

n°69

Cuisine | a&d

d'aujourd'hui et de demain

L 19107 - 69 - F: 7,90 € - RD



BELUX 8,50€ - ESP 8,50€

Réveillez le chef qui est en vous !

*Retour à l'Atelier
Joël Robuchon*

Jean-François Rouquette :

créativité & gastronomie française

Le retour des bonnes recettes de **Bernard Laurance**

Cuisinons avec **Samuel Lee**, seul chef chinois étoilé de France

Tosca : gastronomie italienne avec **Raffaele De Mase**

Camille Saint M'Leux à la Villa 9Trois : un très grand de demain





Gastronomie improbable et inattendue à la VILLA 9TROIS

Plein centre de Montreuil entre deux tours, se niche un oasis de verdure, petit paradis immaculé au milieu du 9-3. C'était improbable, ils l'ont fait et l'est parisien continue de briller. Bienvenue à la Vila 9Trois qui déploie avec sa nouvelle équipe de bien louables ambitions étoilées que nous devons encourager.

Sous l'égide du jeune et talentueux chef Camille Saint M'Leux, la maison se réveille. Terrasse pour les beaux jours, potager pour produire quelques bons produits en circuit ultracourt, équipe qui en veut : le résultat est énorme. La sensation du moment, la meilleure table de l'est de la capitale.





Camille Saint M'Leux ne perd pas de temps. Malgré son jeune âge, le Rimbaud des fourneaux présente un CV déjà bien fourni en belles et prestigieuses maisons, à la hauteur des ambitions de l'endroit : passé au Taillevent de messieurs Soliveres et Daubinet, sa passion pour la cuisine l'a conduit à compléter ses CAP et BTS en Hôtellerie/restauration par un apprentissage en pâtisserie de l'étoile restaurant L'Abeille de l'hôtel Shangri-La Paris. Palaces toujours : par la suite, Camille occupe le poste de demi-chef de partie au Cinq, du triplement étoilé

Christian Le Squer au Georges V. Puis une année passée en Australie pour vivre des expériences culinaires et professionnelles enrichissantes en différents restaurants pour accéder finaliste au concours San Pellegrino Young chef 2019 Australie Pacific. De retour en France, le jeune chef co-fonde Nu Glace Nature, concept de glace bio artisanale à partir de lait cru. Aujourd'hui, c'est au sein de La Villa9Trois qu'il laisse s'exprimer son grand talent et sa maîtrise des codes gastronomique. Assurément un grand de demain. Vous voilà prévenus !



Ici se concocte une cuisine inventive et parfaitement maîtrisée, largement inspirée des expériences du chef, enrichie par le vécu de sa jeune équipe constituée du second Curtis (le Cinq, le Pré Catellan et l'Ambroisie) et de Aiko sous-chef qui vient du Japon (Passage 53, Sola). Chaque jour l'équipe concocte une cuisine dont la technicité, le savoir-faire et l'inventivité sont au service du produit en choisissant avec justesse ce qui la placera le plus en valeur.

Ainsi une sauce, un condiment ou un assaisonnement se transformeront au gré de des envies de la brigade en garniture, dévoilant ainsi la finesse et la subtilité des produits sélectionnés et sourcés.

Parmi ces produits : les viandes « Chateaufort » en Normandie ; les légumes de Monsieur Rigault en Ile de France ; les poissons de petit bateaux de la criée de Lorient sélectionnés par la maison Jégo ; les fromages de chèvre de la fromagerie Lethielleux. Sans oublier

les herbes aromatiques du jardin et bientôt le miel, les légumes et les œufs du même jardin. L'ensemble est orchestré et mis en valeur par le service de Jérémie Chemama, nouveau directeur de salle arrivé en même temps que l'équipe de cuisine l'été dernier après un passage par de belles maisons comme le Ruisseau de Saint-Mandé, la Scène Thélème, Histoire de Mathieu Pacaud ou encore le Pavillon Ledoyen de l'ami Yannick Alléno.



Carpaccio de St-Jacques de plongée, cresson de fontaine, beurre noisette de barde



6 personnes

Carpaccio de Saint-Jacques Coquilles Saint-Jacques 18 pièces

Coulis de cresson de fontaine

Boîtes de cressons 6
Beurre noisette 100 gr

Beurre noisette de barde

Barde 100 gr
Beurre 200 gr
Vinaigre de xérès 20 gr

Chapelure de barde st jacques

Barde 100 gr
Farine 30 gr
Beurre 100 gr

Gel citron

Jus de citron 200 gr
Xantana 2 g

Carpaccio de Saint-Jacques

- Ouvrir les Saint-Jacques.
- Récupérer les bardes de Saint-Jacques et les rincer sous un filet d'eau pendant 30 minutes.
- Réserver les noix au frais.

