

n°74

# Cuisine

# a&d

d'aujourd'hui et de demain

L 19107 - 74 - F - 9,90 € - RD



BELUX 870€ - CH 13.40CHF - ESP 1717Port-cont 8.90€ - DOM/S 8.90€ - MAR 91MAD - TUN 16.50TND - CAN 13.50\$ CAD

## Une pluie d'étoilés en habits de fêtes



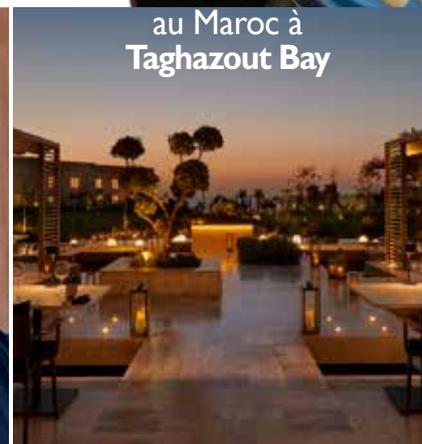
**Guy Martin**  
démocratise son  
Grand Véfour

 **Jean-Luc Brendel**  
enchante l'Alsace

 **Anne-Sophie Pic**  
dans ma cuisine

**Thibault Sombardier**  
revient sublimer le poisson  
à St Germain (des prés)

**Morimoto**  
au Maroc à  
Taghazout Bay



# Cuisine | a&d

# Sommaire

Adresses et coordonnées

Publication bimestrielle  
N°74 Novembre - Décembre 2022



Edité par MedialyD

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

Distribution : MLP

Réglage : Vive la presse : 06 81 09 44 57

Belgique : Tondeur Diffusion

Imprimé en CEE

Dépôt Légal à parution.

Numéro de commission paritaire : 0119 K 91 779

Photo de Couverture : Raviochef



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

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



**40 à 47** Nouveau et prometteur : **L'Envolée de Grégory Réjou** au cœur du Triangle d'Or

La Demeure Montaigne -  
18 rue Clément Marot - 75008 Paris  
Tél : 01 53 57 49 51

**48 à 55** Thibault Sombardier revient sublimer le poisson à St Germain (des prés)

Hôtel Pavillon Faubourg Saint-Germain & Spa  
5, rue du Pré-aux-Clercs - 75007 Paris  
Tél : 01 42 61 01 51

**56 à 69** Direction l'Alsace avec **Jean-Luc Brendel**\*

La Table du Gourmet  
5 Rue de la 1<sup>er</sup> Armée, 68340 Riquewihr  
Tél.: 03 89 49 09 09



**06 à 13** Le marché de Noël

**14 à 17** Les tables du moment : bon et parfois nouveau



**70 à 79** Mylo Levin à la Villa Calvi

Villa Calvi  
Chemin Notre Dame de la Serra - 20260 Calvi - Tél : 04 95 65 10 10

**80 à 89** Anne-Sophie Pic dans ma cuisine sans Colégram ni Ratatam

Extraits du livre  
Une Cheffe dans ma cuisine  
Anne-Sophie Pic  
Editions Michel Lafon - Marmiton

**90 à 101** Les 110 de Taillevent fête ses 10 ans avec un nouveau Chef **Grant Waller**

Les 110 de Taillevent  
195, rue du Faubourg Saint-Honoré - 75008 Paris  
Tél : 01 40 74 20 20



**18 à 24** La cave : vins divins, bulles et spirituels spiritueux

**26 à 37** Les bonnes recettes de **Philippe Conticini**

Extraits du livre "Pas Bon du Tout"  
Le nouvel ouvrage de recettes sucrées et salées du Chef Philippe Conticini Editions Flammarion



**102 à 113** Les agrumes dans tous leurs états starring une brigade\*\*\*

Recettes et visuels extraits de l'ouvrage « Le grand livre des Agrumes » par Anne Etorre chez Flammarion © Claire Curt



