

le
Cœur
DES CHEFS

N°6 - AUTOMNE/HIVER 2019

Les
**Grandes
Tables
du Monde**

Alexandre
Mazzia
&
Ludovic
Turac

Stage 3 MOF
Valrhona

Pierre Hermé

Serge Vieira

Gault & Millau



Megève / Cuisine de montagne

EMMANUEL RENAUT : IMMERSION DANS LES FLOCONS ♥ **RENÉ MEILLEUR** :
LE CONSERVATOIRE / TOQUICIMES ♥ **DE MEGÈVE À URIAGE** : SINTES, BISQUERRA,
LOUBET, ARIBERT ♥ **DESTINATION REBLOCHON** : LA COOPÉRATIVE DU VAL D'ARLY

PETROSSIAN

FONDÉ À PARIS EN 1920



« Quand les restaurateurs travaillent en couple, l'un en cuisine et l'autre en salle, la connexion se fait au passe ».
Merci Kristine et Emmanuel Renaut pour ce moment volé.

Il n'est pas facile d'écrire sur ceux que l'on connaît bien. Quand on a le nez sur le sujet, on manque de recul. Bref, depuis la création du magazine en 2017, nous n'avions pas encore dédié d'article à Alexandre Mazzia ni à Ludovic Turac. D'un autre côté, être proche nous permet de savoir exactement ce qu'ils ont au fond de l'âme et ainsi mieux expliquer le sens de leur cuisine. Nous avons voulu passer le pas avec un portrait croisé qui met leurs trajectoires en parallèle et vous les présente comme nous les aimons : autant l'un que l'autre.

La Ville de Megève nous a proposé de nous pencher sur la cuisine de montagne en réfléchissant à son évolution. Si l'immersion dans les Flocons d'Emmanuel Renaut était incontournable, le voyage nous a également permis de comprendre le rôle de la collecte de lait du Val d'Arly dans la fabrication du Reblochon, de faire le point avec René Meilleur sur Le Conservatoire de Cuisine de Montagne qu'il préside et découvrir les talents de demain comme Anthony Bisquerra et Nicolas Sintès. Pour sa deuxième édition, l'événement Toquicimes mettra en lumière la gastronomie de cette région magique.

Et là-dessus, Les Grandes Tables du Monde préparaient leur congrès annuel... Nous avons en commun avec Nicolas Chatenier une passion dévorante pour l'histoire de la gastronomie. Son implication dans l'association est contagieuse. Avec Julie et Myriam, nous avons décidé de consacrer plusieurs sujets qui rendent hommage aux valeurs fondatrices mais qui fêtent également la dynamique de ces dernières années. Qu'il a été frustrant de s'arrêter de fouiller dans les archives... Qu'il a été difficile de ne pas appeler chacun des membres pour mieux saisir leur attachement aux Grandes Tables et leur vision des enjeux de demain...

Pour avancer sur le sujet de la pâtisserie, Pierre Hermé nous a donné son regard lors du Championnat de France de Dessert puis l'Ecole Valrhona nous a accueillis pour le Stage 3 MOF. Marc Esquerré et Jacques Bally ont commenté leur duo au Gault & Millau et nous avons partagé nos recettes méditerranéennes avec Dina Nikolaou et Patrick Laine. Enfin, fidèles à notre engagement auprès de la Team France Bocuse d'Or, nous avons recueilli l'analyse de Serge Vieira sur la bonne façon d'appréhender le prochain concours.

Deux fois par an, le bouclage ressemble à un accouchement sans péridurale ! Mais le plaisir de la rencontre est intact. Le bonheur de vous partager avec le plus grand nombre et participer à votre mise en lumière est un moteur de tous les jours.

Anne et Jean-Philippe Garabedian



UNE PINCÉE D'EXCELLENCE

Apporter de la valeur à votre établissement, Grand Cru après Grand Cru.
La machine Aguila, intelligente et compacte, propose un large choix de délicieuses recettes lactées sur simple pression d'une touche pour satisfaire vos Clients.

