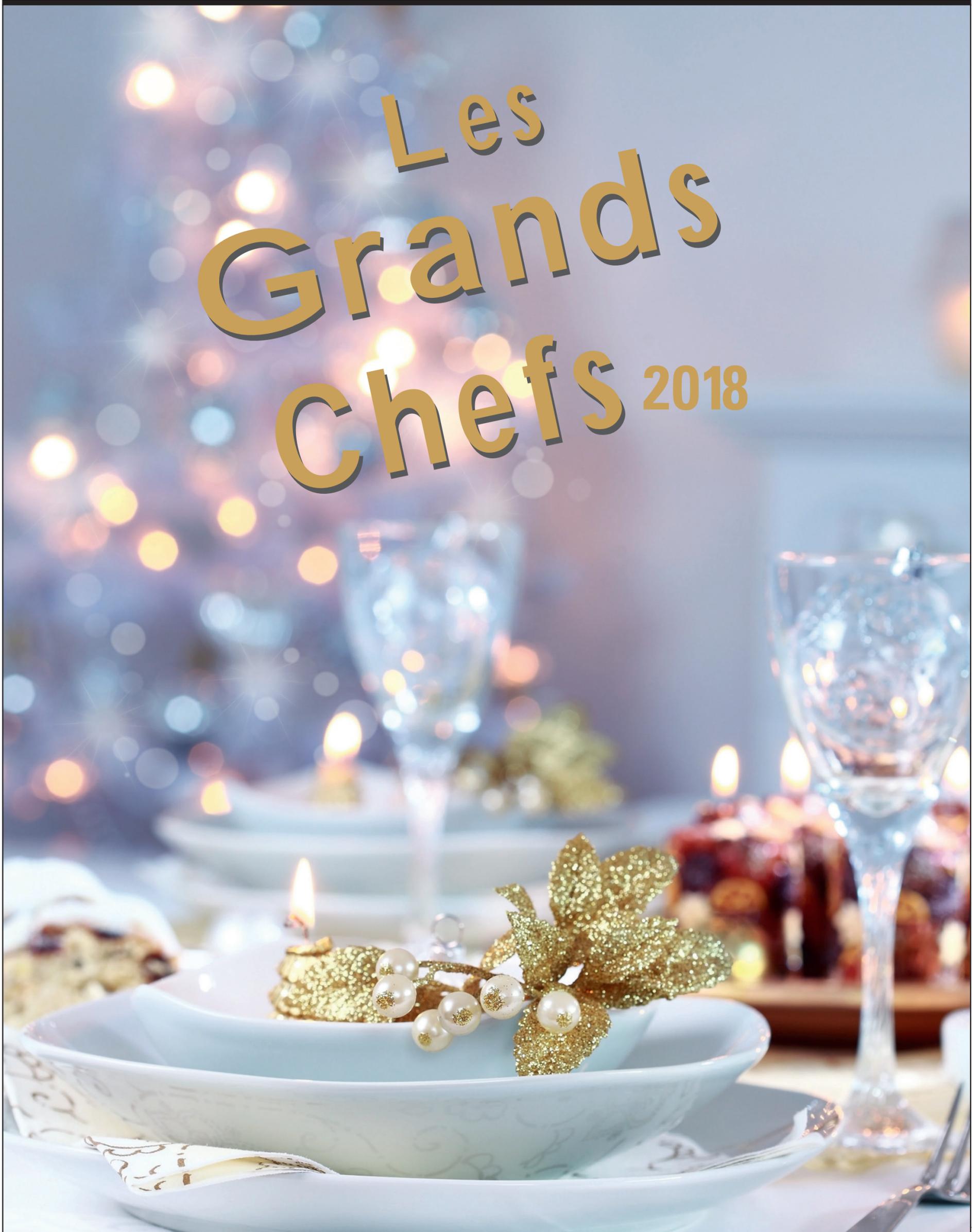


Entr'Acte

Supplément du journal des cafetiers, restaurateurs et hôteliers romands, **LE CAFETIER**

Les Grands Chefs 2018





LA QUALITÉ FRAPPE FORT.

ALIGRO

Fraîcheur. Qualité. Inspiration.

SOMMAIRE

- 4 PHILIPPE CHEVRIER
- 6 MICHEL ROTH
- 8 DOMINIQUE GAUTHIER
- 10 FRANCK GIOVANNINI,
- 12 ALAIN BÄCHLER
- 13 LES GRANDS CHEFS
VEULENT LEURS PHOTOS
- 14 DIDIER DE COURTEN



IMPRESSUM

Le Cafetier

Hebdomadaire fondé le 1^{er} octobre 1893.

Journal romand – 125^e année.

Paraît le vendredi.

Rédaction Le Cafetier:

case postale 5811, 1211 Genève 11,

tél. 022 329 97 46 / fax 022 320 40 25

email: journal@scrhg.ch

Rédactrice en chef: Myriam Marquant

Secrétaire de rédaction: Pascal Claivaz

Secrétariat: Chantal Longchamp

Site internet: www.lecafetier.ch

Tirage contrôlé FRP/REMP: 8000 ex.

(32 000 lecteurs par édition)

Supplément Le Cafetier

Journalistes: JC Genoud-Prachex,

Pascal Claivaz, Lionel Marquis, Odile Habel

et Pamela Chiuppi

Graphisme: Laurence Bullat - QUORUM MEDIA SA

Impression: Atar Roto Presse SA, Genève

Régie publicitaire: QUORUM MEDIA SA,

rue des Bains 35, case postale 5615,

1211 Genève 11, tél. 022 809 94 70

Editeur et administration: SOFIED SA,

rue des Bains 35, 1205 Genève

Photo couverture: © DR

Crédits photos: © DR - Sauf mention contraire

LE NOËL DES *Grands Chefs*

Une fois n'est pas coutume, nous allons donner la parole à nos Grands Chefs pour notre traditionnel Entr'Acte de fin d'année.

Cotillons, flonflons, champagne et foie gras, caviar et fruits de mer, langoustes et homards, que des choses chères et bonnes à vous faire péter la sous-ventrière. Mais n'en abusons pas non plus.

Nos grands chefs ont de très belles formules de fin d'année à vous proposer. Saviez-vous que notre place genevoise, vaudoise et le reste de la Romandie en général en détiennent une proportion inestimable, bien au-dessus de la moyenne européenne? On ne se rend pas compte de ce que cela signifie, devenir un grand chef. C'est comme un athlète de pointe, effort et discipline constants pour vous servir un mets succulent, voire sublime.

Pour parvenir à ce résultat, il faut également de bons produits et de bons fournisseurs. Apparemment la Suisse romande n'en manque pas. Puisqu'elle permet l'éclosion de tant de grandes tables, il faut croire qu'elle fournit également ces produits du terroir, viandes, poissons, fruits de mer, huîtres et homards et vins de première qualité qui permettent de

les dresser comme il convient. Car sans produits adéquats, point de bons plats, malgré toute la virtuosité de nos grands chefs.

Nous allons vous présenter une sélection des meilleurs chefs étoilés Michelin et hautement coté Gault & Millau, qui vont donneront les recettes pour réussir cette fin d'année 2018. Il y a aura Philippe Chevrier créateur notamment du célèbre Domaine de Châteauevieux à Genève, Michel Roth du restaurant Bayview à l'Hôtel Président Wilson, Franck Giovannini le grand magicien du restaurant de l'Hôtel de Ville de Crissier. Dans notre magazine également, Dominique Gauthier du Chat Botté à l'Hôtel Beau-Rivage de Genève, Didier de Courten de l'Hôtel-Restaurant Didier de Courten à Sierre et Pierre Bächler des Trois Tours à Bourguillon près de Fribourg. Et bien sûr leurs fournisseurs primeurs, fruits de mer, homards, poissons, viandes, champagnes, bons crus et huîtres.