**114 à 125** Le très grand **Guy Martin** démocratise le **Grand Véfour**

Recettes et visuels extraits de l'ouvrage « Le grand livre des Agrumes » par Anne Etorre chez Flammarion © Claire Curt



**126 à 129** Gastronomie nippone au Maroc

Fairmont Taghazout Bay



# JEAN-LUC BRENDEL à la TABLE DU GOURMET

Sur la route des vins d'Alsace, Riquewihr, ses remparts, ses pavés, son héritage médiéval chargé d'histoire et d'arts... Des forêts, des grands crus, une nature brute et sauvage, une culture exacerbée dans ses colombages colorés. C'est ici que Jean-Luc Brendel a choisi d'ouvrir son restaurant La Table du Gourmet en 1982, dans une ruelle discrète au cœur du seul village triplement étoilé au Guide Michelin Vert.

A une encablure de la rue principale réputée tambour battant, c'est en amour qu'il tombe devant une maison vigneronne de 1539, lieu vibrant de convivialité, richesse du patrimoine et simplicité d'être. Et quelle idée quand on a 20 ans de s'embarquer dans un tel challenge ! De la pure folie a-t-on sans doute pensé à l'époque. Non seulement le chef est très jeune, mais surtout, il n'est pas d'ici ! Et c'est bien connu, dans les petites bourgades comme celle-là, non grata est, toute personne venue d'ailleurs. Mais ça tombe bien ! Cela donne du grain à moudre, et de l'eau au moulin. Jean-Luc n'aime ni les courbettes, ni les convenances. Il veut être lui et offrir ce qu'il a pour rendre heureux. Il fait des différences sa force, de l'atypisme son moteur. Il voulait être vulcanologue, il est cuisinier. Il est



strasbourgeois, il s'installe au cœur du rural. Il est gourmand à souhait, il préfère le gourmet aux choucroutes et potées. En emmenant avec lui l'héritage familial qu'il fait sien, il va pousser les murs et bousculer les esprits. Parce que Jean-Luc a mis ses gènes dans un shaker et fait sa propre sauce, véritable liant de vie. Sa mère cuisinait à la Table des 3 Lièvres à Strasbourg, son père était artiste peintre, sa grand-mère maitresse en potager mirifique. Quel mélange et garde-manger rêvés pour s'inspirer et créer, puiser et transmettre ce qu'on a reçu. Ainsi, la fougue à l'esprit, il prend son élan et pose ses valises, il y a 40 ans, entre les grands crus de Sporen et Schœnenbourg, ici dans ce village féérique de Riquewihr.



### Les dés sont jetés, les clés en main.

Féru d'Art, boulimique de savoir, le cerveau en ébullition constante, si le Chef Brendel a la tête dans les étoiles, il a les pieds bien sur terre. Terre natale, nourricière ou potagère, le lien qu'il tisse avec ses origines est indissoluble de l'univers de sa Table du Gourmet, gastronomie inspirée des racines vitales. Mais avant d'en faire un équilibre rodé, la route a été longue jusqu'à l'obtention de la première étoile au Guide Michelin en 1996. 14 ans symbole d'une reconnaissance professionnelle et d'une cuisine engagée, un propos végétal assumé aux notes poétiques et charnelles, essence d'une pensée d'artiste non conventionnelle qui explose. Loin d'avoir cédé aux leurres sociétaux, le chef a poussé son identité dans les contreforts de son âme, une conjugaison généreuse et complexe dans des dressages d'une apparente simplicité.

Aux côtés des siens, de sa sœur Fabienne - directrice du restaurant, qui a l'oeil à tout en salle -, de sa femme Anne - qui supervise la Brendestub et les hébergements -, il s'est entouré d'une équipe fidèle à ses convictions de partage, d'authenticité, d'amour du terroir. A commencer par Anne Humbrecht, Chef Sommelière passionnée et passionnante, croquée par l'amour des vignes du territoire, féru de géologies riches et parlantes. Des Domaines les plus prestigieux aux nouvelles tendances, Anne est curieuse de tout et construit sa carte et les accords sur les créations du Chef avec beaucoup d'esprit.

