

FOU DE CUISINE

CULTURE CHEF·FE #26

LES **50**
PLUS BELLES
RECETTES
DE L'HIVER



Juan Arbelaez
Jérôme Banctel
Gabrielle Beck
Stéphane Buron
Nolwenn Corre
Yannick Crepaux
Maëlle d'Hainaut
Cédric Deckert
Arnaud Donckele
David Gallienne
Thomas Graham
Nordine Labiadh
Julien Lemarié
Marie-Victorine
Manoa
Matthias Marc
Alessandra Montagne
Ophélie Morales
Christophe Pelé
Mathieu Pérou
Laurent Petit
Bertrand Grébaut
Éric Prat

PRESSMAKER

BELGIQUE/LUXEMBOURG/ROM : 8 € - CANADA :
12,99 \$ CAN. - ESPAGNE/ITALIE/PORTUGAL : 8,20 €
- MAROC : 7,50 MAD - SUISSE : 10,50 CHF

L 15662 - 20 - F. 7,50 € - RD



MYTHE

OBSESSION COUSCOUS
LES 1001 GRAINES

BISTRONOMIE

FRICASSÉE DE VOLAILLE
À LA LYONNAISE

BIOPIC

ARNAUD DONCKELE
CHEVALIER BLANC

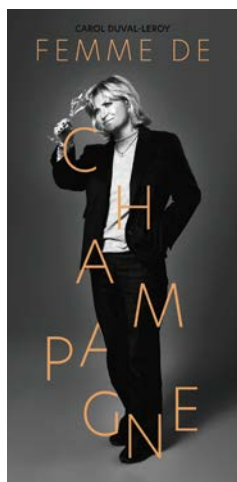
NOUVELLE CAVE

Quelle bonne idée ! Le palace du Bristol lance sa propre cave d'affinage de fromages. Ce nouveau projet est le fruit de la rencontre entre le chef triplement étoilé Éric Frechon et Marie-Anne Cantin, fromagère affineuse. Après l'emblématique pain vivant aux blés anciens, l'exquise chocolaterie et l'exclusive cave à vin, les Ateliers du Bristol mettent une nouvelle fois leur savoir-faire au service d'un fleuron de l'art de vivre à la française : le fromage. Lentement affinés, caressés et vieillis, certains seront travaillés directement en cuisine en fonction des saisons. Parmi les créations du chef, on pourra déguster par exemple des camemberts tartinés au beurre salé, marinés au calvados et chapelure de pain... À découvrir exclusivement dans les points de restauration du Bristol.



À TOUTES LES SAUCES

En exclusivité pour les étudiants en arts culinaires de l'Institut Paul Bocuse, le chef triplement étoilé Yannick Alléno a imaginé une formation unique au monde entièrement dédiée à l'art de la sauce. Les cours du module permettront aux élèves de comprendre les principes et les fondamentaux de la tradition saucière française et d'en maîtriser les nouvelles techniques. La démarche d'allègement et de durabilité lors de la confection des sauces se veut délibérément novatrice, et le projet éducatif vise aussi à permettre aux élèves de développer leur créativité.



CHAMPAGNE STORY

À l'occasion de ses 30 ans à la tête de la maison de champagne éponyme, Carol Duval-Leroy présente son histoire si singulière dans le livre *Femme de Champagne*. Elle y raconte comment, tombée amoureuse d'un champenois propriétaire d'un domaine de 200 ha de vigne, elle a réussi à hisser la marque au sommet des plus belles tables du monde et à devenir la première femme présidente de la prestigieuse Association viticole champenoise. Une success-story inspirante remplie d'anecdotes sur un parcours passionnant de femme.

Femme de Champagne,
le Cherche-Midi éditeur, 16,50 €



Rare et éphémère

Alain Ducasse et la maison Dom Pérignon présentent ADMO : un restaurant éphémère en lieu et place du restaurant les Ombres du Musée du Quai Branly à Paris. C'est une collaboration expérimentale et exceptionnelle entre cinq acteurs animés par la même envie de repousser les limites de la création : le chef espagnol Albert Adrià, le chef de la cave de Dom Pérignon Vincent Chaperon, Alain Ducasse, le chef Romain Meder et la cheffe pâtissière Jessica Préalpato. « Il s'agit de mêler les talents des uns et des autres pour passer au-dessus de ce qui a été fait avant », précise Alain Ducasse. On a hâte.