Bonnes Fêtes de fin d'année à tous nos chers lecteurs, restaurateurs et clients. Et que 2019 soit un très bon cru!

PASCAL CLAIVAZ



MULHAUPT

L'artisan du frais

145 ans au service
des meilleures tables

Rte de la Charbonnière 1 – Romanel – 021 731 0 740

www.mulhaupt.ch

Philippe Chevrier

LA BELLE TRANSFORMATION DE CHÂTEAUVIEUX, EN SEPTEMBRE 2018

CETTE HISTOIRE D'AMOUR DURE DEPUIS PLUS DE 30 ANS: QUAND PHILIPPE CHEVRIER FRANCHIT LE PORCHE DU DOMAINE DE CHÂTEAUVIEUX, EN NOVEMBRE 1986, CETTE AUBERGE DE CAMPAGNE, BÂTIE AVEC LES PIERRES DE L'ANCIEN CHÂTEAU DE PENEY (DÉTRUIT AU XVI^E SIÈCLE) ET ORNÉE DE GROSSES POUTRES APPARENTES, ÉTAIT ENCORE DOTÉE DU DERNIER FOUR À CHARBON DE SUISSE. LE CADRE ÉTAIT POSÉ, AVEC VUE SUR LES MASSIFS ALENTOURS, LES VIGNES ET LE RHÔNE À SES PIEDS. PAR JC GENOUD-PRACHEX



© Chateauvieux

RECETTE

Poularde de Bresse ficassée de crosnes aux herbettes et jus de truffe noire du Tricastin

Recette du chef Damien Coche et son équipe, Domaine de Chateauvieux.

Ingrédients pour 4 personnes

- 1 poularde de 2,2 kg
- 320 g crosnes
- 80 g truffes noires
- 60 g champignons de Paris en boutons
- 4 échalotes confites
- 8 têtes de lentins de chène (Shiitake) cuits
- 100 g lardons
- 100 g foie gras cru
- 40 g foie gras de terrine ramolli
- 3 dl fond brun de volaille
- 3 dl fond blanc de volaille
- 1 échalote ciselée
- 3 cas porto
- 1 botte persil plat
- 2 cas farine
- 1 citron
- Beurre, sel, poivre, fleur de sel

PRÉPARATION

Vider, flamber et brider la poularde. Laver et cuire les crosnes, brosser les truffes, nettoyer les champignons. A l'emporte-pièce, couper des ronds de lentins de chène, cuire les lardons, faire des cubes de foie gras réguliers. Pluscher et ciseler les échalotes.

CUIRE LES CROSNES

Dans une casserole, mettre 1L d'eau et la farine, le jus de citron, une poignée de gros sel. Mélanger et ajouter les crosnes. Laisser cuire 8 à 10 min (ils doivent être fondants).

CUIRE LA POULARDE

Préchauffer le four 10 min à 270 degrés, position broche. Faire tourner la volaille 50 min.

Pendant ce temps, faire la sauce: faire suer l'échalote, déglacer au porto, mouiller avec 2 cl de fond blanc, laisser réduire de moitié. Ajouter 20 cl de fonds brun, monter avec le foie gras en terrine, rectifier l'assaisonnement, passer au chinois et reverser.

Dans une poêle avec huile d'olive, faire revenir 3 min les crosnes. Ajouter les oignons émincés, les champignons, les lardons, faire suer le tout pendant 2 min. Déglacer au fond blanc de volaille et ajouter le reste du fond brun.

Joindre 40 g de truffe hachée et une pincée de persil plat. Poêler les cubes de foie gras et les monter en brochette avec l'échalote confite et le lentin de chène.

Présenter la volaille, verser les crosnes dans un plat, disposer les brochettes sur la volaille la dresser sur un plat. Décorer, mettre la sauce en saucière.



Philippe Chevrier a su tout de suite déceler le potentiel du lieu et sa vocation à devenir une adresse gastronomique de référence. Heureux propriétaire en 1989, le chef en fait littéralement sa maison, travaillant nuit et jour pour décrocher sa première étoile en 1991. Une deuxième suivra en 1994, la médaille de Chevalier du Mérite Agricole en 1996, un 19/20 et le titre de Chef de l'année en 2002 par le Gault&Millau.

Au Domaine de Chateauvieux, on se sent comme à la maison. L'atmosphère est raffinée sans ostentation et, 30 ans durant, le restaurant restera intact. Un décor simple pour un luxe authentique, porteur des valeurs solides – convivialité, bien manger, esprit de famille et instants de bonheur partagé – de la philosophie de Philippe Chevrier, qu'il communique avec passion à ses collaborateurs.

IMPORTANCE DU DÉCOR

Au fil du temps, les modes changent et les goûts évoluent. «L'importance accordée au décor est désormais indéniable, lorsque les gens sortent au restaurant», dit Philippe Chevrier. «J'ai pu m'en assurer en ouvrant Chez Philippe à la rue du Rhône, dont le design contribue largement à la réussite». L'émotion ne se transmet plus seulement par les papilles et dans la restauration, qui sollicite les 5 sens, l'ambiance et le décor donnent la première impression lorsque l'on passe à table: l'idée s'est alors imposée de moderniser le Domaine, d'épurer les espaces et d'apporter plus de légèreté au mobilier et au matériel de service.

En juillet 2018, une vente aux enchères a permis de faire table rase, faisant du même coup quelques heureux acquéreurs d'un morceau de l'histoire de

Chateauvieux. En 2 mois de travaux discrets mais intenses, on a ainsi transformé le Domaine pour lui conférer une ambiance contemporaine. L'architecte et Philippe Chevrier ont souhaité préserver l'âme de la demeure, en conservant les matériaux nobles, bois et pierre, sublimés par des éclairages et sans toucher à l'imposante cheminée, pièce maîtresse de la salle.

ACCUEIL CHALEUREUX

Dès l'entrée, un sol en pierre naturelle et des boiseries en chène massif habillent la nouvelle réception et son dressing pour lui assurer un accueil chaleureux. Sous les arcades, les imposantes portes de bronze ouvrent sur la nouvelle salle et, au sol, un parquet de chène en point de Hongrie donne du caractère et de la douceur à l'ensemble.



Un beau changement dans une belle continuité.

Aux murs, les pierres sont soulignées par un sous-bassement de chène qui rappelle les boiseries de la réception. Les appliques en bronze côtoient quelques toiles et sculptures pour des jeux de lumière reflétés harmonieusement par les lustres majestueux signés Ozone, en laiton et finition d'albâtre rainé.

Enfin, les sièges en cuir Duvivier, courbes délicates et coutures d'orfèvre, alternent entre beige et taupe...

Plus encore, le restaurant du domaine se montre digne des Grands Tables du Monde, Grandes Tables de Suisse et Relais et Châteaux dont il est membre.

· Genève ·



**BOUCHERIE
DU PALAIS**

- Depuis 1978 -

Manufacture *de Viandes* Affinées

5, RUE BLAVIGNAC
CH-1227 CAROUGE / GE
T. +41 (0)22 309 43 60
WWW.VIDONNE.CH

SUIVEZ-NOUS

f « Boucherie du Palais »
@ « boucheriedupalais »

Michel Roth

ADAPTE LES NOUVELLES TENDANCES À SA CUISINE

AUX FOURNEAUX DE L'HÔTEL PRÉSIDENT WILSON, ON FÊTE LES 5 ANS DU BAYVIEW: UNE CUISINE BIEN-ÊTRE, QUI OFFRE DES SAVEURS SIMPLES AVEC UNE POINTE D'ORIGINALITÉ. PAR JC GENOUD-PRACHEX



RECETTE

Selle de cerf rotie sur os au cocos de paimpol, salsifis et airelles

Ingrédients pour 4 personnes

- 1 selle de biche
- 1 cas huile olive
- 50 g beurre
- 1 gousse ail
- 1 branche thym
- 1 dl jus de biche
- Saucisses de cerf**
- 200 g filet biche haché
- 50 g poitrine de veau haché
- 1 œuf
- 10 g thym frais haché
- 1 g sel nitrité
- 50 g crème liquide
- 1 boyau agneau
- Sel, poivre
- Mitonnée cocos de Paimpol**
- 350 g cocos
- ½ carotte en brunoise
- ½ oignon ciselé
- ½ bouillon de poule
- ½ botte ciboulette hachée
- 50 g tomates confites hachées
- 1 gousse ail écrasée
- 25 g beurre
- Salsifis**
- 2 salsifis épluchés et coupés en 2
- 50 g farine
- 1/4l eau
- ½ jus de citron
- 3 g gros sel
- Marmelade d'airelles**
- 100 g airelles
- 30 g sucre
- 20 cl eau
- Décoration et finition**
- 12 chips de salsifis
- 50 g confiture d'airelles
- 1 zeste d'orange
- 20 cl jus de cerf
- ½ barquette de shiso

SELLE DE CERF

Faire revenir dans une poêle la selle avec huile et beurre, jusqu'à obtenir une coloration blonde. Ajouter ail et thym. Cuire au four 12 minutes à 180°. Au sortir du four, glacer au jus de cerf et réserver.