Le patrimoine naturel et culturel environnant, le chef en fait une priorité. Dans son monde, il y a la peinture, les livres anciens, l'artisanat chiné, les vestiges d'un héritage qu'il se plaît à mettre en exergue dans chaque recoin. S'il raconte une histoire dans ses assiettes, il la raconte partout et ne s'arrête pas à sa table étoilée. Il a poussé plus loin en créant tout un univers gourmand et hôtelier au fil du temps. Dans la rue principale de Riquewihr, s'est invitée la Brendelstüb, bistrot alsacien aux couleurs flash, murs pour galerie et lustre à pampilles, un lieu convivial et familial, qui sent la tarte flambée veggie ou le jambon à l'os. Et parce qu'il manquait de la folie, de l'exception dans les hôtels du coin, les B-suites et B-Vintage ont rejoint l'univers Brendelien. 2 lieux à l'empreinte historique forte, repensés, agencés et décorés selon les inspirations et volontés du chef, des espaces pleine lumière, gorgés d'anecdotes familiales et humaines qui nous projettent avec tendresse, dans leurs entrailles alsaciennes.

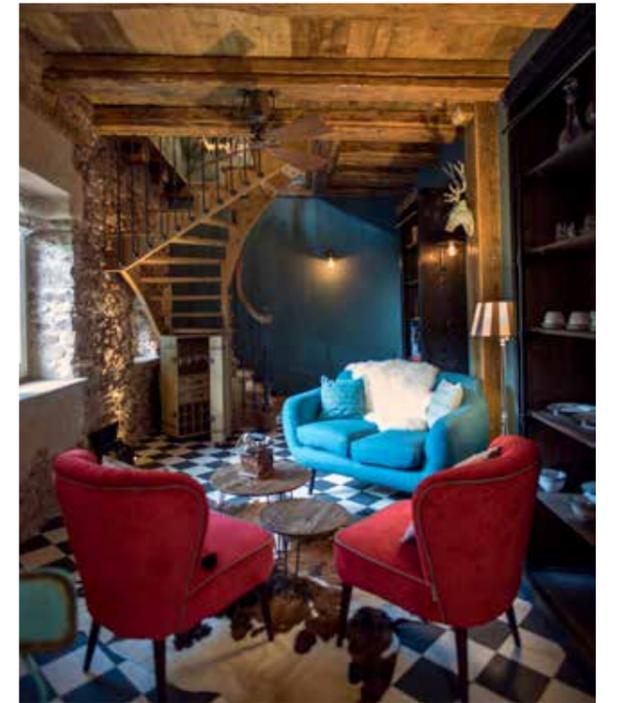


Et comme on plonge au cœur d'un volcan, plus excentré et non moins précieux, le B-cottage nous attend enfin, clou du spectacle, planté en plein milieu des Jardins de Kobelsberg, source inépuisable d'inspiration du chef. Parce que Jean-Luc ne cultive pas de potager pour la forme, ni par tendance, ni pour suivre la mode actuelle. Ses terres, il les a acquises depuis 2000 par passion et par conviction. En 2017, il décide même de les agrandir et de s'infiltrer un peu plus au monde de la permaculture, en quête d'un écosystème des plus responsables. Il suffit d'en fouler les allées à ses côtés pour comprendre le caractère viscéral qui s'en dégage comme une évidence. Ici, dans ses bottes et sous son chapeau paillé, il respire, il infuse, il regarde au loin, s'inspirant du piquant d'une feuille ou de la sucrosité d'une baie. Dans chaque millimètre de ce royaume de 7000m<sup>2</sup>, aux 350 essences pour certaines uniques en France, il s'enfouit dans la richesse des sols, infusé par la biodiversité grouillante de vie, sève essentielle à toute forme d'existence. Et c'est une connexion solaire qui opère et touche à l'exceptionnel de son ADN. De là, tout part.