*what else?**

Sommaire

N°6 - AUTOMNE/HIVER 2019/2020

- 03** ÉDITO
- 07** PAGES FEUILLETÉES
*Recettes et témoignages de MOF
Ludovic Turac / Une Table, au Sud*
- 09** AGENDA / RETENEZ LA DATE !
Inscription au MOF, Toquicimes, Chefs World Summit
- 11** FOOD'IN SUD : SALON MÉDITERRANÉEN
*Meyrem Cherkaoui et Alexandre Mazzia,
parrains de l'événement*
- 12/13** LET'S GAULT !
Jacques Bally / Marc Esquerré, le duo du Gault & Millau
- 14/15** OBJECTIF BOCUSE D'OR
L'analyse de Serge Vieira, Président de la Team France
- 16/25** DOSSIER
LES GRANDES TABLES DU MONDE
18 Des valeurs en fondation : L'amitié et l'excellence
21 Les virages nécessaires / les prises de parole
22 Une vision partagée : La définition d'une grande table
par les membres
24 Riches de nos différences :
Le développement international
- 26/45** DOSSIER
MEGÈVE ET LA CUISINE DE MONTAGNE
28 Emmanuel Renaut : Immersion dans les Flocons
38 René Meilleur : Le Conservatoire de Cuisine
de Montagne / Toquicimes
40 De Megève à Uriage : Sintès, Bisquera,
Loubet, Aribert
42 Destination Reblochon : La Coopérative du Val d'Arly
- 46/55** ECOLE VALRHONA
48 Stage 3 MOF : Plus que des recettes
54 Tartelette « Strates »
David Briand, formateur Valrhona,
MOF Pâtisserie 2019
- 56/59** PIERRE HERMÉ AU CHAMPIONNAT
DE FRANCE DE DESSERT
La pâtisserie de demain
- 60/75** DOSSIER
ALEXANDRE MAZZIA / LUDOVIC TURAC
62 : Trajectoires en parallèle
64 : Deux identités
70 : Dialogue
73 : La langouste



Omer, Michel Lang, Hôtel de Paris.

- 76** RETOUR SUR... OMER :
Accueillir la Grèce à Monaco
Dina Nikolaou et Patrick Laine
- 78** RETOUR SUR... « à la bonne franquette,
mais chez Ducasse »
L'événement du Cœur des Chefs à l'Hostellerie
de l'Abbaye de la Celle
- 80** LE CLUB DES CHEFS DU SUD AU SIRHA
AVEC SYSCO FRANCE
- 81** ABONNEZ-VOUS !
- 82/83** MOMENTS VOLÉS :
Vincent Boué au Stage 3 MOF de l'Ecole Valrhona / Arnaud Donckele
à la Vague d'Or / Charles-Antoine Jouxtelet au Castellet / Dîner
Complice chez Philippe Auda : Laurence Faye et Sébastien Sanjou /
Dîner Insolite MPG2019 au Domaine du Paternel : Dimitri Droisneau
et Emmanuel Perrodin / Challenge des chefs étoilés de Megève :
Amandine Chaignot, Edouard Loubet, Emmanuel Renaut, Christophe
Aribert, Jean Sulpice et Yoann Conte.



- 28 **Megève** : Immersion dans les Flocons (Emmanuel Renaut)
- 38 **René Meilleur** : Le Conservatoire de Cuisine de Montagne/Toquicimes
- 40 **De Megève à Uriage** : Sintes, Bisquerra, Loubet, Aribert
- 42 **Destination Reblochon** : Coopérative du Val d'Arly

La Cuisine de montagne

René Meilleur

Le Conservatoire de Cuisine de Montagne/Toquicimes

« Ici, le produit est à la base de tout. » Quel meilleur ambassadeur que René Meilleur pour nous décrire la cuisine de montagne et nous expliquer comment la préserver ? Il fallait un Conservatoire pour recenser le patrimoine, retracer les grandes lignes de l'histoire des produits et des recettes de famille.

