

RECETTES DE CHEFS

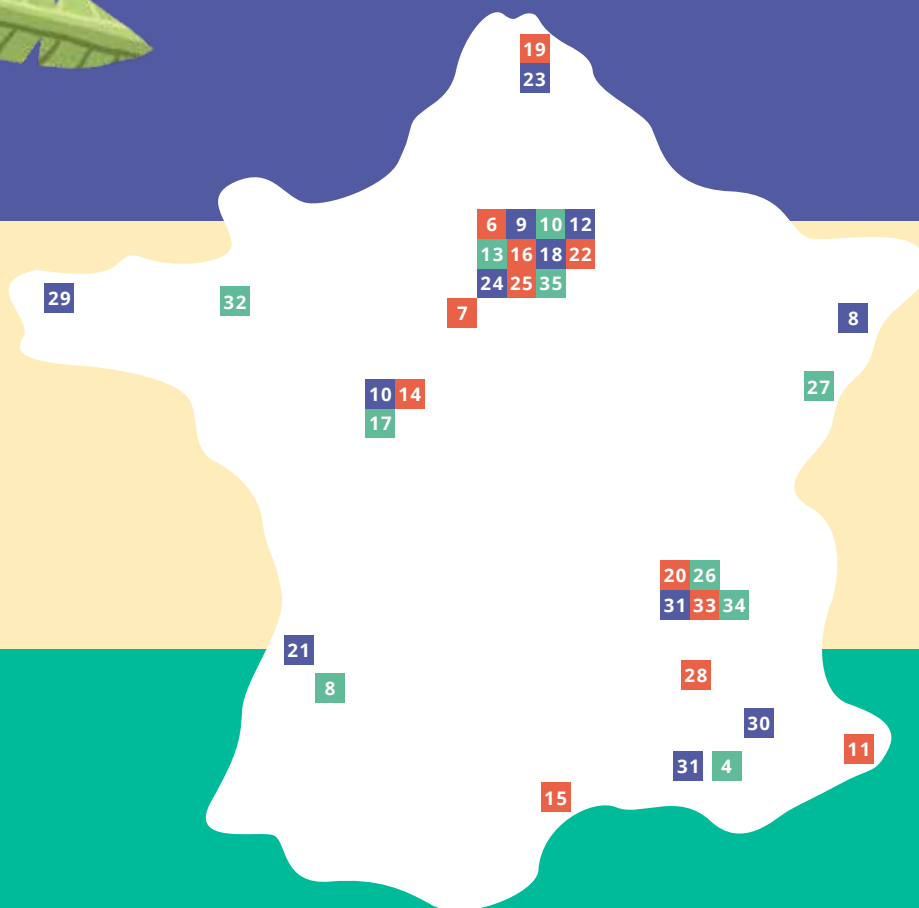
FÊTE DE LA GASTRONOMIE
GOÛT DE FRANCE

À QUEL COIN DE RUE ALLEZ-VOUS TOURNER ?

21 22 23
SEPTEMBRE 2018



LE GOÛT
DANS TOUS
SES SENS



FANNY REY	4	JULIEN DUBOUÉ	13	JULIEN LEFEBVRE	21	MARION ROUCHER	29
CHRISTOPHE ADAM	6	CAMILLE DUCLOS	14	GRÉGORY MARCHAND	22	JÉRÔME ROY	30
MERCEDES AHUMADA	7	LIONEL GIRAUD	15	CLÉMENT MAROT	23	DAMIEN SANCHEZ	31
JASON ANG	8	ADELINE GRATARD	16	GUY MARTIN	24	NICOLAS SOISTIER	32
VINCENT BOCCARA	9	GILLES HÉMART	17	MISS BÀNH-MI	25	MATHIEU VIANNAY	33
PIERRE SANG BOYER	10	JENA-PAUL HÉVIN	18	SAMUEL MOOS	26	JOSEPH VIOLA	34
MAURO COLAGRECO	11	DAMIEN LAFORCE	19	CHRISTIAN PILLOUD	27	CLAUDIA ZEMOR	35
CHRISTIAN CONSTANT	12	ARNAUD LAVERDIN	20	FABIEN RANC	28	ADRESSES	36

L'ÉDITO DE L'ÉQUIPE

Emblématique du patrimoine culturel français, de ses savoir-faire, de son art de vivre et de son dynamisme économique, la gastronomie s'est érigée en réel facteur de fierté nationale et du rayonnement de la France à l'étranger. Entre tradition et innovation, elle incarne un héritage précieux, sans cesse revisité pour s'adapter aux défis du monde de demain, entre développement durable, bien-être et reconnaissance du travail de chacun.

En mettant à l'honneur « Le goût dans tous ses sens » pour cette 8^e édition, nous souhaitons opérer un retour aux sources du produit, une prise de conscience de nos sensations, pour jouir pleinement de la totalité de ce que la gastronomie peut nous offrir. De la récolte à la mise en bouche, les cinq sens sont en éveil et nous aident à aborder la richesse et la complexité du produit.

Or, la cuisine de rue reflète parfaitement la complémentarité des sens. Tout commence par l'odeur qui nous attire du bout de la rue, à laquelle on ne peut résister et dont on cherche l'origine. Puis viennent les sons de la préparation. Une viande en train de griller, des fruits en train d'être découpés, des voix enjouées affairées à cuisiner. Enfin, nos yeux le détectent. Un étalage de mets finement présentés s'offre à notre regard qui ne peut plus s'en défaire. On cherche alors à les goûter et l'art de manger avec les doigts est de mise, offrant des sensations à notre toucher très souvent oubliées. La Street Food, cuisine simple et créative, se place ainsi à la croisée des sens.

Redécouvrir la gastronomie à travers le toucher, l'odorat, l'ouïe, la vue et le goût, tel est l'objectif de ce livret de recettes. Des chefs issus des différents terroirs français ont conçu spécialement pour vous des recettes de Street Food d'ici et d'ailleurs !

**31 RECETTES POUR FÊTER
LA GASTRONOMIE**



FANNY REY

MARRAINE DE CETTE 8^E ÉDITION

BIO

Révélee par la deuxième saison de Top Chef où elle se démène jusqu'en finale, Fanny Rey connaît un parcours remarquable dans des établissements de renom, commençant aux *Fermes de Marie* à Megève, poursuivant au *Ritz* à Paris puis à *l'Oustau de Baumanière* aux Baux-de-Provence.

L'année suivant son passage dans l'émission de M6, elle ouvre son propre établissement en reprenant *l'Auberge de la Reine Jeanne* avec son compagnon Jonathan Wahid, champion de France des desserts en 2005, qu'ils rebaptisent *Auberge de Saint-Rémy de Provence*. Six ans, c'est le temps qu'il lui faudra ensuite pour obtenir sa première étoile Michelin.

En tant que seule femme à décrocher cette distinction en 2017, le guide Michelin l'élite Femme chef de l'année. « Donner à chaque plat le ravissement d'une première fois », telle est l'ambition de Fanny Rey dont la cuisine méditerranéenne se veut créative et originale.

FISH & CHIPS



INGRÉDIENTS

Pour le fish and chips

- 4 pavés de cabillaud de 120 g
- 100 g de farine
- 100 g de blanc d'œuf
- 1 gros sachet de chips
- Poivre du moulin
- 200 ml d'huile d'arachide

Sauce tartare maison

- 250 g de crème liquide
- 20 g de moutarde de Dijon
- 10 g de câpres hachées
- 10 g de cornichons hachés
- 10 g de ciboulette émincée
- 10 g d'oignons blancs ciselés
- Sel, poivre, piment d'Espelette
- Le jus d'un citron jaune

PRÉPARATION

POUR LE FISH AND CHIPS

1. Couper les portions de cabillaud en 4 bâtonnets.
2. Préparer 3 récipients, le premier avec la farine, le second avec le blanc d'œuf et le troisième avec les chips réduites en chapelure.
3. Rouler successivement les bâtonnets de cabillaud dans la farine, puis dans l'œuf et enfin dans la chapelure de chips.
4. Faire chauffer l'huile d'arachide sans la faire fumer, puis déposer un à un et délicatement les morceaux de cabillaud pané et les faire cuire quelques minutes de chaque côté.

POUR LA SAUCE TARTARE

1. Fouetter la crème et ajouter tous les autres ingrédients puis mélanger délicatement.

CHRISTOPHE ADAM



BIO

Après un éblouissant parcours au *Crillon*, puis chez *Fauchon*, où il deviendra Directeur de la création en 2010, Christophe Adam lance en 2012 *L'Éclair de Génie*, un concept entièrement consacré aux éclairs qu'il sait magnifier comme personne.

Auteur de plusieurs ouvrages dans lesquels il revisite les classiques de la pâtisserie française de manière contemporaine, Christophe Adam est élu « Meilleur pâtissier 2015 » par les Relais Desserts. En 2017, le magazine *Vanity Fair* nomme Christophe Adam à la 40^e place dans le classement des 50 Français les plus influents du monde.

MADELEINES CARMEL BEURRE SALÉ

INGRÉDIENTS (POUR 4)

Pour les madeleines

- 180 g d'œufs entiers
- 180 g de beurre doux et 30 g pour le moule
- 180 g de farine T45 et 30 g pour le moule

• 5 g de levure chimique

- 200 g de sucre semoule
- 10 g de trimoline (sucre inversé)
- 2 g d'extrait de vanille
- 2 gousses de vanille

Pour le caramel beurre salé

- 30 g de crème liquide
- 55 g de beurre doux
- 1 g de fleur de sel
- 60 g de sucre semoule
- 7,5 g de glucose

PRÉPARATION

POUR LES MADELEINES

1. La veille, sortir les œufs pour qu'ils soient à température ambiante.
2. Faire fondre le beurre.
3. Tamiser ensemble la farine et la levure chimique.
4. Mélanger au fouet les œufs tempérés, la trimoline et le sucre semoule.
5. Incorporer petit à petit la farine et la levure dans le mélange.
6. Ajouter le beurre fondu tiède et mélanger l'ensemble. Laisser reposer 24h en dehors du frigo.

POUR LE CARMEL BEURRE SALÉ

1. La veille, faire cuire le sucre et le glucose dans une casserole jusqu'à obtention d'un caramel.
2. En parallèle dans une deuxième casserole, faire bouillir la crème liquide.

3. Déglacer le caramel avec la crème chaude puis retirer du feu pour stopper la cuisson.
4. Mélanger pendant 2 minutes, puis débarrasser. Laisser reposer au moins 12h à température ambiante.

FINITIONS

1. Le jour même, préchauffer le four à 220 °C.
2. Beurrer les empreintes d'un moule à madeleines puis les chemiser de farine. Taper le moule pour en retirer l'excédent.
3. À l'aide d'une poche à douille, garnir chaque empreinte d'appareil à madeleine aux trois quarts.
4. Enfourner 10 min. Laisser refroidir puis garnir chaque madeleine par en dessous de caramel beurre salé à l'aide d'une poche à douille lisse.



**MERCEDES
AHUMADA****BIO**

Mercedes Ahumada est une chef de cuisine traditionnelle mexicaine, elle est traiteur et propose aux entreprises comme aux particuliers des banquets régionaux et traditionnels mexicains à Paris et réalise des ventes de spécialités mexicaines. Elle a étudié la culture et la gastronomie mexicaine à Escuela de Gastronomía Mexicana, dans la Ville de Mexico. Avec le Chef Yuri de Gortari et l'historien Edmundo Escamilla.