Aux clapotis des carpes Koï, les poules donnent la réplique aux Heliantis, les épinards fraise aux choux pommes, les feuilles d'oca aux betterave Chioggia. Humanisé, le végétal parle à l'oreille du chef, lui confiant tous ses secrets chaque matin de cueillette, et c'est ainsi que la magie opère, derrière les lunettes pepsy de Jean-Luc Brendel, le regard posé sur un héritage donné dans toute sa préciosité, qu'il reste à affirmer et sublimer dans un déjeuner ou un dîner.

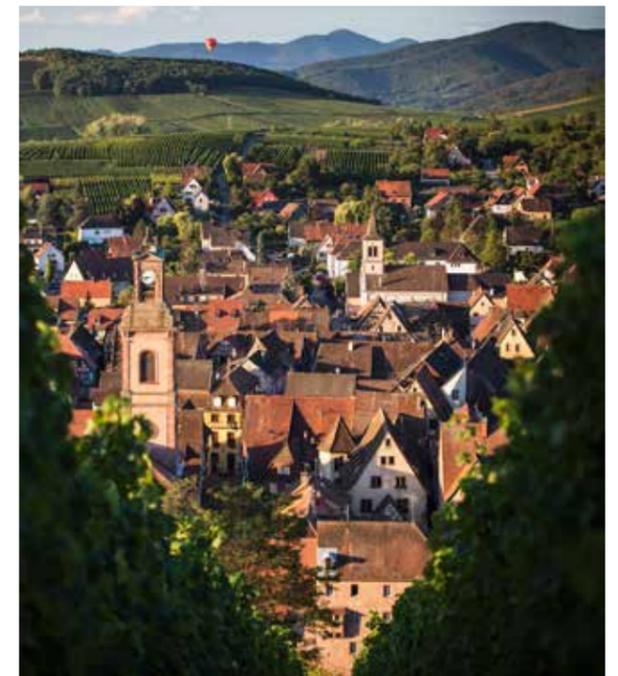
L'identité ainsi racontée, le chef signe une cuisine d'auteur ancrée à son territoire, son histoire et l'authenticité des racines de la Terre. En totale fusion, il place au centre de sa gastronomie, le végétal. Fenouil, mûre, citrouille, cèpe, pleurote, ou carotte, il fait du fruit et du légume l'épicentre du goût, le point d'ancrage de tout et construit ses remparts gourmands tout autour. Chevreuil de chasses, escargots de Caro ou truite ikejime, place est donné au sourcing local et terroir, une exigence de produits alignés au cordeau. Gaspacho de laitue givre pimprenelle, fleur de betterave, caviar de brochet, glace raifort ou air de fromage blanc, fraise et fenouil, il dresse comme on peint un tableau, dans l'épure éphémère à savourer. Et si l'élégance végétale se combine à la puissance gustative d'une maturité inédite, la perfection s'invite dans la subtilité des sauces. Généreuses, rassurantes et envoutantes, elles résultent d'une longue réflexion et révèlent la quintessence d'une créativité pure et perchée à la lune, une nappe réconfort qui rappelle les dimanches en famille d'enfance, l'ingénue beauté.

17/20 et 4 toques au Gault & Millau depuis 1995, une étoile Michelin en 1996, clé d'or en 1998, il récolte un joli



panier en mars 2022 en glanant la même semaine l'étoile Verte Michelin et 3 macarons Ecotables label ultime. Gastronomie raisonnée et responsable, identité assumée et engagée, nature, culture, poésie et couleurs explosives, le chef Jean-Luc Brendel qui n'a plus à prouver sa légitimité d'être, signe une partition en 5, 7 ou 9 services ponctués de viandes locales et durables toutes cuites à l'instantanée et au feu de bois, de poissons sauvages du lac, juxtaposés aux vertus d'un monde végétal prégnant. Saupoudrées d'herbes et de pétales discrètes, les assiettes virevoltent parfaites dans des accords mets & vins d'une justesse désinvolte, un voyage œnologique et culinaire unique.