SAUCISSE DE CERF

Mélanger tous les ingrédients et rectifier l'assaisonnement. Passer la farce dans le poussoir à saucisse avec le boyau et former les saucisses. Laisser reposer une nuit au frais. Poêler les saucisses dans l'huile d'olive et réserver.

MITONNÉE DE COCOS DE PAIMPOL

Faire revenir au beurre l'oignon ciselé et la carotte en brunoise, puis ajouter les tomates confites, les cocos de Paimpol, l'ail écrasé et le bouillon de poule. Laisser cuire à feu doux pendant 40 min. Ajouter la ciboulette écrasée.

SALSIFIS

Porter à ébullition l'eau, la farine et le jus de citron, puis ajouter le sel et les salsifis. Laisser cuire à feu doux 20 min jusqu'à une cuisson fondante. Egoutter puis frire à 180°. Egoutter et réserver.

MARMELADE D'AIRESLLES

Porter à ébullition eau et sucre, puis ajouter les airelles et cuire 2 heures à feu doux. Mixer pour obtenir une purée lisse et réserver.

DRESSAGE ET FINITION

Dans un poêlon de service, mettre la mitonnée de coco sur un côté ajouter le cerf au-dessus avec la confiture d'airelles. Disposer sur un autre côté les salsifis frits, la saucisse de biche, des points de marmelade d'airelles les chips de salsifis, le zeste d'orange et les pousses de shiso. Servir le jus de cerf à part dans une saucière.

Extrait du livre Michel Roth, textes Knut Schwander, photos Grant Symon, Edition Favre

Voyez-vous une nouvelle tendance culinaire ou gastronomique se dessiner depuis cinq ans, voire plus? Vous-même, avez-vous modifié vos tendances ou votre philosophie culinaire?

La nouvelle tendance insiste sur la mise en valeur des produits, des saveurs plus authentiques, le respect des saisons, de l'environnement, du «locavore». De même, un nouveau mouvement veut que la cuisine soit axée sur le «bien-être», réflexion basée sur le végétal, les céréales, fruits et légumes, des tendances que j'adapte à ma cuisine.

Et pour l'année qui s'annonce, pensez-vous apporter des modifications à votre carte?

Nos cartes changent suivant les produits de saison en gardant le même objectif, des saveurs simples avec cette pointe d'originalité pour surprendre nos clients.

Le végétarisme influence-t-il vos menus? Sentez-vous une demande? Est-il possible de concocter un menu gastronomique sans chair aucune? (Viande ou produit de la mer)

Il fait partie de mes réflexions car la demande croît. Depuis peu, mon équipe intègre des plats végétariens et sans lactose, pour répondre aux vœux de notre clientèle tout en restant gastronomique. La réflexion est différente pour un menu sans chair, un nouveau challenge.

Etes-vous plutôt viande rouge ou viande blanche?

C'est selon les périodes: en hiver, je préfère travailler le bœuf et le gibier, des plats assez puissants. Au printemps et en été, je préconise des viandes blanches, volailles, ris de veau, des plats plutôt subtils et plus raffinés.

Peut-on utiliser des produits de base surgelés de bonne qualité?

Oui, c'est bien sûr possible d'utiliser des produits surgelés de bonne qualité, les purées de fruits en sont un bon exemple. De tout temps, l'homme a cherché à conserver les aliments en toute saison. Pour sa bonne marche, une entreprise a besoin d'acheter en saison et de pouvoir conserver selon diverses techniques: je pense à la lacto-fermentation pour les cornichons, les champignons, les légumes ou les fruits. Bien entendu, la congélation n'est pas un mode à part entière comme le sous

vide ou la déshydratation. La vraie différence se situe dans le résultat souhaité.

Voyez-vous une évolution dans les desserts?

Oui, le vrai changement, c'est le sucre. Nous avons, voici quelques décennies, sucré des recettes 2 fois voire 3 fois plus qu'à l'heure actuelle. Il est nécessaire de baisser en sucre et en matière grasse dans toutes nos recettes et j'en suis convaincu.

Parmi la clientèle nouvelle génération, il y a des inconditionnels des classiques et ceux qui viennent découvrir des choses moins connues. Il faut se servir des bases que tout le monde connaît, se les approprier, réfléchir, chercher, pour aboutir à des choses simples et efficaces de manière à être compris par le plus grand nombre.

Le café gourmand: beaucoup le font très bien. Pour ma part, je préfère le consommer seul sans artifice.

Parlons vins: avez-vous plus de propositions de grands vins au verre? Utilisez-vous un système pour servir des vins ouverts, sans les éventer?

Au Bayview, nous servons deux types de vins au verre: des vins de plaisirs, faciles à boire et également quelques grands vins jeunes qui sont équilibrés avec un beau potentiel, comme les champagnes par exemple. Nous servons très peu de petits flacons. Plus de vin blanc à l'apéritif et plutôt du vin rouge dans le cadre du repas. Tous nos vins sont millésimés. Nous n'utilisons pas de système qui permet de garder les vins ouverts, car nous servons beaucoup de vin et les bouteilles restent entamées moins de 24 heures.

Quel est votre plus beau souvenir gastronomique de Noël?

A l'adolescence, quand j'ai participé à mon premier buffet gastronomique de Noël. Je me souviens avoir confectionné des petits gâteaux secs, la préparation de la bûche, farcir la dinde avec des marrons, préparer un panier de fruits avec des agrumes et des fruits confits... J'avais dégusté mes premières huîtres et découvert le saumon fumé. Et cette odeur de vin chaud, avec la cannelle et la badiane...

Y-a-t-il une question à laquelle vous auriez aimé répondre?

Pas spécialement une anecdote, mais je suis fier d'avoir fêté l'anniversaire des 5 ans du Bayview l'année dernière avec mon équipe à Genève. Et de toujours pouvoir représenter ma région Lorraine sur des projets qui me tiennent à cœur (restaurant les Terroirs de Lorraine à la Gare de Metz, représentation dans des lycées et associations de ma région, soutien au candidat France du Bocuse d'Or qui vient de ma région...).

FAVRE-TEMPPIA

1868 - 2018

Négociant en vins à Genève
150 ans au service des restaurateurs

150
ANS 1868-2018

Une gamme unique des principaux vignobles européens



Mais aussi des partenariats de distribution avec les meilleurs vignerons romands



FAVRE-TEMPPIA

022 939 11 30

commandes@favretempia.ch

favretempia.ch

Dominique Gauthier

UN CHEF ÉTOILÉ DOIT S'ADAPTER SANS CESSER

AU RESTAURANT LE CHAT BOTTÉ DE L'HÔTEL BEAU RIVAGE, À GENÈVE, LE CHEF DOMINIQUE GAUTHIER FAIT ÉVOLUER SA CARTE AU FIL DES SAISONS. LES PRODUITS QU'IL CHOISIT SONT D'EXCEPTION. PAR JC GENOUD-PRACHEX



RECETTE

Carpaccio de Saint Jacques à la truffe noire et au Rutabaga

Recettes de Dominique Gauthier, chef étoilé du Chat Botté, restaurant de l'Hôtel Beau Rivage à Genève.