Depuis 2013, elle propose des services de restauration et de formation. Elle a commencé le marketing en ligne de produits mexicains et a lancé sa propre marque de farine pour développer les tortillas de maïs.

COCHINITA PIBIL (TYPIQUE SUD DU MEXIQUE)**INGRÉDIENTS (POUR 4)****Pour la pâte du cochinita pibil**

- 1 kg de porc, jarret ou longe coupé en dés
- 4 feuilles de bananier plantain légèrement grillées
- 3 gousses d'ail dont 2 pelées et 1 grillée à sec et pelée
- ½ bâton de cannelle
- 2 clous de girofle
- 5 baies de poivre noir
- 40 g de pâte d'achiote
- 1 c.c de graines de cumin
- 1 c.c d'origan
- 250 ml de jus d'orange amère
- 150 ml de vinaigre blanc
- Sel de mer

Pour l'accompagnement

- Tortillas de maïs
- Escabèche d'oignons rouges

Pour l'escabèche

- Oignons rouges émincés
- 3 gousses d'ail
- 15 cl de vinaigre blanc
- Le jus de 3 citrons verts
- 1 c.s d'origan
- 1 piment habanero
- Sel, poivre à discrétion

PRÉPARATION

1. Dans un bol mixeur, réduire tous les ingrédients pour la pâte.
2. Faire mariner la viande au moins 12 à 24h
3. Préchauffer le four à 200°C.
4. Chemiser une cocotte en terre de feuilles de bananier, déposer dessus la viande marinée, recouvrir d'autres feuilles et poser le couvercle. Enfourner 3h ou jusqu'à ce que la viande soit bien cuite et tendre. Sortir du four et laisser refroidir avec le couvercle.
5. Ôter la viande froide de la cocotte à l'aide d'un écumeiro, en réservant le jus de cuisson.

L'effilocheur à l'aide d'une fourchette et la mettre dans un plat à four. Si nécessaire, ajouter de l'eau au jus de cuisson.

6. Verser ce liquide sur la viande et enfourner de nouveau jusqu'à ce qu'elle libère son arôme et dore uniformément.
7. Sortir du four, rectifier l'assaisonnement si nécessaire et servir avec des tortillas chaudes et l'escabèche.
8. Pour l'escabèche, dans le bol mixeur, réduire le piment habanero, l'ail, le citron et le vinaigre. Mariner les oignons.



JASON ANG



BIO

Né à Singapour et ayant grandi à Sydney (Australie), Jason Ang a depuis son enfance été exposé à la diversité gastronomique de l'Asie du sud-est et pacifique qui dessine aujourd'hui son style de cuisine. Après avoir été formé à la cuisine japonaise dans son restaurant familial *Zushi* à Sydney, puis aux techniques françaises au *Soléna* à Bordeaux, il décide de se lancer dans la cuisine singapourienne.

Il puise dans cet environnement multiculturel et ses souvenirs d'enfance, l'inspiration nécessaire pour créer ses menus qui mettent à l'honneur la streetfood singapourienne.

OTAK OTAK (MOUSSELINE DE POISSON ET DE CREVETTES, GRILLÉES DANS UNE FEUILLE DE BANANE)

INGRÉDIENTS (POUR 4)

Pour le Rempah (curry)

- 100 g d'échalotes
- 30 g de gingembre
- 2 pièces de citronnelle
- ¼ de c.c de curcuma en poudre
- 2 c.s de piment en poudre (ou plus)
- 2 feuilles de combava ciselées

Pour le Otak

- 200 g de poisson blanc (lieu jaune/noir, dorade...)
- 100 g de crevettes crues
- ½ c.s de sucre blanc
- 1 c.c de sel
- 200 g de lait de coco
- Rempah préalablement cuit et refroidi
- Feuilles de bananier fraîches

PRÉPARATION

POUR LE REMPAH

1. Mixer tous les ingrédients dans un robot jusqu'à obtenir d'une pâte homogène.
2. Faire revenir dans une poêle avec 10 cl d'huile neutre et laisser caraméliser à feu moyen.
3. Débarrasser et laisser refroidir.

POUR LE OTAK

1. Mixer tous les ingrédients dans un robot jusqu'à l'obtention d'une préparation homogène et lisse. Réserver au frais.
2. Faire bouillir brièvement les feuilles de bananier puis les plonger dans de l'eau glacée.

3. Tailler les feuilles en bandes d'environ 20 cm de largeur.
4. Mettre 2 c.s de mousseline sur une feuille, l'enrouler entièrement, presser légèrement pour chasser les poches d'air, puis sécuriser en scellant les 2 côtés avec des cure-dents.
5. Faire griller sur un BBQ au feu de charbon de bois ou dans un four bien chaud pendant 5-7 min. Déguster avec du riz parfumé au lait de coco et une sauce piment.



VINCENT BOCCARA



BIO

Vincent Boccara, entrepreneur et chef, s'inspire de ses nombreux voyages en Asie pour faire découvrir sa cuisine.

En 2017, il remporte la coupe de France de Burger avec son BLACK O.G d'influence japonaise. Ce passionné de cuisine des quatre coins d'Asie ouvre son premier restaurant en 2010 : *W for WOK* dans le 10^e arrondissement de Paris, puis le deuxième en 2016, *GOKU Asian Canteen* dans le 3^e arrondissement de Paris.

Il est aussi à l'origine de la chaîne Youtube Y2TV sur la street culture asiatique, où il s'occupe de faire découvrir des recettes aux invités qu'il interview.

TSUKUNE – STREET FOOD JAPONAISE REVISITÉE À LA VIETNAMIENNE

INGRÉDIENTS

Pour la farce

- 250 g de poulet haché
- 2 c.s d'huile de sésame, de sauce soja claire
- 1 c.s de mirin japonais, de fécule de pomme de terre, de gingembre râpé
- 1 œuf
- 1 tige de ciboulette
- 1 gousse d'ail râpée

- 3 feuilles de shizo vert et de la-lôt
- 2 tiges de citronnelle

Pour la sauce teriyaki

- 100 ml de sauce de soja claire et de mirin
- 50 ml de saké et d'eau
- 1 c.s de fécule de p.d.t
- 50 g de sucre

Pour le dressage

- 1 cœur de poireau
- 1 pincée de sésame torréfié
- 4 pousses de shizo rouge
- ¼ d'un citron vert
- 1 jaune d'œuf
- 2 c.s de sauce soja claire

PRÉPARATION

POUR LA FARCE

1. Emincer le shizo, le la-lôt et la ciboulette.
2. Mélanger les $\frac{3}{4}$ du poulet haché avec tous les ingrédients pour la farce.
3. Saler et poivrer.
4. Faire cuire le $\frac{1}{4}$ de poulet haché restant, l'incorporer à la farce et bien mélanger.
5. Prendre une tige de citronnelle et, avec un couteau très fin, faire des entailles de 10 cm environ en partant de 1 cm de la tête.
6. Garnir généreusement le cœur de farce et réserver au frais 15 minutes.
7. Deux cuissons à feu doux sont alors possibles : en friture ou au barbecue.

POUR LA SAUCE TERIYAKI

1. Mélanger eau et fécule, puis verser dans une petite poêle avec le mirin, la sauce soja, le saké et le sucre.
2. Porter à ébullition et réserver.

POUR LE DRESSAGE

1. Tremper les tsukunes dans la sauce teriyaki.
2. Dans une belle assiette, disposer de façon symétrique deux tsukunes.
3. Verser dans une petite coupelle du soja clair et ajouter le jaune d'œuf cru.
4. Saupoudrer les tsukunes de graines de sésame et de pousses de shizo rouge.
5. Dégustation : retirer la viande de la tige de citronnelle et la tremper dans le mélange.



PIERRE SANG BOYER

BIMBIMAP À LA TRUITE FUMÉE DU VOURZAC, RIZ COMPLET

INGRÉDIENTS (POUR 4)

Pour le riz complet

- 80 g de riz blanc
- 12 g de quinoa rouge
- 12 g de riz sauvage
- 12 g de lentilles vertes du Puy
- 12 g de beurre
- 4 g de sel

Pour l'œuf mollet et la garniture

- 4 œufs mollets
- 1 concombre
- 1 trévisse
- 120 g de pousses de soja
- ½ boîte d'aneth
- 1 pomme de terre grenaille

Pour la finition et le dressage

- 4 cl de vinaigre de riz
- 8 cl d'huile d'olive
- 200 g de truite fumée du Puy en Velay

PRÉPARATION

POUR LE RIZ COMPLET

1. Mélanger tous les ingrédients, rincer le riz abondamment à l'eau, égoutter. Répéter trois fois.
2. Cuire le mélange dans un rice cooker avec une fois et demie le volume d'eau, le beurre et le sel.

POUR L'ŒUF MOLLET ET LA GARNITURE

1. Cuire l'œuf dans sa coquille dans une eau bouillante salée et vinaigrée pendant 5 min, refroidir, décoquiller dans l'eau.
2. Nettoyer les concombres, tailler en quatre dans le sens de la longueur, ôter le cœur puis couper en cube.
3. Enlever la partie blanche de la trévisse, effeuiller et tailler de façon irrégulière.

4. Laver les pousses de soja et blanchir 1 min à l'eau bouillante, refroidir.
5. Éplucher les pommes de terre, tailler de fines tranches à l'aide d'une mandoline et frire dans une huile à 180 °C, saler.
6. Faire de belles pluches avec la botte d'aneth.

POUR LA FINITION ET LE DRESSAGE

1. Tapisser le fond de l'assiette avec le riz complet, verser délicatement l'œuf au milieu.
2. Dans un cul de poule assaisonner les éléments composant la salade avec le vinaigre de riz et l'huile d'olive, mélanger et disposer autour de l'œuf.
3. Terminer avec les chips de pommes de terre et les pluches d'aneth.

BIO

Pierre Sang Boyer, chef français, d'origine coréenne, est en 2011 finaliste de l'émission Top Chef. Son aura et son instinct, combinés à son indéniable passion font de lui un jeune chef respecté et empreint de liberté. Il ouvre ainsi son premier restaurant *Pierre Sang in Oberkampf* en 2012 puis le second *Pierre Sang on Gambey* en 2014 et enfin en 2017 son troisième restaurant *Pierre Sang Signature*.

À la croisée des chemins entre la France, son pays d'adoption et la Corée d'où il vient, sa cuisine reflète son double ADN. Empreint de ses racines coréennes, amoureux de la France et de sa région d'Auvergne, Pierre Sang crée au gré de ses envies.



MAURO COLAGRECO



BIO

Argentin, d'origine italienne, Mauro Colagreci est le Chef Patron du restaurant *Mirazur*, à Menton. En 2001, Mauro Colagreci se dirige vers la France et commence par travailler avec Bernard Loiseau. Ensuite, il rejoint Alain Passard à l'*Arpège*, Alain Ducasse à l'*Hôtel Plaza Athénée* et, enfin, il reste une année au restaurant *Le Grand Vefour*.

En 2006, Mauro Colagreci s'établit au Restaurant *Mirazur*. Six mois à peine après l'ouverture, il reçoit le prix « Révélation de l'Année Gault & Millau », une toute nouvelle catégorie de reconnaissance de ses mérites. En moins d'un an, Mauro Colagreci obtient sa première étoile Michelin. Il reçoit le prix Chef de l'année par le prestigieux guide Gault & Millau en 2009, devenant ainsi le premier chef non français à recevoir le titre.