*« Libéré de toute contingence, avec vous, j'ai ainsi envie de vivre un moment d'émotions du jardin à l'assiette, une alchimie résonnante et très personnelle. Naturellement. »*  
Jean-Luc Brendel.





# Escargots de Caro dans leur habitat naturel !



4 personnes

## Pour l'émulsion de pommes de terre : (recette pour 8 personnes minimum)

300g de pommes de terre rattes épluchées  
200g de bouillon de volaille  
100g de lait  
50g de crème  
4 gousses d'ail  
Sel bio  
Poivre  
muscade

## Escargots & croûtons :

24 Escargots fermier de Caro à Ostheim cuisinés au court-bouillon  
80 g de beurre bio  
5 gousses d'ail  
2 tranches de pain coupées à 5mm d'épaisseur  
Sel bio

## Herbes cristallisées, fleurs & suc de persil :

20g de fleur de fenouil  
20g de fleur de carottes  
20g de fleur d'ail  
20g de fleur de poireaux  
20g de tagète reglisse  
20g d'ache de montagne  
20g de persil plat +70 g (suc de persil)  
20g de cerfeuil musqué  
Huile d'olive pm  
10cl d'huile de pépins 10cl  
Sel bio

## Matériel :

Siphon, 1 cartouche de gaz,  
Thermomix

## La veille, préparer les escargots :

- Dans une casserole faire chauffer le beurre et l'ail, une heure à feu très doux, filtrer et ajouter les escargots préalablement rincés, séchés et assaisonnés. Garder une nuit au frais.

- Le lendemain préparer l'émulsion de rattes. Dans un bol Thermomix mettre à cuire 20 minutes l'ensemble des ingrédients de l'émulsion. En fin de cuisson, mixer, chinoiser et insérer dans un siphon à crème avec une cartouche de gaz, garder au chaud en bain marie à chaleur douce.

- Pour les croûtons. Dans la mie du pain, confectionner de petites pastilles à l'aide d'un emporte-pièce de 1cm, soit une pièce par escargot, puis les badigeonner avec le beurre des escargots et colorer au four 8 minutes à 175°. saler au sortir du four.

- Pour cristalliser le persil, filmer à l'aide d'un film alimentaire une assiette plate, déposer des brins de persil légèrement huilés à l'huile d'olive, saler, recouvrir d'un nouveau film et piquer l'ensemble d'une petite pointe de couteau. Chauffer au micro-onde puissance 700 w, 3 x 30 secondes, et réserver sur un papier absorbant pour enlever les traces d'huile résiduelles.

Procéder de même pour l'ache et le cerfeuil musqué.

- Pour le suc de persil. Mixer le persil débarrassé de ses tiges avec l'huile de pépins et réserver dans un pot.

## Dressage :

- Chauffer les escargots dans leur beurre et égoutter les.

- Dans le centre d'une assiette creuse, verser délicatement votre émulsion de rattes, ajouter sur le dessus 6 escargots recouverts de suc de persil et de croûtons, puis finir en piquant de fleurs et de feuilles cristallisées. Servir rapidement.

## Le mot du chef :

Voici un plat emblématique. Sublimé par les jeunes pousses du jardin et un nuage de pommes de terre, l'escargot révèle une plénitude et une gourmandise insoupçonnées. La douceur, le soyeux de l'émulsion de pommes de terre, associés aux petits croûtons, viennent relever la texture de l'escargot. Comme un bouquet, les herbes - ode à l'habitat naturel de l'escargot - apportent à chaque bouchée un côté herbacé ou floral. Finalement, c'est toute la palette aromatique du jardin qui s'exprime dans cette composition.