Coulis de cresson de fontaine

- Équeuter le cresson et réserver quelques pluches pour la décoration.
- Plonger les feuilles dans l'eau bouillante durant 20 sec et débarrasser en glace pour stopper la cuisson.
- Bien égoutter les feuilles, les mixer en ajoutant le beurre noisette.

Beurre noisette de barde

- Fondre le beurre et ajouter les bardes.
- Cuire jusqu'à ce que le beurre devienne noisette.
- Déglacer avec le vinaigre pour stopper la cuisson.
- Filtrer.

Chapelure de barde st jacques

- Saisir les bardes de Saint-Jacques dans un fond d'huile de manière à ce que celles-ci lâchent leur eau.
- Débarrasser dans un mixer et ajouter la farine.
- Mixer par à-coups.
- Suer dans le beurre pendant quelques minutes puis enfourner 12 min à 160°C.

Gel citron

- Mixer ensemble le jus de citron et le xantana.

Dressage :

- Tailler les st jacques en deux dans la largeur, assaisonner d'un jus de citron, d'huile d'olive et de fleur de sel.
- Disposer dans l'assiette.
- Ajouter les condiments et la chapelure sur la Saint-Jacques.





Cochon de lait

de la ferme du Châteauneuf, choux grillés, lait ribot



6 personnes

Cochon de lait**Sel 1 kg****Poitrine de Cochon de lait****2 poitrines****Lait ribot 1 L****Lait ribot****Lait ribot 300 ml****Gomme de xanthane 1 gr****Poivre pm****Condiment kimichi****Kimchi pm****Pressé de chou****Chou blanc 1 pièce****Beurre 300 gr****Citron jaune 1 pièce****Foin pm****Cochon de lait**

- Dans un premier temps, mettre au sel durant 1H30 les poitrines de cochon.

- Rincer et mettre dans un Staub.

- Recouvrir de lait ribot et cuire à feu doux sur le bord du fourneau pendant 5h.

- Laisser refroidir dans le lait et retirer les poitrines.

- Mettre au frais bien à plat.

- Remettre les poitrines peau vers le haut sous la salamandre jusqu'à ce que celles-ci soient bien croustillantes.

Lait ribot

- Mixer au Blender tous les éléments

- Réserver

Condiment kimichi

- Mixer grossièrement jusqu'à l'obtention d'une pâte de kimchi

Pressé de chou

- Blanchir les grandes feuilles de chou.

- Dans un Staub bien chaud saisir les choux dans un fond d'huile.

- Une fois grillé, ajouter le beurre et le jus de citron de manière à réaliser un glaçage sur les feuilles.

- Fumer du foin et fermer à l'aide d'un couvercle 3 minutes.

- Ôter les feuilles et laisser refroidir.

- Superposer les feuilles et poser un poids pour bien presser.

- Laisser figer le beurre au froid. À ce moment, tailler des bandes de pressé et colorer la face striée.

Dressage

- Dans le fond de l'assiette cercler le lait ribot, ajouter quelques points de kimchi.

- Poser deux bandes de cochon grillé et les pressés de chou.





Lotte de l'île d'Yeu, tomates de Mr Rigault, oignons confits



6 personnes

Lotte**Queue de lotte 4kg****Laquage de la lotte****Tomates bien mûres 3 pièces**
Soja sucré 100 ml**Fumet de lotte :****Arrête de lotte**
Oignons 2 pièces
Feuille de laurier 1 feuille
Vin blanc 1 verre
Baies roses 5 pièces
Eau froide 1L**Beurre de tomate :****Fumet de lotte 0,5 L**
Tomates 3 pièces
Échalote 1 pièce
Beurre 250 gr
Sel pm**Tomate semi confite****Tomates Roma 10 pièces**
Huile d'olive 3 c&S
Sel fin pm
Ail 1 gousse
Thym 1 branche**Oignon confit****Oignon saucier 1 kg**
Beurre 70 gr**Purée d'oignon****Oignons doux des Cévennes**
4 pièces
Beurre 125 gr**Lotte :**

- Lever la queue de lotte en prenant soin d'enlever les différentes peaux.
- Parer les éventuelles traces de sang de manière à avoir un beau tronçon bien blanc et rond.
- Garder précieusement l'arête pour réaliser la sauce.