PASCAL BARBOT ET CHRISTOPHE ROHAT OUVERT... AU CÈNA

En attendant l'ouverture de leur restaurant Astrance, le duo mythique de la gastronomie formé par Pascal Barbot et Christophe Rohat sera en résidence au Cèna. Cette nouvelle table de la galaxie David Lanher et Laurent Plantier, connus pour leurs adresses gourmandes, s'offre donc une belle aventure pour les quelques mois qui viennent. Ensemble, ces hommes ont pour but de réinterpréter la cuisine de bistro avec les recettes vives et savoureuses qui sont la signature de Pascal Barbot, en maintenant l'offre à des prix raisonnables ; et tout en gardant le lien avec les producteurs et artisans avec lesquels ils travaillent depuis plus de vingt ans. Une belle initiative, qui nous ouvre grand l'appétit !



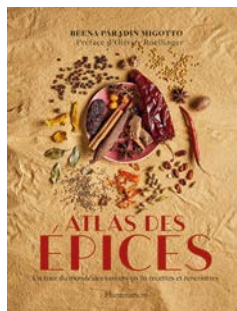
UN AIR DE GRÈCE

La famille Kalios s'agrandit : après les huiles, les olives et les fruits secs, sont annoncés désormais féta, poulpe mariné, poutargue en poudre ou balsamique de figue... toute une gamme d'épicerie complète, qualitative et inspirante ! Le plus : la possibilité d'acheter certaines références en grand format pour limiter les emballages. À chiner en épicerie fines et sur le site de la marque.



LA MAISON ARIBERT CERTIFIÉE ÉCORESPONSABLE

Le chef doublement étoilé Christophe Aribert de la maison Aribert poursuit son engagement écoresponsable et reçoit officiellement le label « *plastic free* ». Cette certification reconnaît les établissements qui mettent en place des actions concrètes pour combattre l'usage des plastiques, et répond à des critères très stricts qui impactent tous les aspects de la vie du restaurant et de l'hôtel. Christophe Aribert et ses équipes ont travaillé ensemble à trouver des alternatives viables en ce sens, un travail de longue haleine. Un exemple, une direction à suivre.



SPICE GIRL

Quelle bonne idée ont eu les éditions Flammarion de confier la rédaction de leur *Atlas des épices* à Beena Paradin Migotto. Originnaire du Kerala, cette spécialiste du sujet (elle collabore notamment au sourcing des épices Roellinger) est aussi une cuisinière hors pair et une grande connaisseuse des cultures gastronomiques. Au fil des pages de ce très bel ouvrage, et grâce à des cartes fort bienvenues et instructives ; on comprend à quel point l'histoire de ces substances aromatiques a non seulement façonné nos cuisines, mais aussi l'histoire du monde. Pour compléter le voyage, 50 recettes vous permettront à votre tour de découvrir la magie des épices, à votre table.

Atlas des épices, éd. Flammarion, 29,90 €

La truffe, rien que la truffe

Alors que la quasi-totalité des conserves de truffe sont stérilisées (ce qui en dénature fortement le goût), Aléna a fait le pari de la pasteurisation. Cette technique permet de restituer un goût plus proche de celui d'une truffe fraîche et d'offrir aux amateurs de ce mets unique une qualité jusqu'ici réservée aux professionnels. Sans aucun ajout d'arôme d'aucune sorte, ni artificiel ni « naturel », ce produit fait le pari de l'authenticité sans céder à la facilité. Présenté dans de petites boîtes « type caviar » et conservable pendant six mois, il est facile à utiliser et à cuisiner selon nos envies. Avis aux amateurs...

Boîte de suprêmes de truffes noires à partir de 24 € les 15 g.



POUR UNE TABLE FESTIVE

Toujours fidèle à la qualité de ses produits, Peugeot Saveur dévoile de nouveaux duos de moulin pour le sel et le poivre aux couleurs ultra pop. Idéal pour un cadeau que vous pouvez par la même occasion personnaliser en composant vous-même les duos colorés.

Duo moulin sel et poivre, Peugeot Saveur, 54,90 €



C'EST L'AMÉRIQUE!

Bonne nouvelle : le chef hyper actif Juan Arbelaez (que vous retrouverez dans notre panoplie page 24) annonce la création d'**Amadito**, son épicerie fine spécialisée dans les produits d'Amérique du Sud. Et cela tombe bien : nous souffrons en France d'un manque cruel de bons produits en provenance de cette partie du monde. Pour le moment centrée autour du café et du chocolat, l'offre s'étoffera bientôt de panela (du sucre complet très aromatique), mais aussi de poivres et d'épices. Comme tout ce que fait Juan, la plus grande exigence sera appliquée aux conditions de cultures et de commercialisation de ces produits, que l'on attend donc avec la plus grande impatience.