# Fleur de Betterave, caviar de Brochet, glace raifort



4 personnes

**4 Betteraves bio de préférence  
Alvro mono ou Reine noire  
1Kg de gros sel bio  
Huile d'olive extra bio  
50g de caviar de brochet  
(à défaut un caviar osciètre)**

**Glace raifort :**  
500ml de lait frais bio  
75g de glucose  
50g de trimoline  
250g de mascarpone bio  
125g de raifort râpé « Alsace »

**Matériel :**  
Coupe légume à spirale,  
sorbetière, cocotte

## Déroulé de la recette :

- La veille, confectionner la glace : dans une casserole, verser le lait, le glucose et la trimoline, et porter à ébullition, Hors du feu, ajouter le mascarpone et le raifort, mixer et laisser mûrir une nuit au réfrigérateur.
- Le lendemain, passer au chinois, turbiner la glace et réserver au grand froid.
- Laver les betteraves, les déposer dans une cocotte, puis les recouvrir entièrement de gros sel.
- Les cuire au four et à chaleur tournante, à 180° durant 1h30.
- Vérifier la cuisson : elles doivent être fermes et fondantes. Une fois prêtes, les sortir du sel, rincer et refroidir au réfrigérateur.
- Une fois froides, à l'aide du coupe légume, éplucher les betteraves, et réaliser des spirales, 3 pièces par personne.

## Le dressage :

- Dans une assiette creuse, déposer au centre les spirales de betterave en forme de nid. Assaisonner avec un trait d'huile d'olive. Terminer avec la petite quenelle de glace raifort au centre, masquée d'une belle cuillère de caviar.

## Le mot du chef :

Servir un pain nordique grillé avec ce plat.

En saison, je rajoute quelques baies de mai ou de groseille pour apporter une petite note acidulée.

## L'enjeu de la recette :

Voici un légume iconique de notre jardin, à l'origine d'un vrai « plat signature ». La rusticité du produit est transcendée par la magie de l'équilibre entre la vigueur de la glace au raifort - un condiment moutardé, poivré, piquant aux multiples propriétés médicinales - et la finesse du caviar de brochet. La betterave prend ainsi une dimension inconnue, tout en légèreté et noblesse. La qualité exceptionnelle de notre sol argileux (mitoyen au grand Cru Schoenenbourg - l'un des plus grands vins blancs au monde -) convient à merveille à la culture de la betterave. Elle lui confère une dimension insoupçonnée, par son taux de sucre naturel et un bouquet étonnamment prononcé et intense.



# Chevreuil rouge

## d'épices, buewespaetzle de cèpe



4 personnes

**Chevreuil & Sauce rouge d'épices**

**400g de filet de chevreuil (dos)**  
**des chasses d'Alsace**  
**2.5l de fond de chevreuil**  
**(sauce pour 10 personnes)**  
**500ml de Pinot noir**  
**15cl de Porto rouge**  
**25cl de jus de fruits rouges frais**  
**(groseille ou cerise ou framboise)**  
**60cl de jus de betterave bio**  
**Sel bio**  
**10g de poudre de poivron**  
**rouge séché**  
**4g de baies de Timur**  
**4g de poivre du Penja**  
**4g de poivre de Sarawak**  
**4g de baies de Cannelier**  
**5g de poudre d'écorce d'orange**  
**Buewespaetzle de cèpe**  
**450g de pommes de terre Raïtes**  
**35g de tome fermière**  
**des Vosges râpée**  
**Baie de cannelier pm**  
**Muscade pm**  
**1/2 cuillère de farine pour la pâte**  
**3 jaunes d'œuf**  
**15g de poudre de cèpe séché**  
**30g de beurre**  
**100g de farine pour la confection**  
**1kg de gros sel**

La veille, confectionner dans un premier temps les Buewespaetzles de cèpe.

- Mettre au four la moitié des pommes de terre avec leur peau sur un lit de gros sel, et cuire 25 minutes au four à 175°. Elles doivent être cuites. Les peler à chaud et les râper à froid avec une grille fine. Cuire à la vapeur l'autre moitié des pommes de terre pendant 15 minutes et arrêter la cuisson. Elles seront mi-cuites. Les peler et les râper à froid avec une grille fine.

- Ajouter le fromage, les jaunes d'œuf, la farine, la poudre de cèpe, le sel, la muscade et la baie de Cannelier. Bien travailler à la spatule, la pâte ne doit être ni collante ni élastique. laisser reposer l'appareil 2 heures.