Laquage de la lotte

- Couper les tomates en petits morceaux et faire compoter dans un fond d'huile d'olive.
- Déglacer avec le soja, mixer et chauffer de nouveau jusqu'à ce que le laquage devienne brillant.

Fumet de lotte :

- Mettre tous les éléments dans une marmite et monter doucement à ébullition en enlevant l'écume qui se forme.
- Cuire 25 min à frémissement et filtrer.

Beurre de tomate

- Ciseler les échalotes et la faire suer dans un fond d'huile d'olive.
- Ajouter les tomates taillées finement.
- Compoter l'ensemble à feu doux puis mouiller avec le fumet.
- Mixer l'ensemble, filtrer et réduire l'ensemble de moitié.
- Au moment du service ajouter le beurre coupé en petits dés et mixer

Tomate semi confite

- Monder les tomates et les tailler en quatre.
- Éépiner et déposer sur plaque.
- Assaisonner de sel, huile d'olive, d'ail dégermé et de thym.
- Enfourner 3h à 65°C.
- Vérifier la consistance et débarrasser dans l'huile d'olive.

Oignon confit

- Tailler les oignons en deux et marquer côté coupé contre le fond de la casserole.
- Ajouter le beurre.
- Quand le beurre commence à mousser, mouiller à l'eau à hauteur.
- Enfourner avec un couvercle 20-25 min.
- L'oignon doit être fondant.

Purée d'oignon

- Dans une casserole, faire fondre le beurre.
- Éplucher les oignons et les couper grossièrement.
- Faire suer les oignons dans le beurre avec une pincée de sel.
- Cuire à feu très doux à couvercle 1h30.
- Mixer.

Finitions :

- Cuire la lotte au barbecue en la tournant fréquemment jusqu'à une température à cœur de 48°C.
- Une fois cette température atteinte, badigeonner la lotte du laquage et enfourner 2 min à 180°C.
- Pendant ce temps, finaliser la sauce.
- Réchauffer les oignons avec quelques pétales de tomates confites dans un beurre moussant.

Dressage :

- Disposer la purée d'oignon dans le fond de l'assiette, ajouter la garniture en cercle en ajoutant quelques amandes blanches torréfiées.
- Sortir la lotte et tailler des tronçons de 140g, disposer au milieu de l'assiette.
- Dresser quelques herbes et fleurs sur le laquage.
- Servir la sauce en saucière à côté.





Ris de veau meunière, sarrasin girolle vin jaune



2 personnes

Ris de veau :
Cœur de ris de veau français 500 gr
Laurier pm
Poivre noir pm

Chapelure de ris de veau :
Parure de ris 50 gr
Farine de sarrasin 50 gr
Beurre 100 gr

Sauce ris de veau :
Reste des parures
Beurre 10 gr
Échalote 1 pièce
Crème liquide 300 gr
Vin blanc 30 ml
Vin jaune 20 ml

Girolles :
Girolles 300 gr
Noix concassée 30 gr
Échalotes ciselés 15 gr

Condiment :
Parures de girolles pm
Noix 1/3 du poids
Vinaigre de vin blanc 5 gr

Ris de veau :

- Dégorger les ris de veau une nuit dans l'eau.
- Le lendemain déplacer les ris de veaux dans une casserole et recouvrir d'eau froide
- Ajouter une poignée de sel, 3 feuilles de laurier et le poivre
- Porter à ébullition et débarrasser
- Une fois refroidi, faire des portions de 160 gr et récupérer les parures

Chapelure de ris de veau :

- Mixer par à-coups les deux éléments jusqu'à l'obtention d'une « chapelure » épaisse
- Dans une casserole faire fondre le beurre lorsqu'il devient moussant ajouter la chapelure
- Cuire 2-3 minutes et débarrasser sur plaque
- Enfourner 12 min à 160°C
- Saler légèrement

Sauce ris de veau :

- Ciseler les échalotes et suer à feu doux avec les parures de ris de veau sans coloration.
- Déglacer au vin blanc et réduire à sec.
- Ajouter la crème et cuire à feu doux 15 min.
- Mixer l'ensemble au Blender et rafraichir au dernier moment avec le vin jaune et un tour de moulin à poivre.