Ingrédients pour 4 personnes

8 coquilles St Jacques	Finitions
Tartare	- 20 g truffe entière taillée en lamelles
- 4 queues de scampis de calibre moyen	- 5 cl huile d'olive
- 200 g rutabaga taillé en brunoise	- 5 g brisures de truffe
- 5 g brisures de truffe	- Pétales de fleurs
- 3 cl huile d'olive	- Fleur de sel
	- Poivre du moulin

ST JACQUES

Ouvrir et nettoyer les coquilles St Jacques de leurs éviscères. Couper 5 lamelles identiques par noix et mettre à mariner dans l'huile d'olive

TARTARE DE RUTABAGA ET SCAMPIS.

Décortiquer les queues de scampis. Poêler 1 minute par face, avec huile d'olive. Couper en dés d'1/2 cm et réserver au frais. Blanchir 2 min la brunoise de rutabaga en eau salée, rafraîchir et égouter. Couper en petits dés les parures de noix de St Jacques et mélanger avec les scampis concassés, la brunoise de rutabaga, l'huile d'olive, les brisures de truffe, la fleur de sel et le poivre du moulin.

FINITIONS

Cercler le tartare de scampis et St Jacques d'une épaisseur d'1/2 cm sur une assiette froide. Intercaler 10 lamelles de St Jacques et 5 lamelles de truffe sur le tartare, par assiette. Napper d'une huile d'olive mélangée aux brisures de truffe. Assaisonner de fleur de sel. Décorer de pétales de fleurs et feuilles de saladine.



Carpaccio de St Jacques à la truffe.

Voyez-vous une nouvelle tendance culinaire ou gastronomique se dessiner depuis cinq ans, voire plus? Vous-même, avez-vous modifié vos tendances ou votre philosophie culinaire?

Nous observons en effet une nouvelle tendance et les clients se nourrissent différemment: les déjeuners sont beaucoup plus rapides et moins formels et nous devons ainsi, sans cesse, nous adapter à cette nouvelle façon de s'alimenter.

Et pour l'année qui s'annonce, pensez-vous apporter des modifications à votre carte?

La carte du Chat-Botté est une carte qui évolue, sans interruption aucune, au fil des saisons. Nous travaillons des produits du terroir, locaux et d'exception (produits biologiques, poisson d'Atlantique...).

Le végétarisme influence-t-il vos menus?

Sentez-vous une demande? Est-il possible de concocter un menu gastronomique sans chair aucune? (Viande ou produit de la mer)

Le végétarisme est un mode de consommation que nous prenons bien sûr en considération. Nous mettons toujours à disposition de clients des plats végétariens et nous nous adaptons à toute demande éventuelle.

De plus, depuis deux ans, nous participons à l'événement genevois «La Veggie Week», qui se déroule chaque année en juin et qui a pour vocation de mettre en avant les créations et plats végétariens de grands Chefs.

Etes-vous plutôt viande rouge ou viande blanche?

Personnellement, je mange une fois par semaine de la viande et je préfère la viande rouge ainsi que les abats.

Peut-on utiliser des produits de base surgelés de bonne qualité, quitte à les préparer vous-même, dans le but d'en faire un usage en contre saison qui respecte l'environnement?

Nous n'utilisons que des produits de saison et une majorité de circuits courts, par respect pour l'environnement. Plusieurs produits nous sont fournis directement par leurs producteurs.

Voyez-vous une évolution dans les desserts?

La pâtisserie évolue avec la mode. Les techniques sont de plus en plus pointues, les couleurs et l'esthétique du plat sont des priorités à travailler pour satisfaire la nouvelle génération.

Aussi, nous sublimons donc le dessert dans sa totalité, en mettant l'accent sur le goût et les saveurs qui doivent être mémorables, afin de bien clore l'expérience.

Parlons vins: les actuelles prescriptions légales sur la consommation d'alcool ne favorisent guère la vente à la bouteille. Avez-vous plus de propositions de grands vins au verre? Utilisez-vous un système pour servir des vins ouverts, sans les éventer?

La tendance se porte effectivement sur des crus servis au verre, mais nous avons une clientèle qui préfère posséder sur leur table une belle bouteille de vin. Nous disposons de toutes sortes de Millésimes, en blanc et en rouge, avec des propositions de vins locaux au verre.



Le Chef Dominique Gauthier dans les cuisines du Chat-Botté.

Quel est votre plus beau souvenir gastronomique de Noël?

Je n'ai pas beaucoup de souvenirs gastronomiques de Noël, car je suis majoritairement derrière les fourneaux à cette période-là. Mon plus beau souvenir est celui d'un repas en famille autour d'une cuisine bourgeoise.

Ronin

F O O D



@RoninFoodSuisse

www.ronin.ch

T. 022 544 96 00

Franck Giovannini



VIANDES, FRUITS OU LÉGUMES, AVANT TOUT RESPECTER LES SAISONS ET FAVORISER LES PRODUITS LOCAUX

SOMMITÉ CULINAIRE, FRANCK GIOVANNINI, CHEF 3 ÉTOILES, RESTAURANT DE L'HÔTEL DE VILLE À CRISSIER, NOUS DONNE LES TENDANCES CULINAIRES DE CES PROCHAINES ANNÉES ET SES CONSEILS POUR DE BONNES RECETTES AUTOUR DES PRODUITS DU TERROIR LOCAL. PAR JC GENOUD-PRACHEX

RECETTE *Noix de Saint-Jacques poêlées au Gingembre*

Ingrédients pour 4 personnes

4 Saint-Jacques en coquille	- 20 g segment de citron vert coupé en cube
Réduction au gingembre	- 20 g segment d'orange coupé en cube
- 3 dl jus d'orange	- 10 g julienne de zeste de citron vert
- 4 dl fumet de Saint-Jacques	- 20 g oignon rouge en petits dés
- 5 cl Porto blanc	Condiments usuels
- 5 g gingembre râpé	- Sel, poivre, Tabasco
- 1 dl huile d'olive	- Fleur de sel
Finition	- Poivre mignonnettes
- 40 g beurre	4 baies
- 1 citron vert	- Huile d'olive
- 40 g céleri branche en petits dés	

SAINT-JACQUES

Ouvrir les Saint-Jacques, retirer le nerf et la poche à gravier (garder les bardes pour la sauce). Retirer les noix des coquilles et bien les laver sous l'eau. Réserver au frais.

RÉDUCTION AU GINGEMBRE

Faire réduire de moitié le jus d'orange, le fumet de poisson, le Porto blanc avec le gingembre râpé. Emulsionner avec l'huile d'olive. Assaisonner avec du sel, du poivre, du jus de citron et du Tabasco.

FINITION ET DRESSAGE

Chauffer un peu d'huile d'olive dans une poêle antiadhésive. Déposer les noix de Saint-Jacques et colorer légèrement le côté lisse (le joli côté). Les retourner, puis ajouter 40 g de de beurre. Cuire environ 3 minutes selon la taille des Saint-Jacques en arrosant constamment.

La température à coeur doit être de 35°C. Retirer les noix sur une petite grille. Lustrer les noix avec un filet d'huile d'olive et râper un peu de zeste de citron vert puis assaisonner de fleur de sel et de mignonnette 4 baies. Dresser une noix dans chaque assiette, disposer harmonieusement les cubes de céleri branche, d'oignon rouge, les zestes et les segments de citron vert et d'orange tout autour. Servir la réduction au gingembre bien chaude à part.