- Fariner vos mains et le plan de travail, confectionner un grand boudin de 2cm d'épaisseur, puis prélever des morceaux de 3cm, les rouler sur le plan de travail avec le plat de la main, de façon à obtenir de petits cylindres aux extrémités pointues.

- Pocher 4 minutes à l'eau salée frémissante, débarrasser sur la plaque et laisser reposer au frais une nuit.

- Dans un second temps, préparer la sauce et le mélange d'épices.

- Réduire le fond de chevreuil aux 3/4, et procéder de même avec le jus de betterave, le vin, le jus de fruit et le porto dans une même casserole.

- Assembler le tout avec la moitié des épices et la poudre d'écorce orange et réduire à petit feu jusqu'à obtenir la nappe de la sauce. Pour finir, rectifier le sel et passer soigneusement au chinois étamine. Le résultat doit être rouge intense en couleur et en goût, avec une finale piquante.

Finition et dressage :

- Poêler les Buewespaetzle de cèpes dans un beurre moussé sur une face, saler et réserver sur papier absorbant.

- Mélanger le restant des épices et de poudre d'écorce d'orange.

- Cuire sur la braise le chevreuil, assaisonné, 2 minutes de chaque côté idéalement à 250° avec 5 minutes de repos. Découper 4 parties égales et paner d'épices sur un côté. servir accompagné de sauce aux épices chaudes et de Buewespaetzles de cèpe.

**Le mot du chef :**

*En cette période d'automne, quel plaisir de retrouver le chevreuil des chasses d'Alsace ! La cuisson sur la braise est source d'une sensualité tactile. Une belle croute marquée et fumée, et une chair juteuse qui explose en bouche. Le chou apporte du craquant et du fondant. Mais l'âme du plat, c'est le jus. Un bouillon rouge intense et piquant, remarquable par sa complexité, sa puissance et sa longueur, à l'image d'un grand vin ! Véritable liant entre les éléments de la création, il est profond, piquant, et donne une douce et intense sensation de chaleur au palais. Enveloppant, d'une superbe concentration, il sublime la chair juteuse et croutée du chevreuil. Pour réussir pleinement la recette, le jus doit être composé maison de fruits frais de groseilles et/ou de framboises et/ou de cerises, sans sucre ajouté.*

*Le féculent « buewespaetzle de cèpe » tempère l'intensité de la sauce et des épices, véritable symphonie entre le piment d'Espelette, les 5 sortes de poivre, la poudre d'orange, le poivron rouge et la baie de cannelier. Il confère une gourmandise apaisée. Quant au cèpe, il crée un lien originel à la forêt qui nous entoure.*





# Fan de carotte



4 personnes

**1kg carottes fanes  
épluchés bio Gniff**  
**Emulsion carotte & persil :**  
**1/4 litre de Lait entier**  
**20g de Beurre**  
**Sel bio**  
**50g de Persil**  
**5g d'ache de montagne**  
**Ravioles de carotte :**  
**20 g de beurre**  
**1 cuillère de miel de tilleul**  
**Sel bio**  
**2 cl de vinaigre de riz**  
**Tagète estragon**  
**20g de Beurre fondu**  
**2 fleurs de fenouil**  
**2 fleurs de carotte**  
**Quelques fanes de carotte**  
**1 branche de romarin frais**

- Pour l'émulsion Carotte & persil, dans une casserole verser le lait sur 250 g de carottes grossièrement coupées, le sel, et cuire à petit bouillon 45 minutes, Mixer finement, ajouter les herbes équeutées et lavées, le beurre et mixer. Passer au chinois étamine.
- Pour les ravioles de carottes, couper des rondelles de 2 mm d'épaisseur dans la partie la plus grosse de la carotte à la trancheuse, soit 12 rondelles par personne, cuire vapeur 5 minutes et refroidir aussitôt.
- Prélever 250 g de carotte (ce qui reste du taillage), cuire 45 minutes en vapeur, assaisonner, mixer très finement puis ajouter le beurre, le miel, le vinaigre et terminer par la tagète en donnant un dernier bref mixage.
- Sur une assiette garnir la moitié de rondelle de crème de carotte, les recouvrir avec l'autre moitié et lustrer de beurre fondu à l'aide d'un pinceau.