En 2010, Le *Mirazur* gagne 4 toques Gault & Millau puis en 2012 vient la deuxième étoile Michelin. En 2015, le *Mirazur* est réélu le 11^e meilleur restaurant du monde et 1^{er} en France par la liste S. Pellegrino World's 50 Best Restaurants.

PAN BAGNAT

INGRÉDIENTS

Pour la pâte blinis aux olives

- 300 g de farine et de lait
- 4 g de sel
- 20 g de sucre
- 15 g de levure fraîche
- 80 g de beurre
- 4 jaunes d'œuf, 4 blancs d'œuf en neige
- 20 olives Taggiasche dénoyautées

Pour la marinade de poisson

- 100 g de ventrèche de liche
- 20 g de kombu et de sel
- ½ peau d'orange et de citron
- 3 graines de coriandre
- 1 g de piment d'espelette
- 5 g de sel
- 7 g de sucre cassonade

Sauce tonnée

- 180 g de thon
- 3 filets d'anchois
- 12 g de câpres
- 3 œufs durs
- 150 g d'huile d'olive
- 2 c.s de moutarde
- Jus d'un citron

Pour le dressage du plat

- 1 courgette de Nice
- Feuilles de laitue
- 1 oignon rouge en anneaux
- 1 poivron rouge grillé, coupé en 2 ou 3 lamelles
- 2 anchois du Cantabrique
- 3 ou 4 feuilles de basilic de Pra (Gênes)
- 2 cœurs de tomate verte Green Zebra
- Câpres du jardin
- 1 concombre en lamelles
- Quelques haricots verts blanchis coupés en deux

PRÉPARATION

POUR LA PÂTE BLINIS AUX OLIVES

1. Dans un bol, mélanger tous les ingrédients, le beurre en dernier. Verser la pâte dans un siphon chargé avec 2 cartouches de gaz.
2. Disposer la pâte dans une poêle anti-adhérente, enfoncer les olives dans la pâte et cuire jusqu'à obtenir une couleur dorée.

POUR LA MARINADE DE POISSON

1. Préparer un carpaccio de poisson et le laisser mariner avec tous les ingrédients de la marinade pendant 1h au frais.

POUR LA SAUCE TONNÉE

1. Mixer le thon, les anchois, les câpres, l'œuf dur, la moutarde.
2. Ajouter l'huile d'olive et le jus du citron. Passer au tamis si nécessaire.

POUR LE DRESSAGE DU PLAT

1. Couper le blinis en deux et passer les moitiés à la poêle pour les rendre croustillantes.
2. Étaler la sauce tonnée sur les deux moitiés du pain. Couper la courgette en rondelles très fines.
3. Sur une moitié du pain, disposer les rondelles de courgette, les feuilles de laitue, les poivrons, les anchois, les tomates, les câpres, le concombre, le basilic, les haricots verts.
4. Couvrir avec l'autre moitié du pain et servir.



CHRISTIAN
CONSTANT

BIO

Christian Constant est celui qui a fait monter le Sud-Ouest à Paris. Il est assurément le plus occitan des occitans. De Montauban, il a gardé son accent et de la rue Saint-Dominique (7^e arr de Paris) il a fait son jardin. L'endroit rêvé pour planter ses racines : au 135 avec *le Violon d'Ingres* (1 étoile) et *les Cocottes* et au 139 avec le *Café Constant*. « Il faut se rappeler d'où l'on vient ».

A 68 ans, ses assiettes ne mentent pas, elles disent vraies, respirent l'authentique, fleurissent les bons produits et exhalent la philosophie du « mangez bon ».

« Je préfère par-dessus tout l'originel à l'original », glisse-t-il dans une formule qui lui va si bien.

KEBAB CONSTANT

INGRÉDIENTS

Pour le pain Nan

- 250 g de farine
- 110 ml de lait
- ½ c.c de sucre
- 1 paquet de levure
- 2 c.s d'huile
- Fleur de thym fraîche, persil plat, ail haché, pincée de sel

Pour le caviar d'aubergine

- 1 aubergine
- 1 gousse d'ail
- Le jus d'un demi-citron
- 5 g d'huile d'olive

Pour le Kebab

- 360 g de cuisses de poulet
- 160 g d'agneau
- 2 tomates
- ½ cœur de salade sucrine
- 1 oignon rouge
- 1 gousse d'ail
- Coriandre / menthe fraîche
- 3 g de piment d'Espelette et de gingembre
- 7 g de Ras el Hannout
- 20 ml d'huile d'olive

Pour la sauce blanche

- 200 g de faisselle
- 50 g de yaourt grec
- 1 échalote
- 1 gousse d'ail
- 1 poignée de cerfeuil, de persil, de ciboulette
- 1 c.c de vinaigre de vin

PRÉPARATION

POUR LE PAIN NAN

1. Dans un récipient verser la farine, les 2 c.s d'huile, les herbes fraîches et l'ail.
2. Mélanger et ajouter la levure, le sucre, le sel, le lait.
3. Travailler la pâte (ajouter si besoin un peu d'eau tiède pour la ramollir).
4. Laisser reposer la pâte pendant ¾ heure.

POUR LE CAVIAR D'AUBERGINE

1. Faire cuire l'aubergine 20 minutes au four, puis enlever la peau et l'écraser à la fourchette.
2. Hacher la gousse d'ail très finement, l'ajouter à l'aubergine avec l'huile d'olive et le jus du demi-citron.
3. Tartiner votre pain avec le caviar d'aubergine.

POUR LE KEBAB

1. Faire mariner les viandes avec l'huile d'olive, l'ail et les épices et faire rôtir au four bien chaud.
2. Rouler les morceaux de viande dans le pain Nan, ajouter les rondelles de tomate, oignons, sucrine et les feuilles de coriandre et menthe.

POUR LA SAUCE BLANCHE

1. Mélanger ensemble la faisselle et le yaourt grec.
2. Couper finement l'échalote, écraser la gousse d'ail et l'ajouter à la préparation.
3. Ciseler les herbes et les ajouter. Bien mélanger.
4. Ajouter l'huile d'olive et le vinaigre. Mélanger à nouveau.

Saler et poivrer les trois dernières préparations.



JULIEN
DUBOUÉ

BIO

Originaire des Landes, Julien Duboué commence son apprentissage chez Jean Cousseau, au *Relais de la Poste* à Magescq avant d'arriver à Paris en 2001 chez Alain Dutournier au *Carré des feuillants*.

Après des passages remarquables au *George V* ou encore à New York chez Daniel Boulud, il ouvre son premier restaurant *Afaria* à Paris, puis un second en 2010 dans les Landes. C'est en 2014 qu'il ouvre le restaurant *A Noste*, qui vous fait voyager dans sa région à travers deux univers : l'espace tapas, convivial et festif et l'espace La Table, plus gastronomique.

En 2016, voit le jour *Corn'R*. C'est au sein de la Maison de la Nouvelle Aquitaine, que Julien Duboué se redonne un nouveau souffle au maïs, le tout en bio ! Fort de son succès, c'est un deuxième établissement qu'il ouvre en septembre 2017.

2018 est encore une année d'aventures avec l'ouverture en avril d'un nouvel établissement, *BOULOM*.

FALAFELS

INGRÉDIENTS (POUR 4)

Pour la purée de légumes secs

- 100 g de fèves sèches
- 100 g de pois chiches secs
- 25 cl d'eau
- 60 g de boulghour

Pour la sauce au yaourt

- 100 g de yaourt nature
- 1 c.c d'ail blanchi, de sel, de poivre, de coriandre ciselée
- 100 g de mélasse de grenade
- 2 c.s de jus de citron
- 2 pincées de graines de sésame

Pour les falafels

- 1 oignon ciselé
- 3 c.c d'ail blanchi
- 2 c.s de persil haché et de farine
- 1 c.c de coriandre hachée, de cumin moulu, de levure chimique, de sel
- 2 pincées de piment d'Espelette en poudre
- 80 g de grains de maïs doux
- 60 g de magret de canard fermier des Landes fumé taillé en petits dés
- 100 g de foie gras de canard fermier des Landes mi-cuit

PRÉPARATION

1. La veille, mettre à tremper les fèves et les pois chiches dans un grand volume d'eau, puis garder au frais toute la nuit.
2. Le jour même, égoutter les fèves et les pois chiches, les mixer à cru jusqu'à l'obtention d'une texture semblable à des graines de boulghour.
3. Faire cuire le tout dans l'eau, à feu moyen, pendant 15 min, jusqu'à ce que l'ensemble dessèche, sans jamais cesser de remuer.
4. Verser le tout dans un saladier, puis ajouter le boulghour cru qui va ainsi pomper le reste d'humidité.
5. Mélanger intimement, puis filer le tout, au contact.
6. Laisser refroidir l'ensemble pendant 1h, à température ambiante.
7. Une fois refroidi, ajouter le reste des ingrédients, en terminant par le foie gras de canard mi-cuit taillé en petits dés.
8. Former ensuite des boules de 25 g avec cette purée, puis conserver le tout au frais 1h.
9. Faire frire les falafels dans un bain de friture à 180 °C, pendant 4 min, puis les déguster bien chauds, en les trempant dans un peu de sauce falafel.
10. Pour la sauce au yaourt, mélanger l'ensemble des ingrédients dans un saladier, puis mixer le tout à l'aide d'un mixeur plongeant.



**CAMILLE
DUCLOS****BIO**

Camille Duclos, co-créatrice et pâtissière, a ouvert en juin 2017 le nouveau concept de restauration rapide *SmÅak Natural Food* à Tours. Élu concept de l'année nationalement en 2018 lors du salon du snacking à Paris, les valeurs prônées par ce restaurant sont le retour aux sources et à la naturalité des produits.

Du goût, des associations de saveurs et des produits de qualité, là est tout l'enjeu des deux co-créateurs (associée au chef Stéphane Fourmis) de ce street food d'un nouveau genre. Prouver qu'il est possible de manger bien, bon, sainement et de façon responsable à un prix abordable.

KORN COCØ CHOCØ (BARRE DE CÉRÉALES)**INGRÉDIENTS (POUR 10 BARRES DE CÉRÉALES)****Pour les barres de céréales**

- 110 g de riz soufflé au chocolat
- 125 g de farine de riz
- 1 g de sel fin
- 240 g de noix de coco râpée
- 80 g d'amandes entières concassées
- 120 g de sucre roux

- 1 œuf
- 120 g de miel
- 12 cl d'huile de colza

Pour le nappage

- 50 g de pistoles chocolat noir 60 %
- 50 g de noix de coco râpée

PRÉPARATION**RÉALISATION DES BARRES DE CÉRÉALES**

1. Préchauffer le four à 160°C. Dans un cul-de-poule, mélanger le riz soufflé, la farine, le sel, la noix de coco râpée et les amandes concassées.
2. Dans un second cul-de-poule, fouetter le sucre roux avec l'œuf.
3. Ajouter au mélange précédent le miel & l'huile et fouetter une nouvelle fois.
4. Y verser le premier mélange (riz soufflé, farine...). Remuer.
5. Remplir des empreintes rectangulaires d'un moule en silicone.
6. Enfourner 20 min. En fin de cuisson, laisser refroidir totalement à température ambiante avant de démouler.