FCB

Voyez-vous une nouvelle tendance culinaire ou gastronomique se dessiner depuis cinq ans, voire plus? Vous-même, avez-vous modifié vos tendances ou votre philosophie culinaire?

Depuis quelques années, la tendance s'est établie pour des produits locaux. Sans exagérer, comme ces Scandinaves qui préconisent les produits autour de leur maison, quitte à proposer des écorces d'arbres ou du gazon, la tendance locavore ressort de plus en plus et nous la suivons depuis longtemps: nous appelons 5^e saison cette période entre la fin de printemps et le début de l'été, où nous pouvons travailler exclusivement des produits suisses. C'est ainsi que, par exemple, nous ne proposons, deux mois durant, que des asperges du Valais, pour la plus grande satisfaction des producteurs et de nos clients, donc la nôtre également. En règle générale, chez nous, les produits sont locaux, suisses autant que faire se peut ou en provenance des pays limitrophes.

Et pour l'année qui s'annonce, pensez-vous apporter des modifications à votre carte?

La carte comporte invariablement certains plats classiques, qui ont fait la réputation de notre établissement et que les clients réclament toujours aussi régulièrement. Les menus – nous en proposons systématiquement deux à chaque saison – ne sont jamais les mêmes, soit au niveau du produit, soit au niveau de son accommodement. Chez nous, vous ne trouverez jamais un plat identique, d'un menu à l'autre ou d'une année à l'autre.

Le végétarisme influence-t-il vos menus? Sentez-vous une demande? Est-il possible de concocter un menu gastronomique sans chair aucune? (Viande ou produit de la mer)

Le végétarisme, non, mais notre cuisine aime s'adapter aux désirs de tous ses clients et proposer beaucoup de plats de légumes. Il m'est donc facile de proposer des plats végétariens, voire végétaliens, ce n'est pas plus compliqué – et souvent moins – que de tenir compte de tous les problèmes d'allergies, gluten et autres, qui sont apparus récemment et dont il faut bien tenir compte, même si certains procèdent plus d'un effet de mode.

Etes-vous plutôt viande rouge ou viande blanche?

Les deux, selon les saisons et l'humeur du moment. Nous avons pour principe de respecter au mieux les saisons dans les viandes aussi, ce qui signifie proposer des volailles et des agneaux de lait en hiver, du veau au printemps, de la viande rouge en été et du gibier à poil ou à plumes durant la saison de chasse, respectant ainsi la maturité chez les animaux et leurs origines locales.

Peut-on utiliser des produits de base surgelés de bonne qualité, quitte à les préparer vous-même, dans le but d'en faire un usage en contre saison qui respecte l'environnement?

Une seule exception: la truffe noire. Je la prépare et j'en congèle en pleine saison, que nous utiliserons pour des soirées de chasse, quand la truffe n'est pas encore ou plus de saison, plutôt que d'aller s'approvisionner de l'autre côté de la terre. C'est le seul produit qui fait exception à la règle du produit frais.

Voyez-vous une évolution dans les desserts?

On retrouve dans les desserts la même évolution que dans les autres plats, plus de légèreté, moins de sel. Nos menus comprennent sept plats salés, fromages et 2 desserts. Il convient donc de concocter des desserts point trop riches, plus légers, avec moins de sucre et plus de fruits.

Parlons vins: les actuelles prescriptions légales sur la consommation d'alcool ne favorisent guère la vente à la bouteille. Avez-vous plus de propositions de grands vins au verre? Utilisez-vous un système pour servir des vins ouverts, sans les éventer?

Nous avons la chance que notre clientèle soit organisée, et choisisse de venir chez nous en taxi, avec un chauffeur ou d'y passer la nuit, pour profiter d'une très bonne bouteille, sans crainte ni arrière-pensée. Nous servons donc de nombreuses bouteilles de grands vins. Mais nous en proposons aussi au verre, sans avoir besoin d'un système de conservation sophistiqué: les bouteilles ainsi ouvertes sont bues dans la journée.

Quel est votre plus beau souvenir gastronomique de Noël?

J'ai des souvenirs en abondance... J'ai toujours eu la chance de ne pas travailler durant les fêtes de fin d'année et de me consacrer ainsi aux réjouissances avec les miens. C'est donc ensemble que nous cuisinons les repas de fête, que nous dégustons en famille, et c'est, à chaque occasion, un très beau souvenir gastronomique et familial.

GASTROMER

GENÈVE - VALAIS

LES ARTISANS DE LA MER
AU SERVICE DE LA GASTRONOMIE SUISSE

GASTROMER SA Suisse

Chemin du Champ Blanchod 14 - CH 1228 Plan-les-Ouates - Genève
Tél. +41 22 794 39 10 - Fax: +41 22 794 39 14 - info@gastromer.ch

Alain Bächler

SURPRISE ÉTOILÉE À DOMICILE

LE CONCOURS ORGANISÉ PAR TERROIR FRIBOURG A PERMIS À UNE FAMILLE FRIBOURGEOISE DE VIVRE UNE EXPÉRIENCE GASTRONOMIQUE MÉMORABLE EN COMPAGNIE DU CHEF ALAIN BÄCHLER. 18 POINTS AU GAULT & MILLAU, 9 AU GUIDE BLEU ET 1 ÉTOILE AU GUIDE MICHELIN. PAR PAMELA CHIUPPI



Les heureux gagnants du concours Terroir Fribourg ont été choyés à domicile par le chef Alain Bächler.

RECETTE

Chaud froid à l'orange sanguine

Ingrédients pour 4 personnes

- | | |
|-------------------------------|--------------------------|
| 200 gr sorbet orange sanguine | Masse à gratin |
| - Pâte à filo ou strudel | - 2 jaunes d'œufs |
| - 4 oranges sanguines (Moro) | - 20 gr de Grand Marnier |
| - 20 cl de Grand Marnier | - 50 gr sucre |
| | - 40 gr jus d'oranges |
| | - 60 gr crème fouettée |

PRÉPARATION

Les croustillants (on peut les préparer d'avance). On achète ou bien des feuilles de filo ou de strudel. On découpe avec un emporte-pièce 20 rondelles de 6 cm de diamètre. Prendre une plaque et la chauffer un peu au four, beurrer et poser les 20 feuilles sur la plaque, et les beurrer une par une et bien les saupoudrer de sucre glace. Cuire au four 200°C jusqu'au moment où le sucre est caramélisé et de couleur brune. Les enlever tout de suite de la plaque et les laisser refroidir.

GRATIN

Monter les jaunes, le sucre, le Grand Marnier et le jus d'oranges sur un Bain-marie à chaud comme un sabayon. Ensuite battre à froid et incorporer doucement la crème fouettée. Mettre dans un sac à poche de petite douille. Emonder et fileter les oranges sanguines. Les mariner un peu avec du Grand Marnier, et les disposer en forme d'étoile sur les 4 assiettes. Dresser la masse à gratin sur les filets d'oranges et les gratiner sous la salamandre. Garder au chaud.

FINITION

Monter les 4 tours avec les croustillants, la glace et le sorbet. C'est-à-dire une feuille avec une cuillerée de sorbet orange, une avec de la glace vanille, de nouveau une avec du sorbet et une autre avec de la glace. Les superposer alternativement et finir avec une feuille croustillante comme couvercle. Poser chaque tour au milieu des assiettes gratinées.

Qui n'a pas rêvé de voir un chef étoilé cuisiner chez soi? C'est ce rêve qu'a voulu réaliser Terroir Fribourg par le biais du concours organisé en octobre avec la complicité de son Ambassadeur du Terroir Alain Bächler.

Le concours faisait partie des mesures de marketing digital mises en place par Terroir Fribourg en vue de dynamiser sa page Facebook. Environ 800 personnes ont participé à la compétition réservée aux habitants du canton de Fribourg. Les internautes ont pu assister au tirage au sort le 10 octobre, en direct du restaurant des Trois Tours à Bourguillon, de la main d'Alain Bächler. Le sort a récompensé les époux Beyeler, des heureux gagnants qui n'étaient pas complètement inconnus du chef. Ils se sont vu offrir un repas gastronomique en bonne et due forme, imaginé pour l'occasion et confectionné de main de maître par le chef étoilé fribourgeois Alain Bächler et son équipe.

