

n°61

Cuisine

a&d

d'aujourd'hui et de demain

L 19107 - 61 - F: 7,90 € - RD



BELUX 8.50€ - ESP 8.50€

100 pages de *recettes*
de *chefs* étoilés



*Un été léger
et savoureux*

ESCAPADES GASTRONOMIQUES ET CHICS.

Garden party chez
Yannick Alléno 9*

Alexandre Mazzia :
2* à Marseille

Saveurs montagnardes
3* avec les **Meilleur**

Gastronomie
Corse à **Murtoli**







*Les Meilleurs,
toujours au top
3 étoiles pour une aventure familiale
devenue épopée savoyarde !*

Située en terre Vanoise, dans un cocon évoquant la Savoie éternelle, La Bouitte est surtout hors du monde et hors du temps. Cette authenticité ancestrale, le retour aux origines de la Savoie sont une source d'inspiration inépuisable, qui n'empêche pas René et Maxime d'être à la pointe de la modernité culinaire. Les Chefs ne cessent

de renouveler leur partition, en sublimant leurs souvenirs d'enfance. Ils composent une cuisine dédiée à la nature, un hymne au terroir de la vallée, des lacs et montagnes. « *La Maison et nos plats nous ressemblent : une cuisine taquine, tout en finesse, qui réveille le patrimoine culinaire savoyard en lui rendant un réel hommage* ».



Mais plus encore, Les « Meilleur », leurs 58 salariés et leurs hôtes en provenance de 65 pays, forment une grande famille, unie par une empathie et une fidélité des plus rares. Une proximité, une sincérité touchantes, qui fait de la Bouitte - comme l'a écrit le camarade Gilles Pudlowski - une « Maison de cœur ». Autour de mariages mets-vins vibrants, entre quête de l'excellence et simplicité, « les Meilleur » sont animés d'une philosophie : le bonheur de transmettre et de partager, de donner des terroirs savoyards une interprétation singulière, et du particulier faire émerger l'universel.

Fils d'ébéniste et de paysan, René acquiert en 1976, à 26 ans, un champ de pommes de terre à 1502 m d'altitude à l'extrémité du hameau pittoresque et isolé de Saint Marcel, dominant Saint Martin de Belleville. Avec son épouse Marie-Louise, il y crée de ses mains « La Bouitte », « petite maison » en patois. C'est un coin de paradis préservé dans le massif de la Vanoise, aux portes du plus grand domaine skiable du monde : Les 3 Vallées. René et Marie-Louise servent à leurs débuts fondues et cuisine de terroir. Que de chemin parcouru depuis ! Avec créativité et bon sens, ils anticipent, créent les nouvelles tendances. En 1981, un dîner mémorable chez Paul Bocuse, provoque le déclic. René et Marie-Louise réalisent leur rêve. Passionnés de gastronomie, ils prennent le virage de la haute cuisine. L'arrivée en cuisine en 1996 de leur fils Maxime, donne une nouvelle impulsion. Ancien biathlète en équipe de France juniors, il puise ses forces dans les valeurs du sport : rigueur, endurance et dépassement de soi. Progressivement, il pousse l'équipe vers une quête d'absolu. René et Maxime Meilleur constituent le seul duo père et fils distingués ensemble, de la première à la troisième étoile.

D'une même voix, René et Maxime reconnaissent que la 1^{re} étoile, décrochée en 2003, a été dure à obtenir car la Vallée n'était pas encore une région gastronomique comme aujourd'hui. « La 1^{re} étoile, c'était le départ d'une belle aventure pour un cuisinier et tout le village, un formidable coup de projecteur sur notre Maison. Mais il a fallu attendre 2008 et la 2^e étoile pour franchir une nouvelle étape et offrir une cuisine qui nous ressemblait vraiment ». La 3^e étoile, c'est la concrétisation d'un rêve, le fruit de 40 ans de travail acharné. C'est la première fois dans l'histoire de la gastronomie française, qu'un binôme père-fils obtient de concert la 1^{re}, la 2^e puis la 3^e étoile. Comme l'explique Maxime : « Avec mon père, c'est comme si on





avait atteint le sommet de la montagne, avec devant nous un panorama grandiose. Une nouvelle vie a commencé. Avec l'envie et la possibilité d'aller encore plus loin, de délivrer une cuisine enracinée dans notre patrimoine alpin, et de faire découvrir des produits magnifiques souvent méconnus ».