RÉALISATION DU NAPPAGE

1. Faire fondre le chocolat au bain-marie.
2. Une fois le chocolat fondu, y tremper la moitié basse des barres de céréales puis tapoter le dessous de noix de coco.
3. Conserver les barres dans une boîte hermétique jusqu'à 5 jours.



LIONEL GIRAUD



BIO

Le chef Lionel Giraud est un passeur d'émotions !

Tout petit déjà il a un pied dans la gastronomie avec son père Claude Giraud. L'apprentissage se fera au contact de grands Chefs : Christian Constant, Jacques Chibois ou encore Olivier Brulard.

En 2004 il reprend l'établissement familial *La Table Saint Crescent* à Narbonne – 1 étoile Michelin depuis 2005 et 4 Toques au Gault & Millau depuis 2011 – où il livre une cuisine qui puise ses racines dans le terroir narbonnais qu'il met en lumière avec technicité, amour et surtout gourmandise : un véritable ambassadeur !

NATURALITÉ DE HARICOTS VERTS AU VINAIGRE DE SAPIN DU CANIGOU, TOME D'ARIÈGE ET HOLLANDAISE

INGRÉDIENTS (POUR 4)

Pour les haricots

- 400 g de haricots verts équeutés
- 3 échalottes
- 20 g d'huile d'olive
- 3 c.s de vinaigre de sapin du Canigou
- 50 g de tome d'Ariège

Pour la sauce hollandaise

- 2 jaunes d'œuf
- 150 g de beurre clarifié

PRÉPARATION

POUR LES HARICOTS

1. Cuire les haricots verts à l'anglaise puis refroidir en glace pour garder un joli vert, et les tailler en deux.
2. Tailler les échalotes très finement en cubes et les incorporer aux haricots.
3. Ajouter l'huile d'olive, le vinaigre et le sel puis mélanger.
4. Disposer les haricots verts élégamment dans un bol biodégradable et râper la tome d'Ariège afin de faire un joli voile blanc par-dessus.

POUR LA HOLLANDAISE

1. A l'aide d'un thermomix, mettre les jaunes d'œuf et 2 demi-coquilles d'eau.
2. Mettre à tourner avec le fouet à 57 °C ; quand les jaunes épaississent, incorporer le beurre clarifié fondu.
3. Laisser cuire 2 minutes puis débarrasser en siphon avec deux cartouches de gaz.
4. Remuer fortement puis recouvrir d'une jolie épaisseur de sauce.



**ADELINE
GRATTARD****BIO**

Diplômée de l'école Ferrandi en 2003, Adeline Grattard connaît un parcours très riche au travers de trois pays : l'Allemagne, où elle commence son parcours avec la préparation de plats traditionnels au *Zum Beichstuhl*, la France où elle travaillera successivement aux *Olivades*, au restaurant *Faugeron*, au restaurant *Les Muses* puis à *l'Astrance*, et la Chine où elle développe un nouveau concept de cuisine auprès de BO Innovation.

Après ce périple, elle décide d'ouvrir son propre restaurant, le *Yam'Tcha*. Elue meilleure cuisinière de l'année 2009 de Fooding et obtenant un macaron au guide Michelin en 2010, sa cuisine fine et surprenante connaît un succès fulgurant.

**ROULEAUX DE PRINTEMPS DE POULET
FAÇON « BANG BANG »****INGRÉDIENTS (POUR 8)**

- 1 poulet fermier des Landes
- 8 feuilles de sucrine
- 8 feuilles de shizo
- 1 c.s de pâte de sésame
- 1 c.s de sauce soja
- 1 gousse d'ail hachée
- 50 ml d'eau
- 8 feuilles de riz papier vietnamien

PRÉPARATION

1. Cuire le poulet à la vapeur pendant 30 min.
2. Laisser refroidir le poulet, retirer la chair et l'effiloche.
3. Réaliser la sauce en mélangeant la pâte de sésame, la sauce soja, huile de sésame, l'ail haché et l'eau.
4. Tremper les feuilles de riz 30 sec dans l'eau puis les étaler sur un torchon humide.
5. Déposer les feuilles de sucrine et de shizo, l'effiloché de poulet puis rouler le tout dans les feuilles de riz.
6. Servir avec la sauce sur le côté.



GILLES HÉMART

AIGUILLETTE DE BAR AU JUS D'AGRUMES ET BISCOTTE VÉGÉTALE À LA RHUBARBE



BIO

Chef autodidacte, ancien sous-officier de la Légion étrangère, passionné de cuisine depuis toujours, Gilles Hémart s'est construit un savoir-faire et un style bien à lui rempli de saveurs et de générosité.

Un parcours progressif dans des restaurants et bistrots de qualité, l'ont amené à ouvrir son propre établissement près de Brive Laguillarde avant de prendre le poste de chef de cuisine au *Jardin de Chaumont* (Chaumont sur Loire) puis celle du *Jaunita Banana* aujourd'hui *Le Barju* à Tours.

Il travaille désormais au restaurant *L'Escapade* à Tours depuis dix ans, où il s'applique à mettre en avant les produits de Touraine, avec une passion toute particulière pour les légumes, les herbes sauvages, les volailles et autres trésors que nous réserve cette belle région, sans oublier bien sûr les différentes variétés de poivres et épices du monde.

INGRÉDIENTS

Pour la biscotte végétale

- 10 gavottes
- ½ oignon
- ½ botte de cerfeuil
- 30 g de beurre

Pour le crémeux de Sainte-Maure

- 1 Sainte-Maure de Touraine
- 5 cl de crème liquide
- 20 g de mascarpone
- 2 gousses d'ail
- 1 botte d'herbes fraîches, sel et poivre

Pour la purée de rhubarbe

- 6 pommes de terre
- 500 g de rhubarbe
- 1 oignon
- Sel, poivre, épices italiennes
- 20 cl de crème liquide
- 20 g de beurre

Pour le poisson

- 90 g de bar par personne
- 60 g de sucre

PRÉPARATION

POUR LA BISCOTTE VÉGÉTALE

1. Dans un robot mixeur, mélanger les gavottes et l'oignon.
2. Ajouter le beurre fondu et le cerfeuil émincé.
3. Mouler à l'aide d'un emporte-pièce et réserver au froid.

POUR LE CRÉMEUX DE SAINTE-MAURE

1. Mixer le tout dans un robot afin d'obtenir une crème.

POUR LA PURÉE DE RHUBARBE

1. Dans une casserole réaliser une purée avec les pommes de terre.
2. Dans une autre casserole mettre oignon, rhubarbe, épices italiennes, crème, beurre, sel et poivre et mixer l'ensemble. Laisser compoter puis mixer de nouveau.
3. Incorporer la purée de pomme de terre puis la crème et le beurre.

POUR LE POISSON

1. Snacker chaque portion côté peau.

POUR LE DRESSAGE

1. Déposer la biscotte végétale, la recouvrir de crémeux de Sainte-Maure.
2. Disposer le bar, puis mettre une pointe de rhubarbe.
3. Ajouter les mini légumes et agrémenter de jeunes pousses de petits pois.



**JEAN-PAUL
HÉVIN****BIO**

Le chocolat est son univers, sa passion. Élu Meilleur Ouvrier de France 1986, Jean-Paul Hévin est un esthète du bon goût. De sa formation auprès de Joël Robuchon à aujourd'hui, le chocolatier a bâti un empire dédié au chocolat en France et au Japon, du plus pur aux associations les plus sophistiquées.

Il propose toute une collection de trente tablettes, des macarons chocolat aux grands crus de cacao.

STREET CRÊPES AU CHOCOLAT, CHANTILLY ET Caramel**INGRÉDIENTS (POUR 4)****Pour les crêpes**

- 150 g de farine
- 30 g de cacao en poudre
- 7 g de levure chimique
- 1 pincée de sel
- 1 c.s de sucre roux
- 2 gros œufs
- 25 cl de lait
- 25 g de beurre fondu

Pour la chantilly

- 100 g de crème fleurette 33 %
- 25 g de crème fraîche épaisse
- 10 g de sucre glace
- 1 gousse de vanille
- 1 tube de caramel au chocolat noir Jean-Paul Hévin

PRÉPARATION**POUR LES CRÊPES**

1. Dans un saladier, tamiser la farine et le cacao en poudre.
2. Ajouter la levure, le sel et le sucre roux. Mélanger le tout.
3. Dans un autre saladier, casser les œufs et ajouter le lait. Lorsque le mélange est bien homogène, verser le beurre fondu.
4. Mélanger le tout et laisser reposer à température ambiante pendant 1h. Faire chauffer la poêle et la graisser avec du beurre.

POUR LA CHANTILLY

1. Fendre la gousse de vanille en deux et gratter les graines.
2. Dans un saladier, verser la crème fleurette, ajouter les graines de vanille, la crème épaisse et le sucre glace.
3. Monter au batteur et réserver au frais.

POUR LE DRESSAGE

1. À l'aide d'une poche, déposer la chantilly au centre en s'arrêtant à 1/3 du bord et ajouter du caramel.
2. Replier le bas de la crêpe, puis rouler.



DAMIEN LAFORCE

CHOUX-FLEURS, ŒUFS, BIÈRE ET PORC



BIO

22 ans et déjà un joli palmarès.

Dans le cadre d'un bac professionnel, Damien Laforce choisit le restaurant *Le Vermont* à Boeschepe, restaurant dont Florent Ladeyn occupe les cuisines, pour faire son premier stage.

Après celui-ci, le chef étoilé lui propose d'intégrer ses cuisines pour finaliser ses 2 années d'apprentissage. A 18 ans, il intègre l'équipe en tant que second dans les cuisines du restaurant lillois que Florent Ladeyn vient d'ouvrir, *Le Bloempot*.

Très vite, l'envie de se lancer et de voler de ses propres ailes envahit le lillois. Il propose donc à Jean-Charles Lecointre d'investir les cuisines de son futur restaurant *Le Sébastopol* et d'offrir une cuisine pointue et endémique à leur clientèle.

Première récompense aux efforts fournis, fin 2017 il est nommé "Jeune talent" par le célèbre guide Gault&Millau 2018.

INGRÉDIENTS

- 1 chou-fleur bio
- 4 tranches de lard fumé
- 200 g de beurre
- 50 cl de bière brune
- 25 cl de bière blonde
- 4 œufs bio
- 2 feuilles de laurier
- Herbes (cerfeuil, alchémille, mourrons)
- 100 g de sucre
- 20 cl de vinaigre
- Sel, poivre

PRÉPARATION

POUR LA CRÈME DE CHOU-FLEUR

1. Couper le chou-fleur en 8.
2. Cuire dans la bière $\frac{3}{4}$ du chou-fleur.
3. Laisser cuire 20 min et mixer avec le beurre sans le jus de cuisson.
4. Assaisonner.

POUR LE CRISPY DE LARD

1. Cuire le lard en tranches au four à 145 °C pendant 30 min.
2. Presser avec du papier absorbant le lard.
3. Couper finement à l'aide d'un couteau.

POUR LES ŒUFS

1. Faire réduire la bière de moitié.
2. Ajouter le laurier et une grosse pincée de sel dans la bière réduite.
3. Clarifier les œufs et les déposer dans la marinade.
4. Laisser reposer 30 min au frigo.

POUR LE PICKLES DE CHOU-FLEUR

1. Mélanger le sucre, le vinaigre, et la bière blonde.
2. Ajouter $\frac{1}{4}$ du chou-fleur préalablement émincé finement dans le pickles.