Le chef s'est rendu chez les Beyeler le 28 octobre vers 11h, muni des plateaux pré-confectionnés pour réaliser ses cuissons et dressages sur place. «J'ai imaginé spécialement pour eux un menu complet et représentatif de ma cuisine. Les jours précédents, mon équipe m'a aidé dans la mise en place des différents plats et pour les accords mets-vins». C'est que le chef Bächler aime particulièrement combiner les goûts d'ici et d'ailleurs, un moyen de se préserver une marge de créativité confortable qui lui permet de magnifier notre terroir tout en s'accordant toute latitude pour surprendre sa clientèle avec une cuisine de haut vol.

EXPÉRIENCE INOUBLIABLE

«Arrivé chez le couple gagnant, nous avons pris l'apéritif ensemble, puis j'ai filé en cuisine. Je leur ai demandé si je pouvais utiliser leur matériel, ils m'ont dit de faire comme à la maison. Mon apprentie de 3^e année me secondait pour le service des différents plats et des vins que mon maître d'hôtel M. Clément avait soigneusement sélectionnés pour épouser chacun des mets concoctés». Envie de saliver? Après une bisque de homard parfumée au cognac comme amuse-bouche, l'entrée était constituée de pralinés de foie gras aux lamelles de truffes de la région, avec un champagne Jacquart. Ensuite, des raviolis de courge au homard et

mélasse de grenade accompagnés d'un Traminer local du vigneron Christian Vessaz. Puis arriva un sandre du Lac de la Gruyère sur lit de choucroute avec émulsion de betterave pimentée, marié avec un Chardonnay. Quant au filet de bœuf à la moëlle gratinée aux herbes du jardin, il était accompagné de ses légumes et pommes de terre. Côté vin, c'est un Minervois du Château Rouquette sur Mer, vin rouge du Languedoc, qui finit ce plat. Le plateau de fromages faisait évidemment la part belle aux spécialités de la région (on est à Fribourg, tout de même!), relevé par un Chasselas millésime 2006 du domaine de Jean-Daniel Chervet. Pour la partie douce, les Beyeler ont dégusté un sorbet de calamansi aux fruits exotiques avec un Gamaret doux des artisans vignerons Javet & Javet, dont l'intitulé «Une seconde avant la fin» laisse songeur. Des bûchettes de panna cotta glacée au chocolat noir et kaki, puis des cafés-friandises sont venus clore le moment d'exception vécu par les gagnants du concours de Terroir Fribourg.

Questions à ALAIN BÄCHLER

Que représente pour vous Noël? C'est une fête de famille. Etre ensemble. Le feu dans la cheminée et le sapin illuminé. Puis la Messe. Mais c'est surtout la famille qui est importante ce jour-là.

Au niveau du restaurant, quelle charge de travail supplémentaire? Tout le mois de décembre est chargé à cause des sorties d'entreprises qui, heureusement, nous donnent beaucoup plus de travail.

Etes-vous ouvert pour les fêtes de fin d'année? Non. Pour les raisons invoquées plus haut, le restaurant est fermé du 23 décembre au 15 janvier.

Quels sont vos projets pour 2019? Tenir les objectifs, qui sont de toujours satisfaire la clientèle et d'être toujours excellent.

LIONNEL MARQUIS

Les plus grands chefs

VEULENT LEURS PHOTOS

IRMA DÜTSCH, PHILIPPE CHEVRIER, DOMINIQUE GAUTHIER... LES PLUS GRANDS CHEFS ONT ÉTÉ PHOTOGRAPHIÉS PAR LES PHOTOGRAPHES SUISSES LENA ET NICOLAS GUYOT. A CES PORTRAITS SENSIBLES, LES DEUX PHOTOGRAPHES AJOUTENT DES PHOTOS DE PLATS À L'ESTHÉTIQUE LÉCHÉE ET À L'ESPRIT DÉCALÉ. PAR ODILE HABEL

Demander à Lena Guyot si elle a fait une école de photo et elle éclate d'un rire cristallin et contagieux tant il est sincère. «Pas du tout, je suis autodidacte. J'étais mannequin avant d'être photographe».

Toute l'histoire commence en 2012 par un dîner entre collègues. Lena avait invité Nicolas, le photographe pour qui elle posait et qui est aujourd'hui son mari, et elle s'était mise aux fourneaux. «J'avais été impressionné par la présentation des plats, se souvient Nicolas. Elle m'a alors montré les photos qu'elle prenait pour s'en souvenir. J'ai immédiatement vu qu'elle avait l'œil pour la photo culinaire». Pendant six mois, Nicolas l'encourage et il prête son appareil photo. «J'allais dix-huit fois par jour dans les magasins prendre des photos», raconte-t-elle en riant.



Lena et Nicolas Guyot.

PIONNIERS

En 2013, ils fondent l'entreprise LenaKa et Lena se met à démarcher des clients. Les photos sont très bien accueillies, mais les affaires marchant alors très fort dans la restauration, «les gens ne voyaient pas l'utilité d'investir dans des photos artistiques», précise Nicolas. Mais il en faut bien plus pour décourager Lena.

Benoît Violier est le premier chef à se lancer dans l'aventure et dès lors les autres suivent.

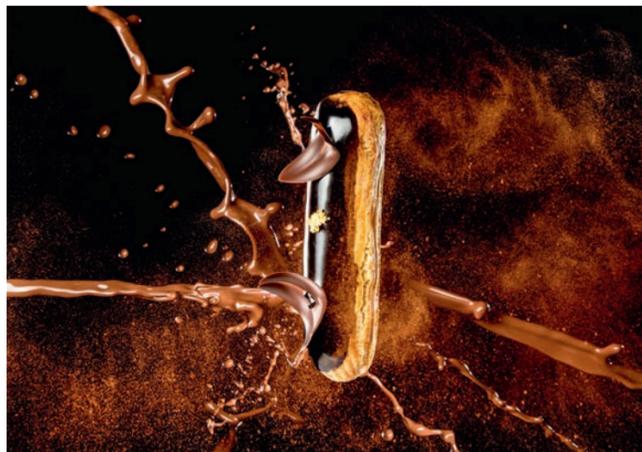
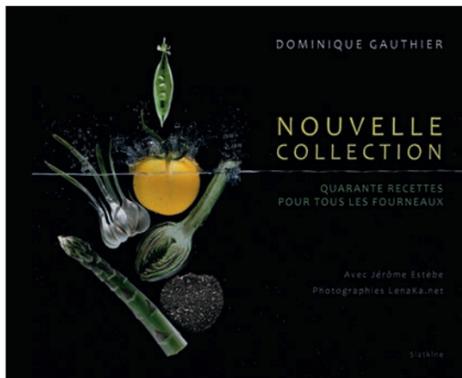
Les assiettes deviennent des photos d'art, élégantes, souvent surprenantes, soulignées d'une touche poétique ou d'humour. L'éclair au chocolat fait penser à un petit pingouin, une langoustine enlace sensuellement une bouteille de champagne, une grappe de raisins plonge dans l'eau, des tomates cerise forment un drapeau suisse...

Des mises en scène qui «se construisent petit à petit dans la tête, de manière instinctive et naturelle», explique Lena. Si elles sont professionnelles, les séances photos sont surtout un grand moment de partage entre les photographes et les chefs dans une atmosphère décontractée où l'on s'amuse beaucoup. «La plupart du temps, ils nous donnent carte blanche. Mais, une fois, nous avons eu l'idée de présenter les plats de Claude Legras sur des plaques en plexi. Il n'était pas tellement enthousiaste, mais quand il a vu les photos, il en a pleuré d'émotion». Les plats sont photographiés dans leur réalité sans l'artifice de produits destinés à les embellir. «On joue avec les lumières et on fait quelques petites retouches avec Photoshop, mais c'est tout. On fait les photos en une minute alors les plats sont toujours très frais et très beaux lorsqu'on les shoote, souligne Lena avant d'ajouter en riant. Et puis, on les mange tous après le shooting!».