Les sommets puissants, les paisibles alpages et la forêt dialoguent au fil du jardin, du potager, et de la belle terrasse. De cette dernière, le regard embrasse la vallée préservée des Encombres : un paradis pour les amateurs de faune, de flore, de légumes, plantes et herbes sauvages. René et Maxime Meilleur y puisent chaque jour leur inspiration. Leur cuisine est un hommage à un patrimoine réputé du temps des Ducs de Savoie, progressivement tombé dans l'oubli avec l'annexion par la France en 1860, l'exode rural, puis le développement de l'or blanc.

Une grande tradition de haute cuisine, voire de cuisine aristocratique existait jusqu'au 19^e siècle dans le Duché de Savoie, bien plus raffinée et complexe que les spécialités savoyardes, auxquels les sports d'hiver ont longtemps cantonné les touristes.

Parmi les spécialités de cette époque : les niokis, les soufflés, les civets, les gibiers en venaison, les entremets, le sabayon, les rissoles, sans oublier le gâteau de Savoie (remontant à Amédée VI entre 1343 et 1383). De nombreuses épices sont utilisées : le safran (dans les bouillons et les farçons), le cumin ou l'aneth... Preuve d'un dynamisme culinaire ancestral en Savoie, on peut se reporter au livre « Du fait de cuisine » écrit par Maître Chiquart, cuisinier du duc de Savoie Amédée VIII en 1420 ! C'est l'un des plus anciens traités de gastronomie médiévale connus à ce jour en Europe.

Parallèlement, une cuisine plus populaire et consistante, coexiste : farçons, polenta (à partir de 1770), crozets (petites pâtes carrées à base de farine de froment ou de sarrasin)... La raclette se pratique depuis le moyen-âge lorsque les bergers faisaient fondre le fromage l'été en plein air dans les pâturages. Mais c'est la tomme qui est le plus ancien des fromages de Savoie. Le lait des alpages est évidemment emblématique du patrimoine culinaire.

2020 : Les Meilleur n'ont jamais aussi bien porté leur nom, celui du parcours singulier d'un père et d'un fils, autodidactes passionnés. À l'écart des modes, ils ont créé un nouvel art de cuisiner et de recevoir.







Truite Fario

Cuite au bleu, accompagnée de beurre frais fondu, carottes à l'oseille, sabayon acidulé

Truites :

Choisir 3 truites de 250 g

- 2 heures avant de les cuire, lever les filets, les désarçeter et réserver les filets au frais.

Fumet de poissons :

- Dans une cocotte, mettre à colorer

1 kg de parures de poissons, déglacer avec 250 g de vin blanc et 250 g d'eau, ajouter 1 carotte et 1/2 oignon émincés, 1/2 bouquet de persil, QS de poivre et de sel.

- Faire bouillir 30 minutes, filtrer le jus et réserver au frais. Laisser refroidir et réserver au frais.

Dés de citron :

- Lever en suprême la pulpe d'un citron jaune et tailler chaque suprême en 8 dés presser les parures et réserver le tout dans un bocal hermétique.

Légumes :

- Nettoyer 18 mini-carottes, les éplucher, raccourcir les fanes, les réserver au frais dans un papier absorbant. Chauffer légèrement 100 g de fumet de poisson avec une noix de beurre, ajouter les carottes, les garder bien croquante, les réserver à température ambiante.

Sabayon acidulé :

- Monter le sabayon avec **30 g de vinaigre de riz, 3 œufs et 3 jaunes, 30 g de jus de citron, 250 g de beurre clarifié. Assaisonner de fleur de sel et de poivre du moulin,**
- ajouter très peu de colorant naturel passé au chinois, détendre au bouillon de légumes si besoin. Remplir un siphon de 1/2 litre, visser 1 cartouche, bien secouer et réserver tête en bas au frais.