POUR LE DRESSAGE

1. Déposer la crème de chou-fleur dans le fond d'une assiette plate.
2. Déposer les œufs marinés au centre.
3. Parsemer de crispy de lard, de pickles et d'herbes sur la crème de chou-fleur.
4. Déguster.



**ARNAUD
LAVERDIN****BIO**

Jeune chef nantais, autant voyageur que cuisinier, Arnaud Laverdin a toujours voulu vivre de ses deux passions, la cuisine et la liberté de voyager.

Il a débuté à Nantes, puis a continué son parcours à Paris et à Londres. Quelques voyages plus tard, il pose finalement ses valises à Lyon, pour y ouvrir *la Bijouterie*. Une cuisine libre et de mémoire.

« Je pense que ma passion pour l'Asie et les épices se font ressentir dans ce que nous réalisons au restaurant tous les jours ».

COQUES ET CONCOMBRES AU WASABI**INGRÉDIENTS**

- 3 concombres
- 30 g sel gris de Guérande
- 30 g huile de pistache
- 1 jaune d'œuf
- 2 c.s de vinaigre de riz
- 100 g d'huile de pépin de raisin
- 3 c.s de Sriracha
- 1 boîte en métal de petit pois wasabi
- 1 c.s de wakame
- 400 g de grosses coques
- 50 g de salicornes fraîches
- 10 g d'huile d'olive
- 40 g de poisson séché

PRÉPARATION**POUR LA PRÉPARATION**

1. Cinq semaines avant, éplucher, couper en cubes et mixer 2 concombres avec 1 tasse à café d'eau minérale (cela aidera le processus de mixage). Peser et saler à 2 %. Réserver dans un bocal de 5 à 6 jours à température ambiante, puis 1 mois au réfrigérateur.
2. Mixer le poisson séché avec les petits pois, le wakamé, jusqu'à obtenir un crumble grossier.
3. Brûler le concombre restant au chalumeau avec la peau, l'assaisonner avec un peu de fleur de sel et l'huile de pistache, l'envelopper dans de l'aluminium et le laisser reposer quelques heures au frais.

4. Préparer l'aïoli : fouetter le jaune d'œuf et le vinaigre de riz, monter à l'huile et ajouter la sauce pimentée sriracha.
5. Cuire les coques rapidement dans une casserole très chaude, ajouter l'huile d'olive. Sortir les coques de leurs coquilles, réserver.

POUR LE DRESSAGE

1. Dresser l'eau de concombre fermentée, le concombre en fines tranches, l'aïoli, la poudre de petits pois et poisson, les coques et terminer par les salicornes assaisonnées d'huile de pistache.



**JULIEN
LEFEBVRE****BIO**

Après avoir travaillé au restaurant *La Cave de Londres*, Julien Lefebvre rejoint les équipes du chef Éric Cocollos du groupe Barrière à Deauville en 2002.

En 2006, il part cuisiner avec l'équipe du *Pré Catelan* auprès de Frédéric Anton, dont il devient l'adjoint. Sa rencontre avec Mathieu Pacaud va beaucoup l'inspirer, si bien que ce dernier lui confie l'ouverture des restaurants *Hexagone* et *Histoire*. Il accompagnera également Mathieu Pacaud pour l'ouverture du *Divellec*.

A 35 ans, Julien Lefebvre devient le Chef Exécutif du restaurant gastronomique de *Cordeillan-Bages* et directeur de la restauration du groupe Famille J.M. Cazes dont il gère notamment la carte du *Café Lavinal* dans le village de Bages.

**LA SELLE D'AGNEAU DE LAIT DE PAUILLAC
ET SALMIGONDIS DE LÉGUMES****INGRÉDIENTS**

- 2 selles d'agneau
- 12 mini-navets
- 10 asperges vertes
- 8 mini-carottes oranges et jaunes
- 50 g de beurre
- 10 cl d'huile d'olive
- 300 g de petits pois écossés
- 1 feuille de brick
- 1 c.s de fleur de sel et de poivre

PRÉPARATION**POUR LES SELLES D'AGNEAU**

1. Mettre de l'huile à chauffer dans une poêle, déposer les selles côté gras, faire colorer uniformément.
2. Ajouter une noix de beurre et enfourner 3 min à 180 °C puis laisser reposer la viande sur le coin du fourneau.

POUR LES LÉGUMES

1. Éplucher les légumes et les faire blanchir dans de l'eau bouillante salée.
2. Les refroidir et ajouter une noix de beurre.
3. Blanchir les petits pois, les mixer, les passer au tamis et y ajouter une noix de beurre.

4. Couper des bandes de feuilles de brick d'1 cm de largeur, passer un peu d'huile d'olive dessus, enrouler le long d'un tube en cuivre et cuire 6 min à 160°C.

POUR LE DRESSAGE

1. Dans une assiette plate, déposer la selle taillée dans le sens de la longueur, réaliser un point de purée de petit pois et ranger les différents légumes dans la longueur.



GRÉGORY
MARCHAND

LOBSTER ROLL

INGRÉDIENTS (POUR 4)

- 2 homards bretons de 500 g chacun
- 2 échalotes ciselées finement
- 10 cl de vinaigre de vin blanc
- 10 cl de vin blanc
- 200 g de beurre et 220 g de beurre blanc
- 1 c.s de crème fraîche
- 4 pains briochés « pull apart »
- 1 branche de céleri épluchée et coupée en dés de 3 mm d'épaisseur et quelques feuilles
- ¼ de botte de ciboulette finement ciselée
- Piment d'Espelette
- 1 citron et le jus d'½ citron
- Gros sel

PRÉPARATION

POUR LE HOMARD

1. Désolidariser les pinces et la queue du corps des homards.
2. Porter une grande casserole d'eau salée à ébullition. Faire cuire les queues pendant 4 min et les pinces pendant 6 min. Faire refroidir le tout dans un bain d'eau glacée 30 min.
3. Égoutter les queues et les pinces puis les décortiquer. Couper chaque queue en huit morceaux, chaque pince en quatre et chaque articulation en deux. Réserver au frais.

POUR LE BEURRE BLANC

1. Déposer les échalotes dans une casserole avec le vinaigre et le vin blanc puis faire réduire d'un tiers jusqu'à l'obtention d'environ de 2 c.s de liquide.
2. Ajouter le beurre coupé en morceaux petit à petit en l'émulsionnant au fouet.
3. Ajouter la crème fraîche, saler. Réserver au chaud.

POUR LE DRESSAGE ET LES FINITIONS

1. Entailler le sommet du pain. En beurrer les deux faces extérieures puis les poêler.
2. Dans une casserole, faire chauffer le beurre blanc. Ajouter les morceaux de homard, puis réchauffer le tout à feu doux.
3. Lorsque le homard est tout juste chaud, ajouter quelques gouttes de jus de citron et les dés de céleri. Ne pas porter le mélange à ébullition, cela risquerait de rompre l'émulsion.
4. Lorsque la chair de homard est bien glacée, garnir vos pains à l'aide d'une cuillère avec un peu de ciboulette et de piment d'Espelette. Garnir de quelques feuilles de céleri. Servir avec les quartiers de citron.

BIO

Grégory Marchand a commencé son voyage culinaire dans l'ouest de la France à l'âge de 16 ans. Il a appris à cuisiner à Nantes dans l'école hôtelière *Nicolas Appert*, puis au lycée Hôtelier Jean Bertin à Saumur. Il suivra sa malette à couteaux au gré des opportunités internationales, de l'Ecosse à Londres où il passe la majorité de sa vingtaine, de Hong Kong à New York en passant par l'Espagne. C'est Jamie Oliver qui le surnommait « Frenchie » dans les cuisines du *Fifteen* à Londres.

Au retour de la *Gramercy Tavern* à New York, le Chef a ouvert en 2009 un premier restaurant qu'il nomme *Frenchie*, dans la petite rue du Nil à Paris 2.

Deux ans plus tard, il ouvre *Frenchie Bar à Vins* juste en face, puis Marie, sa femme, rejoint l'aventure en 2013, et ensemble ils ouvrent *Frenchie To Go* le comptoir streetfood, *Frenchie Covent Garden* (2016) à Londres, et *Frenchie Caviste* (2015).



**CLÉMENT
MAROT****BIO**

Clément Marot découvre sa passion pour la cuisine en 1966 le jour des 100 ans de son arrière-grand-mère. Il entre alors à l'école hôtelière puis est pris en charge à la fin de son BEP par la famille Lameloise à Chagny.

Après un petit séjour à Paris à *La Bourgogne*, il part travailler dans une maison de retraite à Troyes, passe par Nice puis effectue un demi-tour du monde sur le porte-hélicoptère Jeanne d'Arc. Ce voyage lui fait découvrir la beauté de son pays et de ses produits. Il monte alors dans le nord retrouver sa bien-aimée et travailler au *Flambard*.

Il continue au Touquet au restaurant *Le Chalu* avant de s'installer en 1982 au *Club* qui deviendra le *Clément Marot*. Repris aujourd'hui par son fils Augustin et son neveu Antoine Marot, le restaurant est rebaptisé le *Club Marot*.

CLAFOUTIS AUX MIRABELLES**INGRÉDIENTS (POUR 4)****Pâte à clafoutis**

- 8 c.s de farine
- 4 c.s rases de sucre
- 100 g de beurre ramolli (et non fondu)
- 4 œufs entiers
- ½ litre de lait
- 500 g de mirabelles sans noyaux (conserver les noyaux)

PRÉPARATION

1. Mettre à mariner les noyaux dans le lait et faire frémir pour l'aromatiser.
2. Mélanger dans une jatte le sucre, la farine, les œufs, le beurre et une pincée de sel.
3. Passer délicatement et petit à petit le lait sur ce mélange puis mélanger.
4. Préparer un moule à manqué, beurrer et sucrer.
5. Mettre les mirabelles dans le moule et verser le mélange dessus.
6. Enfourner dans un four entre 180 et 200°C pendant 25 min. Pendant ce temps, préparer l'appareil de fin de cuisson.
7. Mélanger un œuf entier avec 50 g de beurre ramolli, 2 c.s à de sucre et 2 c.s de kirsch.
8. Verser ce mélange sur le clafoutis et recuire 10 min à 150 °C.
9. Laisser refroidir avant de déguster.



GUY MARTIN

GAUFRES AUX GRAINES DE NIGELLE,
AÏOLI DE LÉGUMES ET ANGUILE FUMÉE

INGRÉDIENTS (POUR 4)

- 85 g de farine
- 40 g de beurre
- 1 œuf
- 13 cl de lait
- 3 g de levure de boulanger
- 5 g de sucre
- 1 pincée de graines de nigelle
- 1 pincée de sel
- 160 g de sauce aïoli
- 40 g de carottes
- 40 g de pommes vertes
- 40 g de betteraves Chioggia
- 60 g d'anguille fumée
- 4 brins de cerfeuil

PRÉPARATION

POUR LA PÂTE À GAUFRE

1. Tiédir le lait avec la levure. Fondre le beurre et mélanger au lait. Clarifier l'œuf.
2. Mélanger la farine et les graines de nigelle dans un saladier.
3. Ajouter le jaune d'œuf, le sucre et le sel et remuer en versant doucement le lait, le beurre fondu et la levure.
4. Battre le blanc en neige pas trop ferme.
5. L'ajouter à la pâte délicatement.
6. Laisser reposer la pâte 30 min.