#### Dressage :

- Chauffer quelques instants les ravioles au four à chaleur douce, dresser sur 1 assiette à raison de 6 pièces par personne.
- Agrémenter de fleurs, de fanes de carottes et brins de romarin le tout accompagné de l'émulsion.

#### Le mot du chef :

« Parmi toutes les variétés de carottes produites dans notre jardin du Kobelsberg, j'ai un vrai coup de cœur pour la gniff, une variété ancienne (250 ans) riche en carotène, à la chair vieux rose et au cœur blanc. Ses faibles rendements découragent les maraichers. Pourtant l'émotion gustative et tactile qu'elle procure est unique. Quelle profondeur de goût ! Je la nuance et la complexifie avec les notes herbacées du persil et anisées puissantes de la tagète estragon. Et quelle qualité de textures ! Croquante à l'extérieur, fondante voire soyeuse en son cœur délicatement parfumé ».



# La fraîcheur d'un matin d'automne



2x4 personnes

## Parfait Glacé à l'oca :

2 blancs d'œuf

2 jaunes d'œuf

45g de sucre

1/4 litre de crème

1 jus de citron

3cl de Gin artisanal

60g de feuilles d'oca ou

d'oseille, à défaut

Opaline de cèpe :

75g de sirop de glucose

55g de fondant

10g de cèpes séchés

Herbes &amp; champignons

d'automne cristallisés :

Sirop de cristallisation pour

champignons :

1/4 litre eau

60g de glucose atomisé

250g champignons des bois

ultra frais (cèpes, chanterelles

jaunes, trompettes)

50g persil plat, cerfeuil musqué,

tagète réglisse

Matériel :

Moule en silicone sphère de

5 cm de diamètre (8 cavités)

À réaliser au minimum la veille.

### Déroulé de la recette :

- Pour le Parfait à l'oca, monter la crème, monter les jaunes d'œuf avec la moitié du sucre, puis monter les blancs très fermes avec l'autre partie du sucre. Mixer au Thermomix l'oca avec le gin et le jus de citron, chinoiser, puis mélanger le tout délicatement. Verser la préparation dans les moules silicones et congeler une nuit.

- Pour les herbes & champignons d'automne cristallisés, sortir à ébullition l'eau avec le glucose et refroidir.

- Tremper les herbes et les champignons dans le sirop et faire sécher sur une plaque au four, une nuit à 50°C.

- Pour l'opaline de cèpe. Réaliser un caramel blond avec le fondant et le sirop de glucose. Hors du feu, les cèpes séchés, verser le tout sur feuille silpat et laisser refroidir complètement, puis mixer le tout dans un bol mixeur.

- Tamiser en très fines couches la préparation de nouveau sur une feuille silpat, et enfourner à 175 ° pendant 4 minutes.

- Laisser refroidir et casser en éclat d'opaline.

### Le Dressage :

- Démouler la mousse directement (idéalement servie à -14°) sur l'assiette et décorer d'herbes, de champignons cristallisés et d'éclats d'opalines.

### Le mot du chef :

Crème foisonnée aux feuilles d'oca, champignons des bois, herbes cristallisées... une immersion dans l'âme de l'automne. A notre connaissance, utiliser la feuille d'oca dans un dessert est une première parmi les Tables étoilées. Contenant de l'acide oxalique, elle apporte une saveur douce et acidulée. Typiquement la sensation de fraîcheur ressentie les matins d'automne ! En contrepoint, l'odeur d'humus, comme la transcription du jardin et de la forêt humide après la pluie, avec ses odeurs de terre noire, de champignons, et d'écorce. La tagette réglisse et le cerfeuil musqué amènent un côté légèrement anisé, réglissé, et une note florale, pour plus de complexité.