Finition :

- Faire fondre à feu doux **30 g de beurre frais, ajouter 20g de jus de citron et QS de dés de citron.**

- Ciseler des feuilles d'oseille.
- Mettre le siphon de sauce mousseline au bain marie à 50°C maximum.
- Mettre dans une autre casserole, **100 g de vinaigre d'alcool, 100g d'eau, 10 g de sel gris,**

- porter à ébullition.
- Réchauffer QS de fumet de poisson et le faire réduire, glacée, 18 mini-carottes.
- Nettoyer une assiette mi-creuse de couleur « vert d'eau » ou plate en terre.
- Déposer le filet de truite, saler côté peau dans un bac, verser à hauteur le mélange d'eau vinaigré et laisser pocher 2 minutes selon l'épaisseur.
- Retirer les filets de truite à l'aide d'un écumoir, les égoutter sur grille, napper de beurre au citron et de quelques dés de citron.
- Ranger soigneusement les mini-carottes, saupoudrer d'oseille ciselé, les déposer dans l'assiette légèrement excentré sur la gauche, superposer le filet de truite et terminer par le sabayon.

Saucisse de couenne

Consommé de queue de cochon, légumes croquants

**Prendre un faitout avec 10 litres
d'eau
4 oignons noircis, piquer de clous
de girofle
ajouter 1 feuilles de laurier
3 brins de thym
1 vert de poireau
2 branches de céleris
1/4 boule de céleri
5 tiges de persil
10 grains de poivre blanc
18 gr de sel
QS de graines de coriandre.**

- Ajouter 5 kg de queues de cochons.

Porter à ébullition, cuire à frémissement à couvert pendant 5 h en écumant régulièrement, Passer au chinois étamine puis au torchon. Laisser figer au frais 1 nuit.

Saucisse de couenne :

- Peser 750 g de bouillon de queue de cochon, cuire à feu doux QS de saucisses de couenne, pendant 25 minutes. Retirer et laisser refroidir.

Au moment du service, sortir les couennes, en tailler 1 morceau par personne et 1 gros morceau de saucisse de couenne, les réserver sur papier sulfu à température ambiante.

Pains craquants :

- Détailler des cubes de pain de 10mm de côté, les colorer au beurre moussieux et réserver.

Foie gras cru :

- Détailler des dés dans un lobe de foie gras, cru mettre au contact un papier légèrement humide. Réserver sur papier sulfu au frais en boîte hermétique.

Légumes :

- Nettoyer QS de pomme de terre, de carottes, de mini navets, QS de mini poireaux, les blanchir séparément et les cuire « al denté ». Réserver en boîte hermétique avec un papier absorbant humide au contact.

- Eplucher une branche de céleri, la détailler en bâtonnet. Réserver dans un bocal hermétique avec de l'eau fraîche.

Finition :

- Prendre une autre casserole, porter à ébullition QS de consommé de queue de cochon et réchauffer les saucisses.

- Réchauffer dans du bouillon de queue de cochon réduit, QS de pomme de terre, QS de mini navet, QS de carottes, QS de mini poireau, rectifier l'assaisonnement, bien les glacer.

- Nettoyer une assiette creuse, déposer soigneusement au centre la saucisse de couenne, mettre QS de dés de foie gras cru (assaisonné de fleur de sel), 3 dés de pain craquant, 1 bâtonnet de céleri. Remplir un pichet de consommé de queue de bœuf et le verser à hauteur des saucisses.







Polenta grains moyens liée au jus de « chlorophylle », lard d'Arnad, tagettes

Tuile de polenta :

- Détailler en tranches de 2 mm du pain au maïs puis emporte-piécer avec un cercle de 50 mm, déposer sur feuille Silpat et cuire au four statique à 140°C pendant 3 minutes. Réserver en étuve.

Polenta :

**Porter à ébullition 200g de lait
verser en pluie 100g de polenta
grains moyens**

- laisser cuire sans cesser de remuer, ajouter petit à petit

200g de crème liquide

- laisser cuire à couvert 15 minutes.

Réserver.

Miettes de lard blanc:

- Passer à la poêle sans matière grasse les dés de lard blanc pour les rendre très croustillants, retirer l'excédent de graisse plusieurs fois. Déposer sur du papier absorbant 2 minutes puis réserver sur papier sulfurisé dans un petit plat.