POUR LA CUISSON DE LA GAUFRE

1. Chauffer le gaufrier.
2. Verser l'équivalent d'une grosse cuillerée à soupe de pâte au centre de la plaque.

3. Refermer le gaufrier et laisser cuire jusqu'à l'obtention d'une belle coloration.
4. Réserver les gaufres sur une grille.

POUR LA GARNITURE

1. Couper les légumes et l'anguille en bâtonnets de 4 cm de long et 3 mm de large.

POUR LE DRESSAGE

1. Répartir la sauce aïoli sur les gaufres et piquer les bâtonnets de légumes et d'anguille.
2. Terminer par quelques pluches de cerfeuil.

BIO

Guy Martin débute sa carrière dans les Relais & Châteaux, puis au *Château de Divonne*, dont il devient le directeur et le chef de cuisine à l'âge de 26 ans. Il y obtient sa première étoile six mois après son arrivée et sa deuxième en 1990.

Il est couronné dans tous les guides, parmi les plus jeunes espoirs de la cuisine française.

Guy Martin propose des recettes inventives et gaies qui lui ont valu l'obtention des plus importantes distinctions nationales mais aussi internationales (élu chef du XXI^e siècle au Japon et classé parmi les sept meilleurs cuisiniers du monde).

Les Guides Gault & Millau, Champéard et Pudlowski ont tous déjà élu Guy Martin Chef de l'année.



MISS BÀNH-MI

MISS FISH



BIO

Miss Bánh-Mi, c'est l'histoire de deux copines. Fafi, une artiste sans limite, croqueuse inconditionnelle de Bánh-Mi, décide un bon matin que ce sandwich vietnamien, devrait avoir droit à son heure de gloire. L'autre, Hinda, uneoureuse de cuisine, est toujours prête à relever un défi culinaire, même de la part d'une amie un peu zinzin.

La chercheuse de saveurs invente alors une version revisitée du Bánh-Mi, qu'elle transporte dans une cantine itinérante (Nüba, Calvi on the Rocks, 10 ans d'ED BANGER...) avant d'ouvrir leur première adresse, dans le quartier piéton Montorgueil à Paris.

INGRÉDIENTS (POUR 1 BÀNH-MI)

Pour la base bánh-mi

- 1 baguette tradition
- Mayonnaise maison
- $\frac{2}{3}$ de carotte
- $\frac{1}{3}$ de chou rouge
- 1 concombre
- Coriandre
- 1 piment oiseau haché (facultatif)

Pour les boulettes de poisson

- 70 g de poisson blanc frais (cabillaud, lieu, merlan...)
- Assaisonner selon votre goût avec : Ciboulette thai, menthe, basilic, citronnelle, coriandre, zestes de citron vert, chapelure, nuoc man, sauce soja, huile de sésame, sucre, jus de citron vert

Pour la mayonnaise maison

- 1 jaune d'œuf
- 100 ml huile de colza
- 10 g de moutarde à l'ancienne
- Sauce soja
- Jus de citron vert

PRÉPARATION

POUR LES BOULETTES

1. Hacher le poisson au couteau ainsi que les herbes et mélanger le tout.
2. Ajouter les assaisonnements et de la chapelure. Ajouter du blanc d'œuf si la préparation est trop humide.
3. Rouler les boulettes dans du panko.
4. Les dorer à la poêle avec de l'huile bien chaude et les déglacer très légèrement avec un mélange de jus de citron vert/soja/sucre.

POUR LA MAYONNAISE

1. Mélanger jaune d'œuf et moutarde.
2. Monter la mayonnaise à l'huile puis quand elle devient bien ferme, ajouter la sauce soja et le jus de citron vert.
3. Réserver au frais.

POUR LES LÉGUMES

1. Râper les carottes et le chou rouge, les mélanger.
2. Couper en bâton le concombre et l'arroser de vinaigre et de sel.
3. Laver la coriandre.

FINITIONS

1. Ouvrir le pain, enlever l'excédent de mie, le passer au grill puis le laisser un peu refroidir.
2. Étaler une bonne cuillère de mayonnaise dans le pain sans trop la faire pénétrer.
3. Ajouter le mélange de carottes et de chou ainsi que de bâtonnets de concombre et de boulettes avec la coriandre.



SAMUEL MOOS

HOUMOUS AU CITRON CONFIT ET SES CHIPS DE PITA



BIO

Passionné de gastronomie depuis l'enfance où il arpente les cuisines du restaurant de sa grand-mère, Samuel ouvre en 2012 YAAFA avec un ami d'enfance, Julien Vermeille.

Attirés par la cuisine végétarienne, ils décident dans leur restaurant de revisiter le fallafel, cette boulette de pois chiche que l'on retrouve partout au Proche-Orient autour de recettes originales aux accents français et méditerranéens.

Grâce à leur obsession pour le frais, le fait maison et les produits de saison, les compères ont depuis ouverts deux autres enseignes éponymes à Lyon.

INGRÉDIENTS

- 250 à 300 g de pois chiches secs petit calibre
- 1 citron jaune
- 2 gousses d'ail
- 35 g de citron confit
- 2 c.s de pâte de sésame (tahini)
- 3 c.s d'huile d'olive
- 1 c.s de sel, de zaatar, de cumin et de bicarbonate de soude
- 1 c.c de poivre
- Huile de friture
- 4 pains pita

PRÉPARATION

POUR L'HOUMOUS

1. Faire tremper les pois chiches la veille avec 1 c.s de bicarbonate de soude.
2. Le lendemain, égoutter les pois chiches et les placer dans une casserole avec 2 L d'eau et un bouquet garni et laisser cuire pendant 1h.
3. Égoutter les pois chiches en réservant l'eau de cuisson, retirer le bouquet garni et mixer le tout en ajoutant un peu d'eau de cuisson, le citron confit, le jus de citron, l'ail, le sel, le poivre, le zaatar, l'huile d'olive (2 c.s) et la pâte de sésame.

POUR LES CHIPS DE PITA

1. Découper les pains pitas en bâtonnets et les faire frire à 170°C pendant 1 min (friteuse ou casserole).
2. Après cuisson, sortir les chips et les laisser reposer sur une feuille d'essuie-tout.

POUR LE DRESSAGE

1. Utiliser un bol ou une assiette creuse pour déposer le houmous.
2. Ajouter une c.s d'huile d'olive sur le houmous et saupoudrer de cumin.
3. Déposer les pains dans une petite corbeille.



CHRISTIAN PILLOUD



BIO

Le chef Christian Pilloud vous invite à un voyage gourmand que vous ne saurez oublier.

Si la Franche-Comté s'exprime tout naturellement à travers ses plats, les saveurs du monde viennent aussi surprendre le palais. Car le Chef a beaucoup voyagé, de Genève à Manille en passant par les Bermudes, rapportant dans ses bagages des inspirations multiples. Chef étoilé depuis 2005, Maître Cuisiner de France, Membre et Chef référent du Collège Culinaire de France...

Selon lui, le produit est au cœur de la gastronomie. Celui-ci est choisi auprès de producteurs locaux, notamment dans les fermes des environs qui fournissent escargots, volailles, fromages et autres mets délicieux.

PAIN BAT BOUT AUX ESCARGOTS DE LA FERME DES CHAZEUX AUX LÉGUMES THAÏ

INGRÉDIENTS

Pour le pain bat bout

- 225 g de farine
- 0,5 g de sel
- 13 cl de lait
- 7,5 g de levure fraîche
- 7,5 g de beurre fondu

Pour la garniture

- 50 g de chou Bok choy
- 50 g de carotte
- 50 g de shiitake
- 50 g de poivron rouge
- 50 g de cébette
- 50 g de pousse de soja
- 20 g de gingembre
- 20 g d'oreille de Juda
- ½ gousse d'ail
- 48 escargots court-bouillonnés de la ferme des Chazeaux
- Huile de sésame torréfiée
- Sel, poivre

PRÉPARATION

POUR LE PAIN BAT BOUT

1. Diluer la levure dans un bol d'eau tiède. Laisser 15 min.
2. Verser dans un robot la farine, faire un puits au centre et y ajouter le mélange de levure. Ajouter le lait tiède, le sel et beurre fondu.
3. Commencer le pétrissage jusqu'à ce qu'une boule se forme, pétrir pendant 5 min (vitesse 2 avec le robot).
4. Recouvrir le bol d'un torchon et laisser pousser la pâte 2h. Elle doit doubler de volume.
5. Déposer la pâte sur un plan de travail fariné et l'étaler sur 1 cm d'épaisseur. À l'aide d'un emporte-pièce découper des ronds de 12 cm. Laisser pousser 15 min.
6. Cuire à la poêle à sec, 3 min de chaque côté des pains à feu moyen.

POUR LA GARNITURE

1. Ciseler à 1 cm le chou cru et le diviser en 4.
2. Faire une julienne avec la carotte, couper les shiitakes en cubes de 1,5 cm, faire une julienne avec le poivron, émincer la cébette, tremper et cuire dans de l'eau et ciseler pour avoir la couleur noir. Hacher au couteau le gingembre et l'ail.
3. Dans une poêle ou un wok faire chauffer de l'huile de sésame et faire sauter tous les légumes en les gardant croquants. Assaisonner, ajouter un jus de citron.
4. Diviser en quatre et ajouter 12 escargots par personne.
5. Faire chauffer le pain, le farcir avec les légumes et les escargots.
6. Servir dans un panier avec quelques potatoes skins.



FABIEN RANC

LE VILAIN PETIT BURGER



BIO

Fabien Ranc est un grand amoureux de la cuisine. Cette passion pour les bons produits et le fait maison, lui vient de ses grand-mères et de sa mère.

Il y a un an, c'est en tant qu'autodidacte qu'il décide d'ouvrir son restaurant *Tarte et Pinard*, à Tain l'Hermitage. C'est dans sa région natale, riche d'un grand terroir gastronomique, qu'il explore et affirme ses goûts pour offrir une cuisine conviviale, gourmande en mettant l'accent sur le plaisir.

INGRÉDIENTS (POUR 4)

Pour le confit d'oignon

- 1 gros oignon
- 20 cl de vin rouge
- 10 cl de vinaigre balsamique
- 2 c.s de sucre
- 20 g de beurre
- Sel et poivre

Pour le burger

- 4 pains burger (de votre boulanger préféré)
- ½ courge butternut
- 4 cuisses de canard confites
- 1 petite feuille de chêne brune
- 1 petit pot de sauce béarnaise
- 2 branches de thym
- Huile d'olive
- Sel et poivre

PRÉPARATION

POUR LE CONFIT

1. Éplucher et émincer l'oignon.
2. Dans une sauteuse faire suer l'oignon dans le beurre avant de rajouter le sucre.
3. Laisser caraméliser, déglacer avec le vinaigre avant de rajouter le vin.
4. Assaisonner, cuire à feu doux, à couvert 1 à 2 h.

POUR LE BURGER

1. Préchauffer le four à 150° C.
2. Laver la courge puis dans un plat à four la badigeonner d'huile d'olive, saler, poivrer et parsemer de thym. Cuire environ 1 h jusqu'à ce que la chair soit fondante. Puis enlever la peau pour ne garder que la chair et réserver.

3. Désosser, émincer les cuisses de canard pour former 4 steaks de taille égale, réserver au frais.
4. Laver, essorer et réserver la salade.

