

FOU DE CUISINE

CULTURE CHEF·FE #31

**SPRING
TIME!**

LES **50** PLUS
BELLES RECETTES
DE SAISON



*Ella Aflalo
Yannick Alléno
Juan Arbelaez
Anne & Thomas
Cabrol*

*Thomas Chisholm
Julien Duboué
Julien Dumas
Philippe Etchebest
Coline Faulquier*

*Alan Geaam
Simon Horwitz*

*Kei Kobayashi
William Ledeuil*

*Yasunari Okazaki
Alba Pezone*

*Erica Paredes
Baptiste Renouard*

*Jérôme Schilling
Julien Sebbag*

*Thibault Sombardier
Xavier Thuizat*

*Glenn Viel
Martin de Wilden*

PRESSMAKER

BELGIQUE/LUXEMBOURG/DOU: 8 € - CANADA: 12,99 \$ CAN - ESPAGNE/ITALIE/PORTUGAL: 8,20 €
- MAROC: 7,50 MAD - SUISSE: 13,50 CHF

L 15662 - 31 - F: 7,50 € - RD



PHILIPPE ETCHÉBEST

LA TRANSMISSION
AU CŒUR DE LA CUISINE

JULIEN DUBOUÉ

CAILLE, ASPERGES
ET LÉGUMES VERTS

JÉRÔME SCHILLING

TARTARE DE BŒUF
D'UN MOF ÉTOILÉ



LE RIZ AU LAIT

« Ce dessert m'évoque mon enfance. Ma grand-mère en faisait un avec du lait de la ferme, très gourmand et crémeux, qui prenait la saveur du riz. J'ai bien essayé de reproduire la recette. Mais à l'époque, c'était le goût des vraies choses : aujourd'hui, on ne trouve plus les mêmes produits. »



MES COCHONS

« J'élève deux cochons pour recycler les épluchures et le pain. C'est ma manière de ne pas gaspiller. Puis nous mangeons la viande et j'aime en offrir à des voisins. C'est mon cadeau gourmand à moi. »

L'ORMEAU

« Encore un produit qui résonne en moi. Il me rappelle les moments que l'on passait en famille à pêcher dans les Côtes-d'Armor. Ce que j'aime, ce n'est pas seulement le produit, c'est l'instant. Lors des grandes marées, on partait avec nos couteaux et un sandwich au pâté Hénaff. On éclatait l'ormeau au marteau et on le faisait cuire au beurre. Ce qui comptait, c'était le goût. Le joli est immédiat, mais c'est le goût qui reste. »



LE BEURRE DEMI-SEL

« Incontournable ! Je n'en achète pas trop parce que je le finirais.

Je l'aime dans toutes ses variantes : par exemple un steak haché juste cuit à la poêle, cru à l'intérieur et nappé d'un beurre demi-sel noisette. »



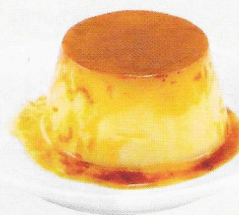
JOUE-LA COMME GLENN VIEL

TEXTE EUGÉNIE PONT

Triplement étoilé par le Guide Michelin pour le restaurant de L'Oustau de Baumanière, le chef est également connu pour être un coach sans chichis dans l'émission « Top Chef ». Guidé par ses souvenirs, cet homme de goût nous dévoile une panoplie incarnée.

LA CRÈME CARAMEL

« J'aime les desserts de base, ceux qui deviennent des classiques, parce qu'ils sont réconfortants. Je ne suis pas attiré par les pâtisseries d'aujourd'hui, qui ne m'évoquent aucun souvenir. J'aurais plus de plaisir à prendre un vrai flan au lait chez le boulanger du coin. Pour moi, le souvenir est un ingrédient. »





LA PÊCHE

« J'aime la pêche sous toutes ses formes. J'ai commencé très tôt, gamin, juste avec un seau. J'aime ce lien avec le poisson par ce fil aussi fin qu'un cheveu, le fait de remettre le poisson à l'eau, d'imaginer ce monde qui est sous nos pieds et que l'on ne voit pas. Et puis j'aime la tranquillité et le son des vagues. »

LE RESTAURANT LE VICTORINE À FRÉHEL

« Je suis arrivé en cuisine par hasard. À 14 ans, j'ai dû me décider pour une orientation. Comme j'aimais bien manger, j'ai choisi ça. C'était très difficile mais il y a eu un tournant lorsque j'ai travaillé à 16 ans au restaurant Le Victorine, à Fréhel. C'était génial.

J'avais beaucoup d'autonomie et cela m'a donné de la confiance. »



BOULANGERIE TERRE ET BLÉ À SAINT-RÉMY-DE-PROVENCE

« J'aime la philosophie d'Henri de Pazzis, le patron. Pendant quatre ans, il a reproduit des blés anciens qu'il est allé chercher à travers la France. Maintenant, il a quelques hectares. Il a créé sa propre farine et il cuit son pain dans un four à bois. Son pain est fou. »



LES MAGASINS DE PÊCHE

« Alors même que je n'ai plus le temps de pêcher, si je rentre dans un magasin d'articles de pêche, c'est certain je vais acheter une canne ou un hameçon. »



LA CUILLÈRE À SOUPE AIGUISÉE

« Quand j'étais à l'école, mon chef de l'époque, Stéphane Aubert, de l'Hostellerie du Nord, à Auvers-sur-Oise, m'avait montré ce truc qui m'est resté. Il aiguisait le côté d'une cuillère à soupe : c'est très utile pour retirer le foin des artichauts, par exemple. Je l'utilise beaucoup et je dois faire attention à ne pas me couper. »



L'ÉCHINE DE PORC

« C'est une viande que j'aime cuisiner en famille. Elle est plus grasse et moelleuse et supporte mieux la surcuisson. On la fait mariner la veille puis on la grille au four à 200 °C. C'est très bon avec des petites pommes de terre au thym. »

LA MAISON DEHESA

« Elle nous fournit de la poutargue. Il y a chez eux une vraie sincérité. Ce sont des gens investis avec une philosophie environnementale et sans exploitation. J'aime ça. De manière générale, je peux travailler un produit moins qualitatif si j'ai une personne de qualité en face de moi. »