INFLUENCE MODE

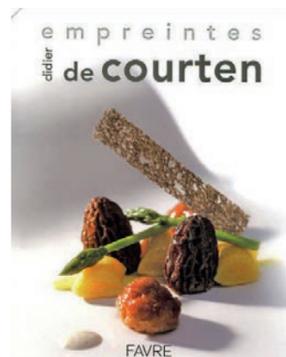
L'influence du monde de la mode dont ils sont issus se retrouve dans le travail à l'esthétique léchée des deux photographes qui n'ont, par exemple, pas hésité à maquiller avec beaucoup d'élégance des poissons et à les habiller pour une série de photos destinée à une exposition. Cette vision artistique et décalée de la nourriture s'exprime aussi dans le calendrier réalisé pour la société genevoise mettant en scène une femme coiffée d'un poule et dialoguant avec un espadon.

Etonnant et superbe!



EMPREINTES

Quarante ans, 2 étoiles au Michelin, 19 au Gault & Millau, Didier de Courten est le jeune et incontournable chef de file de la cuisine valaisanne. Il partage avec nous ses créations, subtiles, abouties et audacieuses, mais constamment respectueuses du produit. A travers une centaine de plats, ce sont



plus de 400 recettes que le grand chef nous fait découvrir. Certains plats peuvent vous paraître sophistiqués ou compliqués, mais ne vous affolez pas. Le livre est construit de façon à pouvoir préparer tout ou partie de la recette.

Empreintes - Didier de Courten - Editions Favre, 2009 - 257 pages



VISIONS GOURMANDES

L'art de dresser une assiette comme un chef. C'est ce que propose de présenter ce livre! L'art et les techniques de dressage d'une assiette à la manière des artistes et chefs de la gastronomie mondiale. Apprenons à maîtriser les outils, techniques, et règles

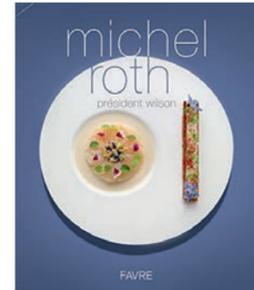
graphiques essentielles pour mettre en scène vos spécialités culinaires préférées. Vous trouverez dans ce livre tout ce qui devrait vous apporter un nouvel état d'esprit quand vous aurez à réfléchir sur la meilleure façon de présenter une assiette. Ce livre s'adresse à tous les amateurs de beaux dressages...

Visions gourmandes - Franck Giovannini - Editions Philippe Germain, Paris, 2015 - 192 pages

PRÉSIDENT WILSON

Ce magnifique livre de haute gastronomie, richement illustré de photos de Grant Symon, fait la part belle aux recettes du chef étoilé Michel Roth. Entrées froides ou chaudes, poissons, viandes et desserts, découvrez les plats subtils et soignés qui font la renommée du Bayview. Les plats signature des autres restaurants de l'hôtel sont également présentés.

Président Wilson - Michel Roth - Editions Favre, 2017 - 220 pages



Textes: Lionel Marquis

Didier de Courten



EN CUISINE, MON PROJET EST D'ÉMOUVOIR

NÉ À SIERRE, DIDIER DE COURTEN EST LE CHEF DE L'HÔTEL RESTAURANT LE TERMINUS À SIERRE, OÙ IL A ACCOMPLI SON APPRENTISSAGE. IL A TRAVAILLÉ PLUS D'UN AN CHEZ BERNARD RAVET ET 3 ANS CHEZ GÉRARD RABAEY AU PONT-DE BRENT. EN 1994, IL S'INSTALLE AU RESTAURANT DE LA CÔTE, À CORIN-SUR-SIERRE, OÙ IL DÉCROCHERA 3 TOQUES ET 18 POINTS AU GAULT & MILLAU, AINSI QUE 2 ÉTOILES AU MICHELIN. IL S'INSTALLE EN 2005 AU TERMINUS À SIERRE, ANNÉE OÙ IL OBTIENDRA UN 19^E POINT AU GAULT & MILLAU. PAR JC GENOUD-PRACHEX

Voyez-vous une nouvelle tendance culinaire ou gastronomique se dessiner depuis cinq ans, voire plus? Vous-même, avez-vous modifié vos tendances ou votre philosophie culinaire?

Nous portons un accent plus prononcé sur les produits du terroir et nous mettons en valeur nos artisans locaux. L'idée est de travailler les produits de premier choix, les circuits courts, respectueux de l'environnement et d'une certaine éthique. Nous suivons bien sûr dans ce sens, mais sans pour autant s'interdire les produits de haute qualité, en provenance d'autres régions, d'autre pays. En résumé, la création est au service du produit et non l'inverse.

Et pour l'année qui s'annonce, pensez-vous apporter des modifications à votre carte?

Nous proposerons, comme toujours, quatre cartes adaptées au rythme des saisons, et qui affichent les inspirations du moment. Mon projet en cuisine est d'émuouvoir, et je fais en sorte de poursuivre à ma façon, sans trop me soucier des codes et des modes.

Le véganisme influence-t-il vos menus? Sentez-vous une demande? Est-il possible de concocter un menu gastronomique sans chair aucune? (Viande ou produit de la mer)

J'entends bien cette demande, mais j'ai une sainte horreur des extrêmes: le véganisme est plus un mode de vie, avec, pour certains activistes, un manque de respect et de compréhension de l'autre. Par contre nous concoctons sans problème des menus pour les végétariens, sans viande et sans poissons. D'ailleurs ma cuisine est très végétale, je compose énormément mes plats avec des fruits, des légumes et des herbes.

Etes-vous plutôt viande rouge ou viande blanche?

En ma qualité d'éleveur de la race d'Hérens, je suis plutôt viande rouge.

Peut-on utiliser des produits de base surgelés de bonne qualité, quitte à les préparer vous-même, dans le but d'en faire un usage en contre saison qui respecte l'environnement?

Non: notre philosophie est de travailler uniquement les produits frais et de saison.

Voyez-vous une évolution dans les desserts?

L'évolution des desserts suit le même mouvement que l'ensemble de la haute gastronomie et exige toujours plus de précisions, de détails et de visuel, en respectant au plus près les saveurs du produits. Mais le changement majeur réside certainement dans l'élaboration de desserts beaucoup plus aériens, avec de la fraîcheur et moins de sucre.

Parlons vins: les actuelles prescriptions légales sur la consommation d'alcool ne favorisent guère la vente à la bouteille. Avez-vous plus de propositions de grands vins au verre? Utilisez-vous un système pour servir des vins ouverts, sans les éventer?

Au restaurant, nous avons un grand choix de crus au verre depuis de nombreuses années. Nous proposons également des menus en accords et vins. En Valais, nos clients apprécient toujours une certaine diversité dans les vins proposés. La seule baisse majeure constatée ces dernières années est certainement dans les alcools forts en fin de repas (digestifs).

Quel est votre plus beau souvenir gastronomique de Noël?

Les repas en famille. C'est assurément ces moments festifs autour de la table qui m'ont donné l'envie d'exercer ce métier.