POUR LE MONTAGE

1. Préchauffer le four à 180 °C.
2. Couper les pains, sur une première partie déposer 2 c.s de confit d'oignons, sur l'autre 2 c.s de chair de courge et le steak de canard.
3. Passer au four pendant 8 à 10 min.
4. Terminer en assemblant les deux moitiés sans oublier quelques feuilles de salade et 1 c.c de sauce béarnaise.
5. Servir aussitôt avec vos pommes de terre préférées.



MARION ROUCHER



BIO

Après avoir passé 3 ans à voyager aux quatre coins du monde, c'est en 2015 et dans sa Bretagne natale que Marion Roucher décide de poser ses valises et d'ouvrir *La Capitainerie*, crêperie ambulante. Fièvre de sa région et de ses spécialités culinaires c'est à bord de sa petite caravane rénovée aux couleurs du drapeau breton qu'elle sillonne maintenant les 4 coins de la Bretagne pour faire déguster au plus grand nombre ses spécialités de crêpes et galettes.

Elle attache une importance particulière à l'origine et à la qualité de ses produits. Sa cuisine y est conviviale, dans un esprit de *streetfood*, innovant et chaleureux.

GALETTE DE SAINT JACQUES ET FONDUE DE POIREAUX

INGRÉDIENTS

- 250 g de farine de blé noir semi-complète
- 1 œuf entier
- 10 g de gros sel
- 50 cl d'eau
- 16 noix de Saint Jacques
- 4 poireaux
- 25 g de beurre
- 50 g de crème fraîche épaisse
- 1 c.s de jus de citron
- Sel, poivre

PRÉPARATION

POUR LA GALETTE

1. Mettre la farine dans un grand récipient. Ajouter l'œuf, le gros sel et la moitié de l'eau.
2. Travailler la pâte à la main jusqu'à obtenir une consistance assez épaisse.
3. Battre ensuite la pâte avec la paume de la main pendant 2 minutes, de manière à y incorporer de l'air. Lorsque des bulles d'air apparaissent, recouvrir et laisser reposer minimum 4 h, au mieux 24 h au frigo.
4. Le lendemain, détendre la pâte avec le reste de l'eau.

POUR LA FONDUE DE POIREAUX ET LES SAINT-JACQUES

1. Émincer les blancs de poireaux.
2. Les faire revenir à la poêle dans le beurre
3. Couvrir la poêle et laisser cuire sur feu très doux pendant 15 min environ, en prenant soin de les remuer régulièrement.
4. Une fois les poireaux cuits, hors du feu, verser la crème fraîche puis le jus de citron, saler

et poivrer à votre convenance.

5. Faire revenir les Saint-Jacques dans une poêle bien chaude à feu moyen avec du beurre, juste 1 à 2 minutes par face, puis saler et poivrer.
6. Ajouter le jus des noix aux poireaux.

POUR L'ASSEMBLAGE

1. Faire chauffer une poêle bien chaude ou un bilig. Le graisser avec du saindoux. Verser une louche de pâte et l'étaler. Laisser cuire quelques minutes jusqu'à ce que la galette colore et fasse des petits trous sur les côtés.
2. Au pinceau, étaler du beurre demi-sel préalablement fondu. Laisser dorer quelques sec. Ajouter 2 généreuses cuillères de fondue de poireaux.
3. Plier les galettes en carré et laisser chauffer quelques instants les 4 noix de Saint-Jacques par-dessus.
4. Les servir et déguster bien chaudes avec un bon verre de cidre fermier !



JÉRÔME ROY

GNOCCHIS DE CHÂTAIGNES GRILLÉES,
BOUILLON POIVRÉ À LA TRUFFE NOIRE

BIO

Issu d'une famille d'agriculteurs, Jérôme Roy goûte dès l'enfance aux plaisirs des produits frais de la ferme. Après ses études à l'école hôtelière, il travaille dans un Relais Châteaux, puis rejoint le restaurant étoilé de Thierry Marx à Cordeillan Bages, avant de partir cuisiner pour la *Maison Troigros* de Roanne.

Par la suite, il rejoint Pierre Gagnaire et ouvre *l'Hôtel Lotte* à Séoul. Tokyo, Séoul, Hong Kong, Singapour, Courchevel, Londres, Saint Tropez, ce chef ne cesse de voyager et de découvrir de nouvelles façons de cuisiner.

Il rejoint finalement *Le Cloître* dans le Luberon en 2016, le restaurant du *Couvent des Minimes*, où il cuisine à partir de produits cultivés dans le couvent ou issus de producteurs locaux. Il obtient sa première étoile au guide Michelin.

INGRÉDIENTS (POUR 4)

Pour les gnocchis

- 140 g de châtaignes
- Huile de cuisson
- 15 g de beurre
- 90 g de fond blanc
- 20 g de parmesan
- 20 g de farine
- 25 g de jaunes d'œuf
- Sel et poivre blanc du moulin

Pour la garniture

- 20 g truffe noire
- 50 g de châtaignes (finition)
- 50 g de beurre
- Fleur de sel

Pour le bouillon

- 120 g de fond blanc de volaille
- 80 g de crème
- Sel et poivre blanc du moulin

PRÉPARATION

POUR LES GNOCCHIS

1. Inciser les châtaignes et les plonger 5 min dans l'eau bouillante salée. Les éplucher à chaud. Garder 50 g pour la finition.
2. Les saisir dans une poêle avec un filet d'huile de cuisson.
3. Ajouter le beurre, saler et poivrer. Laisser cuire 5 min dans le beurre moussieux.
4. Mixer l'ensemble au blinder avec le fond de volaille puis tamiser.
5. Ajouter le parmesan, la farine, les jaunes d'œuf et travailler à la spatule.
6. Façonner les gnocchis à l'aide de 2 cuillères et les cuire aussitôt dans un bain d'eau bouillante salée avec un filet d'huile. Réserver au froid.

FINITION ET DRESSAGE

1. Faire griller les gnocchis à la poêle avec un filet d'huile de cuisson.
2. Sur une assiette chaude, dresser harmonieusement les gnocchis, les éclats de truffe, le beurre fondu, la râpée de châtaigne et la fleur de sel.
3. Porter à ébullition le fond blanc, la crème, le sel et le poivre et émulsionner avec le Bamix.
4. Servir en saucière.



DAMIEN SANCHEZ



BIO

Couronné meilleur apprenti du Gard à 16 ans, Damien Sanchez est lauréat du concours Dalmeran à 30 ans. Il a fait ses études à Nîmes avant d'aller forger son expérience auprès de grands chefs étoilés : Olivier Brulard, Michel Hulin, Christopher Coutanceau ou Jérôme Nutille.

En 2014 il s'associe à Alban Barbette au Restaurant SKAB à Nîmes. Un restaurant offrant un cadre contemporain et cosy, où Damien propose une cuisine gastronomique, de saison, locavore. En 2017, à tout juste 35 ans, il obtient 1 étoile au guide Michelin.

VERRINE D'ASPERGES VERTES ET BLANCHES DU GARD

INGRÉDIENTS (POUR 4)

- ¼ de chou-fleur
- 75 g de crème
- 210 g d'asperges vertes
- 100 g d'asperges blanches
- 25 g de beurre
- 20 g de vin blanc
- 175 g de fond blanc
- 1 échalote
- 1 tranche de jambon de pays
- 150 ml d'huile
- 2 feuilles de spring roll
- 15 g de sirop d'érable
- ¼ de feuille de gélatine
- 2 cartouches de gaz pour siphon
- Sel, poivre

PRÉPARATION

1. Cuire les sommités de chou-fleur à l'eau bouillante. Égoutter, rajouter 15 g de crème réduite, écraser à la fourchette. Assaisonner.
2. Prendre 4 asperges vertes, les cuire dans l'eau bouillante 1 min. Débarrasser dans de l'eau glacée. Garder des pointes de 5 cm, couper le reste en biseaux.
3. Faire frire la tranche de jambon dans l'huile. Hacher en copeaux.
4. Faire bouillir 15 g de beurre et le sirop d'érable, mélanger et badigeonner sur les feuilles de

spring roll coupées en deux. Rouler autour d'un tube inox, cuire 8 min à 170°C.

POUR LA SOUPE D'ASPERGE ET L'ESPUMA D'ASPERGE BLANCHE

1. Faire suer sans coloration ½ échalote avec 10 g de beurre, déglacer avec 15 g de vin blanc, ajouter 125 g de fond blanc, faire bouillir, ajouter les asperges vertes taillées grossièrement. Cuire 6 min, ajouter 25 g de crème et cuire encore 5 min. Mixer et passer au chinois. Assaisonner.
2. Faire suer ½ échalote dans 35 g de beurre, déglacer avec 5 g de vin blanc. Ajouter 50 g de fond blanc, faire bouillir et ajouter les asperges blanches taillées grossièrement. Cuire 10 min, ajouter 35 g de crème et cuire 5 min. Mixer et passer au chinois, assaisonner.
3. Peser 250 g de mousse, incorporer la gélatine, verser dans un siphon, ajouter une cartouche de gaz, remuer. Laisser reposer quelques heures et incorporer une 2^e cartouche, remuer. Réserver au frais.

POUR LE DRESSAGE

1. Disposer la crème de chou-fleur dans la verrine, ajouter des biseaux d'asperges vertes, recouvrir de soupe. Saupoudrer de jambon, planter une pointe d'asperge verte en décor.
2. Remplir le tube avec l'espuma d'asperge blanche et le disposer sur la verrine.



NICOLAS SOISTIER

SAUCISSE FUMÉE FAÇON HOT-DOG ET SAVEURS AUTOMNALES

INGRÉDIENTS

- 4 brioches viennoises
- 500 g de cèpes
- 100 ml d'huile de pépins de raisins
- 4 saucisses de Morteau
- 200 g de gorgonzola
- 500 ml de bouillon de poule
- 12 tranches de coppa
- 60 g de poudre de spéculos

PRÉPARATION

POUR LES CÈPES

1. Enlever les parties terreuses et nettoyer méticuleusement les champignons et les parures.
2. Passer les cèpes entiers à la centrifugeuse et mélanger les morceaux de champignons contenus dans la partie supérieure de l'appareil, avec l'huile de pépins de raisins comme pour réaliser une tapenade.
3. Conserver au frais pour le montage du sandwich.
4. Garder « l'eau de cèpes » issue de la force centrifuge et réduire au $\frac{3}{4}$ quart pour concentrer les goûts.
5. Ajouter le bouillon de poule et faire bouillir.
6. Ajouter les parures de cèpes préalablement colorées au sautoir avec un peu de beurre.
7. Infuser l'ensemble pendant 1h sur le rebord du fourneau.

POUR LES SAUCISSES

1. Faire pocher une vingtaine de minutes les saucisses dans ce bouillon.

MONTAGE

1. Inciser les brioches dans le sens de la longueur et les faire toaster.
2. Tartiner sur les deux faces de tapenade de cèpes.
3. Ajouter les saucisses et quelques brisures de gorgonzola.
4. Passer à nouveau à la salamandre afin de permettre au fromage de fondre légèrement.
5. Au moment de l'envoi, dresser joliment 3 tranches de coppa par sandwich.
6. Finir par des éclats de spéculos. Décorer au choix.

BIO

Nicolas Soistier, 42 ans, formé à *Ferrandi-Paris*, arpente les cuisines bretonnes et parisiennes depuis maintenant 10 ans.