Le Conservatoire de Cuisine de Montagne par son président, René Meilleur (La Bouitte).

« En montagne, nous avons une tradition plutôt orale de la cuisine. Chacun avait peut-être son cahier de recettes dans le tiroir, mais la plupart du temps on n'a pas su garder ces écrits. Avec le Conservatoire, l'idée est de les recueillir auprès des familles et des chefs, et les regrouper dans un livre qui devienne une référence de notre cuisine afin de décrire à la fois nos produits et la vie que nous avons ici.

Nous avons déjà collecté quelques cahiers entiers et des photocopies qui nous sont envoyés à la Bouitte où nous regroupons toutes ces archives. Au-delà des recettes, on retrouve une manière de cuisiner personnelle à nos montagnes, notamment une cuisson à la cheminée ou sur le coin du fourneau et une tradition du mijotage. Beaucoup de plats se ressemblent (les rissoles, les ragoûts d'agneau, la cruche...) et cela montre qu'il y a ici une identité à part. »

L'an dernier, le farcement était à l'honneur de Toquicimes.

« Cette année, il y aura un concours de rissoles : elles ont toujours existé en montagne. Traditionnellement, on les offre aux gens qui



viennent nous voir. Dans ma vallée, elles étaient réalisées le jour de la fête du village. Chacun a sa recette : chez moi, la pâte peut ressembler à la texture d'un biscuit de Savoie un peu feuilleté garni de crème pâtissière au safran. D'autres sont aux marrons ou encore aux épices. Autre spécialité, la cruche savoyarde est un gâteau qui rappelle un peu le sablé breton. Quand on cuit le beurre et qu'on le pousse noisette, l'écume que l'on récupère est mélangée avec de la farine et du sucre. Pour moi, c'est le goût de l'enfance. »

Alléger en gardant le beurre...

« Notre défi avec Maxime, c'est de ramener à La Bouitte les produits de toute la montagne et de faire plaisir à nos clients. Alors bien sûr, on essaie de faire une cuisine plus délicate. Autrefois, les gens fauchaient le foin du matin au soir, et il fallait les nourrir. Aujourd'hui il faut reconnaître qu'on ne fauche plus, donc on va essayer d'alléger les choses mais sans supprimer le beurre. À la montagne, le beurre est un mode de cuisson, un exhausteur de goût. »

Les crozets

« Ce sont des pâtes de seigle qui représentent vraiment nos montagnes. A La Bouitte, nous les réalisons avec du sarrasin, une céréale noble qui se tient bien sur ce



Appel à recettes

Afin de participer au travail d'archive du Conservatoire de Cuisine de Montagne, vos cahiers et recettes peuvent être envoyés à La Bouitte.
♥ Hameau de St Marcel, 73440 Saint-Martin de Belleville.

type de préparation. Ils sont bien plus fins que ceux que vous trouvez dans le commerce. Il faut les cuire rapidement et les sortir immédiatement pour qu'ils ne se gorgent pas d'eau et les servir avec un beurre noisette et une émulsion de Beaufort. »

Au couteau, sinon rien...

« Bien sûr, les recettes plus récentes méritent d'être travaillées. Nous avons même en amuse-bouche une raclette réinterprétée. Mais autrefois, on n'aurait jamais fait fondre du fromage, ou alors à peine sur un gratin. Le cuire était une aberration dans notre vallée : le fromage était un produit trop noble. C'était au couteau, sinon rien, à la limite avec une pomme de terre. Nous n'avions pas beaucoup de pain frais, donc on mangeait souvent une soupe, une pomme et du fromage au couteau. Aujourd'hui nous avons gardé ce respect du produit : A La Bouitte, 30 à 40 sortes de fromages sont présentées sur une tour constituée de quatre plateaux. »

