

MARS-AVRIL-MAI 2020

fou de CUISINE #19

TENDANCES / RECETTES / PAS À PAS / PRODUITS / RENCONTRES

LA NOUVELLE
GASTRONOMIE
À PETIT PRIX
EN 50
RECETTES



Iñaki Aizpitarte
Juan Arbelaez
Jérôme Bancetel
David Bizet
Pierre Sang Boyer
Amandine Chaignot
Julien Duboué
Pierre Gagnaire
Tomy Gousset
Bertrand Grébaut
Pauline Labrousse
Florent Ladeyn
Grégory Marchand
Gaël Orioux
Guy Savoy
Julia Sedefdjian
Jean Sulpice
Sugio Yamaguchi

PRESSMAKER



Masterclass

JULIEN DUBOUÉ

AGNEAU CONFIT /
LÉGUMES DU JARDIN

Ex-libris

PIERRE GAGNAIRE

CUISINE GOURMANDE
DE COPAINS

Omakase

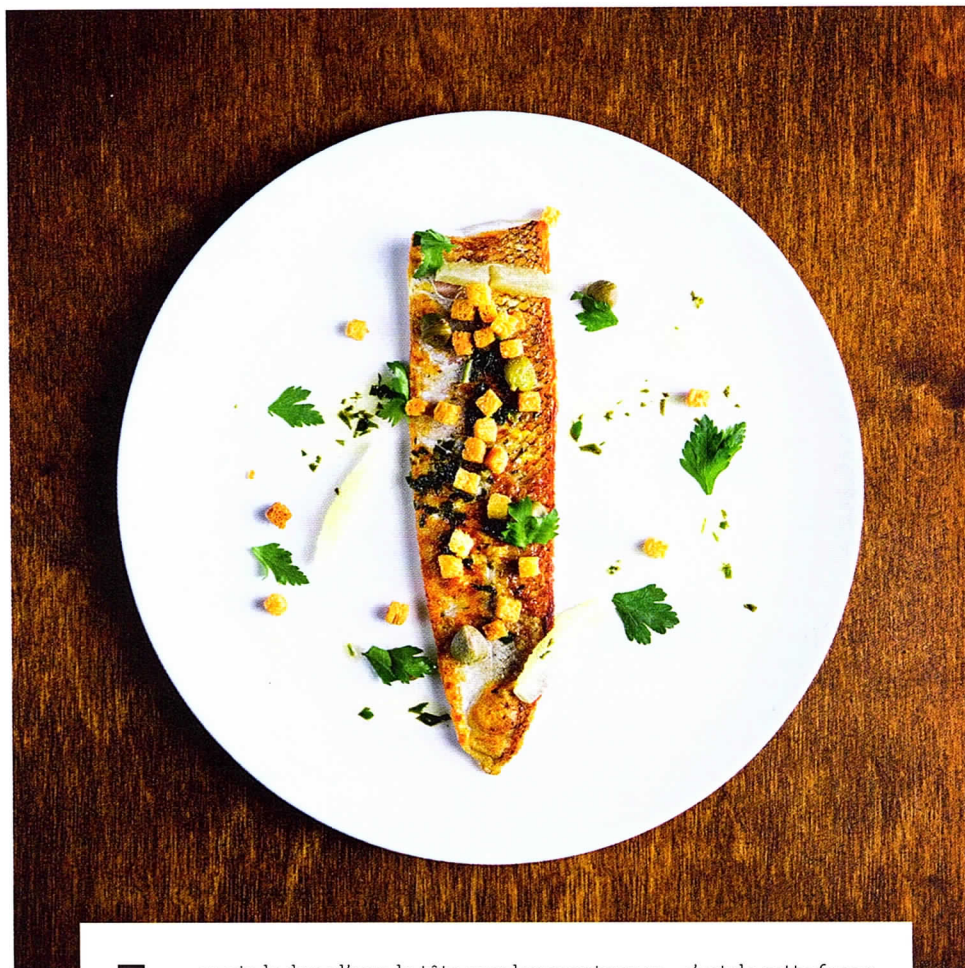
JULIA SEDEFDJIAN

LA PLUS JEUNE ÉTOILE
DE FRANCE

FÉRA À LA GRENOBLOISE

Par Jean Sulpice (*Le Bistrot 1903, Talloires*)

 RETROUVEZ LA RECETTE P. 107



© Franck Juéry

Les pieds dans l'eau, la tête vers les montagnes... c'est de cette façon que le chef Jean Sulpice résume une première expérience dans la légendaire Auberge du Père Bise, qu'il a reprise en 2017 avec son épouse, Magali. Si cette illustre maison est dotée d'un hôtel de luxe, d'un restaurant deux étoiles au Guide Michelin, on sait moins qu'elle abrite un bistrot... les pieds dans l'eau. À Talloires, en terrasse, avec vue sur le port, Le Bistrot 1903 est, comme le précise Jean Sulpice, « *un bistrot qui garde la même exigence de qualité qu'un restaurant gastronomique. Seules les assiettes et l'ambiance y sont plus simples* ». Sa féra à la grenobloise en est un bel exemple, comme le sont aussi le pâté en croûte de veau, estragon et citron confit, le gratin de queues d'écrevisse du lac d'Annecy, la côte de veau et sa poêlée de champignons ou la mousse légère aux poireaux, truite cuite au sel, pomme paille. Découvrir la cuisine de Jean Sulpice en passant par la case bistrot, c'est découvrir l'approche locavore de ce chef, c'est mettre un pied de façon plus détendue dans une grande maison que l'on n'oserait peut-être pas fréquenter en temps normal. C'est aussi se donner envie de revenir pour, cette fois, apprécier une cuisine gastronomique dont la salle est également tournée vers le lac où le chef puise une partie de son inspiration.