Depuis 2008, il met à profit ses expériences dans la haute gastronomie française pour tous les particuliers et entreprises qui le demandent. Spécialiste des restaurants nomades ou réception « Pop-up » il cuisine tout sur place à partir de produits frais et dans une logique de circuit court sans limitation de couverts.

Consultant culinaire, il intervient entre autre pour des restaurants en difficultés: Management, re-travail sur les cartes, réorganisation d'équipes, norme HACCP... Plusieurs cordes à son arc qui ont toutes un point commun, l'amour du produit et des assaisonnements afin de proposer une cuisine décomplexée, moderne et visuelle.



MATHIEU
VIANNAY

BIO

Alors qu'il étudie à l'École Supérieure de Cuisine Française, Mathieu Viannay fait ses gammes chez Henri Faugeron et chez Jean Pierre Vigato à l'*Apicius*.

S'ensuivent 6 années dans des grands groupes de restauration commerciale à Paris puis à Lyon. Chef à la *Porte Océane* au cœur de la gare Montparnasse, il gère une équipe de 60 personnes en production et supervise le bistrot l'*Ostréade*, ainsi qu'une dizaine de points de vente de sandwich. Lorsque l'un de ses anciens patrons lui propose de réitérer l'expérience à Lyon, il accepte avec joie. Son premier restaurant *les Oliviers* ouvre en 1998 à Lyon.

Fort de ce succès, le chef ouvre à Lyon en 2001 Mathieu Viannay un restaurant à son image où il peut exprimer son talent en jouant la carte d'une cuisine créative. Il décroche le titre du Meilleur Ouvrier de France en 2004, puis rachète en 2008 l'institution lyonnaise *la Mère Brazier*.

BUNS DE VOLAILLE ET FOIE GRAS

INGRÉDIENTS

Pour la pâte

- 125 g de farine
- 700 g de lait
- 110 g de beurre
- 70 g de sucre
- 21 g de sel
- 30 g de levure

Pour la farce

- 1 volaille de Bresse
- 600 g de foies blonds de volaille, de poitrine de veau
- 500 g de foie gras en escalopes
- 250 g de ris de veau
- 60 g d'échalotes ciselées
- 1 œuf
- 30 g de raisins secs, de pignons, de pistaches
- 3 g de garam massala
- 5 cl de Porto
- 3 cl de vinaigre balsamique, vinaigre de framboise

PRÉPARATION

POUR LA PÂTE

1. Au batteur avec le crochet, placer le lait, la farine et le beurre et mélanger à vitesse lente 2 min.
2. Ajouter le sel, le sucre et la levure. Mélanger à vitesse rapide 14 min.
3. Apprêt 45 min.
4. Rabattre la pâte puis détailler et façonner.

POUR LA FARCE

1. Lever la volaille. Poêler les filets à l'huile puis les réserver.
2. Désosser les cuisses et les couper en gros morceaux. Poêler les cuisses, les foies de volaille et la poitrine de veau. Laisser égoutter 20 min.
3. Déglaçer dans la poêle les échalotes avec le porto et les vinaigres.

4. Passer la viande au hachoir puis ajouter l'œuf, le déglçage et l'assaisonnement (sel, poivre et garama massala).

POUR LES FINITIONS

1. Prendre 50 g de farce et entourer avec 70 g de pâte à buns.
2. Cuire environ 4 min à 200°C puis 8 min à 170°C.



JOSEPH VIOLA

BUGNES À LA LYONNAISE



BIO

Meilleur Ouvrier de France, le chef Joseph Viola est à la tête de trois bouchons lyonnais, *Daniel & Denise*, tous récompensés d'un Bib gourmand par le Guide Michelin.

Il y met à l'honneur les saveurs des plats mythiques de la cuisine française avec finesse, élégance et générosité dans une ambiance conviviale. Pâté en croûte au foie gras de canard et ris de veau (champion du monde 2009), Quenelle de brochet sauce Nantua, Côte de veau de lait en cocotte, Chou farci, Baba au rhum, une cuisine vivante et réconfortante, centrée autour du produit au service du goût et de l'excellence.

Daniel & Denise, c'est aujourd'hui une institution, un bouchon gastronomique avec une clientèle lyonnaise, nationale et internationale.

Recette extraite de l'ouvrage
« Cuisine Canaille de Joseph Viola »
chez Hachette Cuisine

INGRÉDIENTS

- 250 g de farine type 55
- 35 g de sucre fin
- 20 g de beurre pommade
- 2 œufs
- 2 cl de Grand Marnier
- 3 l d'huile d'arachide
- 135 g de sucre glace
- 1 pincée de sel fin

PRÉPARATION

POUR LA PÂTE

1. Dans la cuve d'un robot mélangeur, mettre la farine, le sucre, le sel et le beurre pommade.
2. Mélanger avec le crochet, puis ajouter les œufs entiers et le Grand Marnier.
3. Bien mélanger pendant 30 sec, puis assembler la pâte en une seule boule et laisser reposer.

POUR LA CUISSON

1. Sur un plan de travail propre et fariné, étaler la pâte sur 1 mm d'épaisseur.
2. Découper des rectangles de formes régulières, puis les faire frire à 180 °C dans une friteuse environ 2 minutes jusqu'à obtenir une coloration brunâtre.
3. Egoutter les bugnes et saupoudrer de sucre glace



**CLAUDIA
ZEMOR****BIO**

Depuis janvier 2016 Claudia et sa maman Murielle ont ouvert le premier restaurant *PH7 Equilibre* dans le 9^e arrondissement de Paris. C'est un restaurant bio, végétalien et sans gluten dont le concept santé repose sur l'équilibre acido-basique (assiette composée à 80 % de fruits et de légumes épices et herbes fines, alcalinisants et 20 % de céréales et légumineuses, acidifiants.)

Infirmière de formation, et passionnée par l'art du bien-être et du « manger sain », c'est naturellement que Murielle transmet à sa fille Claudia et son amie Clara toutes les astuces d'une merveilleuse cuisine riche en goût, colorée d'épices du monde entier et haute en saveurs. Le trio gagnant a ainsi ouvert courant 2018, un 2^e restaurant *PH7 Equilibre* au 21, boulevard du Temple dans le 3^e arrondissement de Paris.

CRÈME DE PATATE DOUCE**INGRÉDIENTS**

- 1 grosse patate douce
- 20 cl de crème de riz
- Sucre
- 1 citron

PRÉPARATION

1. Eplucher, laver puis couper en cubes la patate douce.
2. Faire cuire les patates douces dans de l'eau.
3. Vider l'eau et mettre les patates douces dans un blender.
4. Ajouter du sucre.
5. Ajouter de la crème de riz.
6. Ajouter le zeste et le jus d'un citron.
7. Mixer, mettre au frais et déguster !



ADRESSES

FANNY REY

L'auberge de Saint-Rémy-de-Provence
12 boulevard Mirabeau
13210 Saint-Rémy-de-Provence
04 90 92 15 33

CHRISTOPHE ADAM

L'éclair de génie
13 rue de l'Ancienne Comédie
75006 PARIS
01 84 79 23 44

MERCEDES AHUMADA

Cuisine Mexicaine
17 rue du Plessis
91410 Corbreuse
06 49 74 27 23

JASON ANG

Hutong
1 place Général Sarrail
33000 Bordeaux
09 67 61 81 99

VINCENT BOCCARA

Goku Asian Canteen
27 boulevard du Temple,
75011 Paris
06 67 74 84 77

PIERRE SANG BOYER

Pierre Sang
55 rue Oberkampf
75011 Paris
09 67 31 96 80

MAURO COLAGRECO

Le Mirazur
30 avenue Aristide Briand
06500 Menton
04 92 41 86 86

CHRISTIAN CONSTANT

Café Constant
139 rue Saint-Dominique
75007 Paris
01 47 53 73 34

JULIEN DUBOUÉ

A Noste
6 bis rue du 4 Septembre
75002 Paris
01 47 03 91 91

CAMILLE DUCLOS

SmÅak Natural Food
35 rue du Grand Marché
37000 Tours
02 47 86 34 92

LIONEL GIRAUD

La table Saint Crescent
68 avenue du Général Leclerc
11100 Narbonne
04 68 41 37 37

ADELIN GRATTARD

Restaurant YamTcha
121 rue Saint-Honoré
75001 Paris
01 40 26 08 07

GILLES HÉMART

L'Escapade
88 rue Colbert
37000 Tours
02 47 05 24 81

JEAN-PAUL HÉVIN

Chocolatier Pâtissier Jean-Paul Hévin
231 rue Saint-Honoré - Côté cour
75001 Paris
01 55 35 35 96

DAMIEN LAFORCE

Mange Lille
1 place Sébastopol
59000 Lille
03 20 13 13 38

ARNAUD LAVERDIN

La Bijouterie
16 rue Hippolyte Flandrin
69001 Lyon
04 78 08 14 03

JULIEN LEFEBVRE

Restaurant Cordeillan-Bages
Route des Châteaux
33250 Pauillac
05 56 59 24 24

GRÉGORY MARCHAND

Restaurant Frenchie
5 rue du Nil
75002 Paris
01 40 39 96 19

CLÉMENT MAROT

Restaurant Clément Marot
16 rue de Pas
59800 Lille
03 20 57 01 10

GUY MARTIN

Sandwicherie Miyou
24 rue de Sèvres
75007 Paris
01 42 66 33 33

SAMUEL MOOS

YAAFA Falafel
17 rue de l'Algérie
69001 Lyon
04 78 27 42 42

CHRISTIAN PILLOUD

Mon plaisir
22 rue Journal
25190 Chamesol
03 81 92 56 17

FABIEN RANC

Tarte et Pinard
Quai Marc Seguin
26600 Tain-l'Hermitage
04 75 09 01 33

MARION ROUCHER

La Capitainerie
Foodtruck itinérant à Landerneau
06 51 56 43 59

JÉRÔME ROY

Couvent des Minimes
Restaurant le Cloître
Chemin des Jeux de Mai
04300 Mane
04 92 74 77 77

DAMIEN SANCHEZ

SKAB
7 rue de la République
30000 Nîmes
04 66 21 94 30

NICOLAS SOISTIER

Les 3 Comptoirs Sandwicherie
27 rue de la Poterie
35500 Vitré
06 98 13 02 03

HINDA TOBNI

Miss Bành-Mi
5 Rue Mandar
75002 Paris
09 86 21 32 21

MATHIEU VIANNAY

La mère Brazier
12 rue Royale
69001 Lyon
04 78 23 17 20

JOSEPH VIOLA

L'Épicerie Comptoir Daniel & Denise
156 rue de Créqui
69003 Lyon
04 78 60 66 53

CLAUDIA ZEMOR

PH7 Équilibre
21 rue le Peletier
75009 Paris
09 83 87 95 95

CRÉDITS PHOTOS

© Jean-François Mallet – Cuisine Canaille – Hachette pour la photo des Bugnes

© Julien Bouvier pour la photo du chef Joseph Viola

© Per-Anders Jørgensen pour la photo de Mauro Colagreco

© Aurelio Rodriguez et Jean Bernard pour les photos de Damien Sanchez

© Matthieu Cellard pour les photos de Mathieu Viannay

CONCEPTION GRAPHIQUE

Studio Graphique - SIRCOM - Août 2018



FACEBOOK

Fête de la Gastronomie - Goût de France

TWITTER

@_gastronomie_ **#FGGF2018**

INSTAGRAM

@fete_gastronomie_gout_de_france **#FGGF2018**