Girolles :

- Gratter les girolles et couper le pied.
- Conserver les parures.

- Une fois rincées, saisir les girolles dans une poêle avec un fond de matière grasse.
- Dès que les girolles rendent leur eau.
- Ajouter une noisette de beurre, les échalotes et les noix.

Condiment :

- Cuire de la même manière les parures de girolle ajouter 1/3 du poids avant cuisson en noix et les écraser au mortier.
- Ajouter le vinaigre et rectifier l'assaisonnement.

Cuisson et finition :

- Paner légèrement les pommes de ris de veau dans la farine de sarrasin.
- Marquer dans une poêle avec un fond d'huile.
- Une fois la totalité du ris de veau marqué, ajouter généreusement du beurre en maintenant celui-ci moussant.
- Arroser tout au long de la cuisson.
- Quand le ris de veau est cuit, pousser le beurre jusqu'à l'obtention d'une couleur « noisette ».
- Ajouter une cuillère de chapelure dans le beurre et recouvrir le ris de veau.

Dressage :

- Disposer dans le fond de l'assiette une cuillère de condiment noix girolle.
- Ajouter les girolles et le ris de veau.
- Servir la sauce en saucière.





Palerme-Turin

Par le Chef pâtissier Aldo Gennuso



2 personnes

Marmelade d'oranges amères

Oranges sanguines de Sicile bio 500 gr
Sucre semoule 100 gr
Pectine nh nappage 10 gr
Jus de citron 15 gr
Oranges pelées à vif 2 pièces

Pâte à cannolo

Farine 250 gr
Sucre semoule 25 gr
Beurre 25 gr
Sel 2,5 gr
Café moulu 2,5 gr
Cannelle 2,5 gr
Cacao 2,5 gr
Oeufs 50 gr
Vin blanc 50 gr
Vinaigre de Xérès 6,25 gr
Huile d'arachide pour la friture pm

Gel citron

Sirup 1 :1 (même quantité d'eau et de sucre) 50 gr
Jus de citron 50 gr
Agar-agar 2 gr

Ganache gianduja

Chocolat de couverture lactée 38% 150 gr
Crème 35% 300 gr
Pâte de noisettes du Piémont 100 gr
Sel fin 1 gr

Glace Noisette à la fleur d'oranger

Lait 400 gr
Crème 35% 50 gr
Dextrose 20 gr
Sucre inverti 15 gr
Stab 2000 3 gr
Sucre semoule 80 gr
Jaunes d'œufs 30 gr
Pâte de noisettes du Piémont 50 gr
Fleur d'oranger 8 gr

Poudre de noisettes

Maltodextrine 30 gr
Pâte de noisettes du Piémont 60 gr

Marmelade d'oranges amères

- Plonger les oranges dans une casserole avec de l'eau frémissante et les laisser en cuisson pour 45 minutes.
- Prélever les oranges, les couper en julienne en levant la partie centrale et les éventuels pépins.
- Ajouter les segments d'oranges, le sucre mélangé à la pectine et le jus de citron.
- Cuire jusqu'à obtenir une belle densité, 65° Brix. Refroidir.

Pâte à cannolo

- Mettre tous les ingrédients dans la cuve du batteur avec le crochet et mélanger jusqu'à obtenir une pâte lisse et bien encordée, terminer à la main.
- Faire une boule, filmer, réserver au frais en repos pour 12 heures.
- Couper une bande de pâte. Etaler à la machine à pâte en commençant par le 0 en passant par 2, 4 et enfin 7.
- Couper des bandes, frire à 160°C.
- Tourner la pâte pendant la friture.
- Disposer la pâte sur du sopalin.

Gel citron

- Porter tous les ingrédients à ébullition.
- Laisser refroidir.

Ganache gianduja

- Chauffer la crème et la verser sur le mélange chocolat/pâte de noisettes/sel.
- Mixer.
- Laisser reposer.

Glace Noisette à la fleur d'oranger

- Chauffer le lait et la crème.
- Mélanger le dextrose, le sucre semoule, le stab 2000, le sucre inverti, les jaunes à la pâte de noisettes.
- Mixer et verser le lait chaud.
- Réaliser une crème anglaise, cuire jusqu'à 85°C.
- Ajouter la fleur d'oranger, mixer.
- Débarrasser dans un bol à pacosser.
- Congeler.

Poudre de noisettes

- Mélanger ensemble les ingrédients.