CAHIER de recettes

THÉMA P. 18



FÉRA À LA GRENOBLOISE

PAR JEAN SULPICE
(LE BISTROT 1903,
TALLOIRES)

Pour : 4 personnes
Préparation : 30 min
Cuisson : 4 min

- 4 filets de fêra du lac d'Annecy
- QS de beurre ou d'huile d'olive
- sel

POUR LA SAUCE À LA GRENOBLOISE

- 2 citrons
- 200 g de pain de mie
- 500 g de beurre
- 100 g de câpres

POUR LA FINITION

- 1 botte de persil plat
- sel, poivre du moulin

1 Salez les filets de fêra côté chair, puis faites-les cuire côté peau à l'unilatérale pendant 4 min environ, jusqu'à obtention d'une belle coloration.

LA SAUCE À LA GRENOBLOISE

2 Pelez les citrons à vif puis levez les suprêmes.

3 Réalisez des croûtons de pain de mie de 5 mm et poêlez-les dans 150 g de beurre.

4 Réalisez un beurre noisette avec les 350 g de beurre restants et ajoutez-y les suprêmes de citron et les câpres.

LA FINITION

5 Sur chaque assiette, dressez un filet de fêra. Nappez chaque filet de sauce à la grenobloise puis ajoutez les croûtons colorés et le persil plat ciselé.

6 Salez et donnez un tour de moulin à poivre.



ŒUF DE POULE HEUREUSE FUMÉ AU FOIN, TOPINAMBOURS

PAR FLORENT LADEYN
(AUBERGE DU VERT MONT,
BOESCHEPE)

Pour : 4 personnes
Préparation : 30 min
Cuisson : 6 min

- 4 œufs de ferme
- 1 c. à s. de vinaigre de vin
- 1 poignée de foin (au rayon animalerie)
- 500 g de topinambours bio
- 80 g de beurre fermier
- 80 g de jus de viande
- sel, poivre du moulin

1 Faites cuire les œufs mollets pendant 6 min dans une eau bouillante vinaigrée.

2 Écalez-les puis fumez-les au foin pendant 5 min. Pour ce faire, faites brûler une poignée de foin dans une casserole. Placez une grille dessus et posez les œufs. Couvrez avec un plus grand contenant type casserole ou saladier.

3 Épluchez, lavez et taillez 450 g de topinambours. Faites-les confire dans le beurre et deux tasses d'eau jusqu'à totale évaporation. Écrasez-les ensuite à la fourchette. Assaisonnez.

4 Lavez les topinambours restants et, à l'aide d'une mandoline, taillez-les, non épluchés, en fines lamelles.

5 Réchauffez le jus de viande.

LE DRESSAGE

6 Dressez un peu de purée de topinambours dans une assiette. Posez l'œuf fumé et recouvrez de lamelles de topinambour crues. Versez un filet de jus de viande et servez aussitôt.



POULPE EN CAMAÏEU

PAR JAIME CORZO LEMOS
(COUP DE TÊTE, PARIS 19^e)

Pour : 5 personnes
Préparation : 40 min
Cuisson : 1 h 50

- 1 beau poulpe

- 1 garniture aromatique (carotte, branche de céleri, oignon et bouquet garni)

POUR LES AUBERGINES

- 3 aubergines
- QS d'huile d'olive
- QS d'ail
- QS de thym
- QS de vinaigre de vin vieux
- sel, poivre du moulin

POUR LE CHOU ET LE RADIS

- 1 petit chou-fleur violet
- 1 radis blue meat

POUR LA MARINADE DE PICKLES

- 1 litre d'eau
- QS d'ail
- QS de thym
- QS de laurier
- 2 g de poivre en grains
- 2 étoiles de badiane
- 2 g de graines de fenouil
- 1 capsule de cardamome
- 80 g de sucre
- 60 cl de vinaigre d'alcool blanc

LA CUISSON DU POULPE

1 Préparez un bouillon sans sel avec la garniture aromatique. Dès qu'il bout, plongez-y le poulpe trois fois de suite en l'immergeant complètement, puis ressortez-le. Cette opération permet de casser les fibres de la chair du poulpe afin de l'attendrir. Replongez le poulpe dans le liquide et faites-le cuire 48 min à gros bouillon. Laissez-le refroidir.

LES AUBERGINES

2 Préchauffez le four à 170 °C.
3 Coupez les aubergines en deux. Badigeonnez-les d'huile d'olive au pinceau. Ajoutez une pincée de sel, un tour de moulin à poivre, de l'ail écrasé et du thym. Enfourez-les