RECETTE

Fondant au chocolat pur caraïbes, clémentines, ananas, tuiles croustillantes et glace au pain d'épices



Ingrédients pour 6 personnes

Glaçage du chocolat	- 2 dl eau
- 75 g jus de clémentines	Coulis d'ananas
- 100 g sucre	- 200 g ananas (reste des bâtonnets)
- 30 g cacao amer en poudre	- 1 dl Sirop de cuisson des ananas
- 63 g crème 35%	Gelée de clémentines
- 3 feuilles de gélatine	- 300 g jus de clémentines
Fondant au chocolat	- 15 g sucre
- 140 g lait	- 2 g agar-agar
- 170 g crème 35%	Pulpe de clémentines
- 290 g chocolat pur caraïbes 65% concassé	- 5 clémentines
- 30 g beurre	- 100 g sucre
Tuiles de pain d'épices	- 1 étoile de badiane
- 200 g pain d'épices	- 1 clou de girofle
- 50 g beurre clarifié	Garnitures
Bâtonnets d'ananas	- 6 chips d'ananas séchés
- 1 ananas baby	- Glace au pain d'épices
- ¼ gousse de vanille	
- 40 g sucre	

GLAÇAGE

Mettre à cuire le jus des clémentines et le sucre. Incorporer la crème la gélatine préalablement trempée à l'eau froide et bien essorée. Verser sur le cacao en remuant. Laisser refroidir.

FONDANT

Amener le lait et la crème à ébullition. Verser sur le chocolat noir, bien mélanger et incorporer le beurre. Verser dans de petits moules carrés de 4cm, sur une hauteur de 1cm. Placer au réfrigérateur. Démouler, poser sur une grille puis glacer au chocolat. Réserver au réfrigérateur.

TUILES DE PAIN D'ÉPICES

Découper à la trancheuse de fines tranches de pain d'épices. Tailler en triangles. Déposer sur une plaque antiadhésive, les imbiber légèrement de beurre clarifié et enfourner 5 minutes à 100°. Une fois les tuiles bien sèches, les conserver dans une boîte hermétique.

ANANAS

Réaliser un sirop avec l'eau et le sucre. Tailler 12 bâtonnets dans l'ananas et les cuire 2 minutes dans le sirop. Réserver les chutes pour le coulis. Conserver les bâtonnets au frais.

COULIS D'ANANAS

Mixer les chutes d'ananas avec le sirop, mettre en casserole et réduire pour obtenir la consistance d'un coulis.

GELÉE DE CLÉMENTINES

Cuire le jus des clémentines, le sucre et l'agar-agar. Couler le liquide dans un tuyau flexible de 8 mm de diamètre et 50 cm de long. Laisser refroidir, sortir la gelée du tuyau et découper en 12 parts (C'est ainsi que procède Didier De Courten. On peut aussi préparer la gelée dans un plat creux et détailler en petits bâtonnets)

PULPES DE CLÉMENTINES

Préchauffer le four à 100°. Laver les clémentines, les tailler en fines tranches et les blanchir 2 fois. Egoutter les clémentines et les disposer sur un plat allant au four. Faire un sirop avec l'eau, le sucre et les épices. Le verser sur les clémentines. Recouvrir d'un papier sulfurisé, amener à ébullition et enfourner 6 heures. Retirer les épices, mixer et passer au chinois. Remplir un petit cornet à dresser de cette pulpe.

DRESSAGE

Placer 2 bâtonnets d'ananas au centre de l'assiette, poser dessus le fondant et 2 gelées de clémentines. Piquer les tuiles d'ananas de façon à maintenir une quenelle de glace au pain d'épices. Coiffer d'une tuile d'ananas. Couler autour un peu de pulpe de clémentine et de coulis d'ananas.



**Elevé
en France**

**Bernard Dupouy-Lahitte
Eleveur à
Boueilh-Boueilho-Lasque(64)**



**Sublimé
par vous**

pro.rougie.com

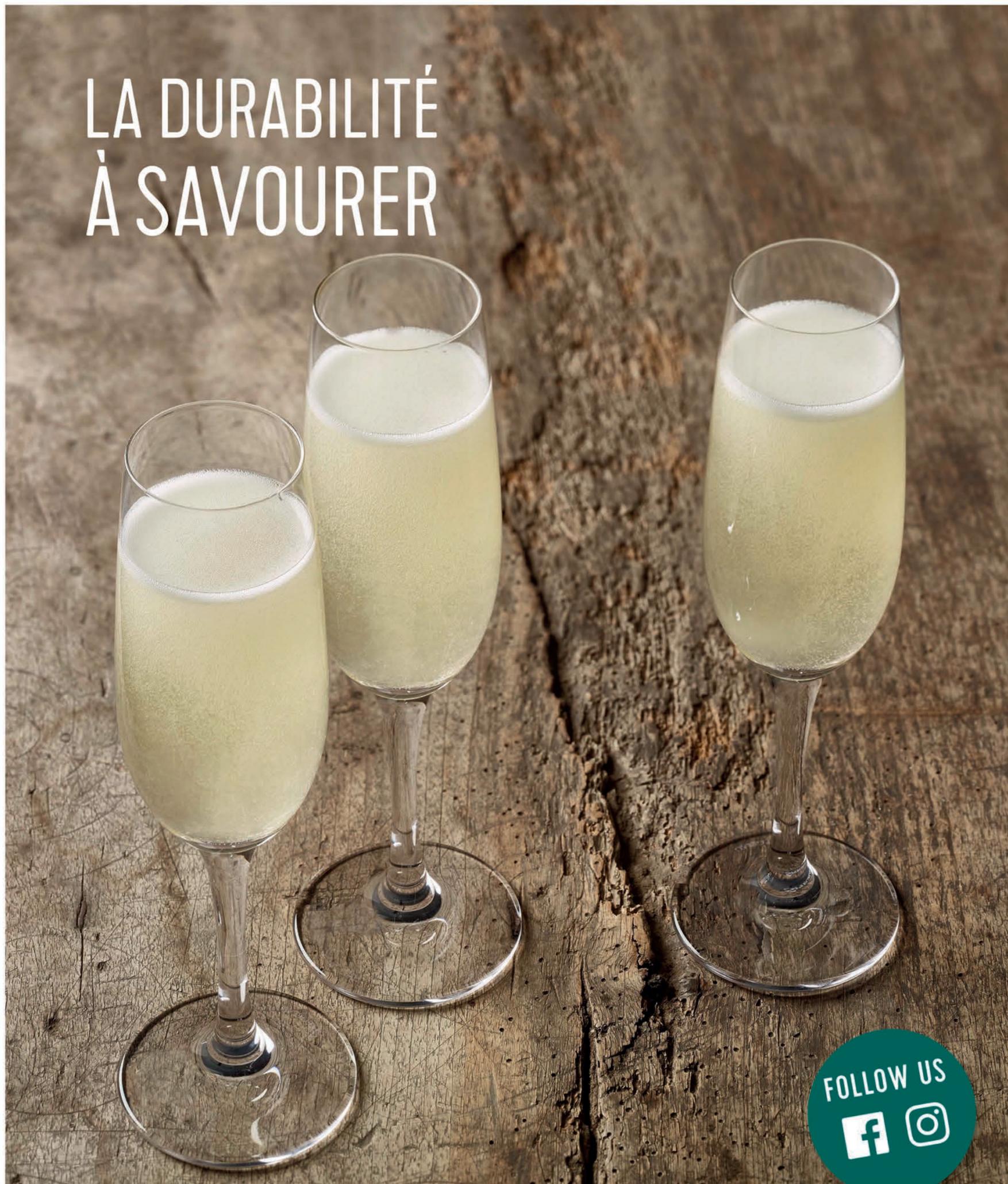
Tous nos canards sont élevés en plein air dans les fermes familiales du grand Ouest. Ils donnent naissance à un foie gras cru d'exception, symbole de l'excellence Rougié.



Partenaire fondateur



LA DURABILITÉ À SAVOURER



FOLLOW US



Le viticulteur Franco Rampin cultive, selon les principes de la culture biologique, des ceps de glera qu'il récolte à la main. La maturation du vin sans adjonction de sulfites et sans filtration intervient après la vinification traditionnelle.

C'est la raison pour laquelle ce vin se présente comme «col fondo», ce qui signifie naturellement trouble avec du dépôt.

www.transgourmet-origine.ch