Oignons blancs au vinaigre :

- Ciseler 2 oignons blancs. Porter à ébullition QS de vinaigre blanc, mettre les oignons dans un bocal et recouvrir de vinaigre bouillant, refermer le bocal et réserver au frais.

Coulis de tomates vertes :

Prendre 250g de tomates green zébra,

- les couper en quartier et récupérer les plus beaux pépins, détailler en brunoise 25g de quartier de tomates.

Mixer le reste des tomates, ajouter

35g d'huile d'olive

10g de pousses d'épinards

2g de vinaigre de riz

25g d'eau pétillante

Qs de sel.

- Obtenir un coulis bien vert. Réserver au frais.

Finition :

**Réchauffer QS de polenta cuite
avec QS de purée de tomates vertes,
liées avec 20g de Beaufort râpé
ajouter QS de brunoise d'oignons
cuite.**

- Prendre une assiette creuse chaude en terre, déposer un cercle de 80 mm, mettre au centre

**QS de gros dés de lard poêlé,
QS de brunoise d'oignons**

- recouvrir de polenta fluide à la tomate. Parsemer de brunoise de lard croquant, et de brunoise de tomate verte, les pépins, 3 tuiles de polenta et enfin les pétales de tagettes.

Rhubarbe du jardin

Carpaccio, sorbet, pétales de cynorhodons givrés

Carpaccio de Rhubarbe :

Sirop de pochage :

**Porter à ébullition 200g eau
100g sucre.
Réserver.**

- Tailler finement à la trancheuse QS de branches de rhubarbe.
- Les pocher. Etaler bord à bord les bandes de rhubarbes sur papier sulfurisé.
- Mettre au surgélateur puis emporte-pièce à l'aide d'un cercle de 100 mm (pour faire le fond de l'assiette).

Pâte sucrée :

**200g farine
90g sucre glace
30g poudre d'amande
150g beurre
1 œuf
1 pincée de sel fin**

- Réaliser les tartelettes sur des tringles d'Armoire recouvert de papier sulfurisé.
- Cuire à 160°C jusqu'à coloration, laisser refroidir 2 minutes et démouler délicatement.

Glace royale :

**100g sucre glace
20g blancs
5g fécule tamisée
QS jus de citron.**

- Monter au batteur avec le citron puis incorporer la fécule.

Sorbet jus de Rhubarbe :

**200g jus de rhubarbe (rhubarbe centrifugée)
2g stabilisateur
24g glucose atomisé
50g sucre
8g trimoline
50g eau
QS jus de citron.**

- Préparer des tubes de 10mm de diamètre, les remplir de sorbet à l'aide d'une douille. Réserver au congélateur.

Rhubarbe :

- Eplucher QS de bâtonnets de rhubarbe, et réserver QS entier pour mettre dans le fond de tarte en forme de tringle, en tailler QS le plus finement à la trancheuse pour faire des copeaux, réserver dans un bac avec de l'eau froide.
- En tailler une partie en petite brunoise, réserver dans un bac avec de l'eau froide.
- Tailler Qs de rhubarbe en brunoise.

Pétales de cynorhodon.

- Prendre Qs de bouquet de cynorhodon (rosier sauvage), retirer délicatement chaque pétale.
- Prendre un pinceau avec des blancs d'œuf, badigeonner chaque pétale des deux côtés et saupoudrer de sucre semoule, mettre sur silpat et laisser sécher au four à 40°C.

Brioche :

- Détailler la brioche en bande de 2cm de large et 1cm d'épaisseur. Réserver.

Dressage :

- Prendre une cuillère à soupe de brunoise et la sucrer. Réserver.
- En fond d'assiette, déposer un cercle de carpaccio de rhubarbe.
- Garnir la tartelette avec une bande de brioche, un tronçon de rhubarbe cru, masquer de glace royale. Cuire 10 minutes à 180°C.
- Prendre une assiette et mettre la tartelette au centre, déposer délicatement Qs de brunoise de rhubarbe, sucrer, superposer un tube de sorbet, QS de pétales de cynorhodon cristallisées, QS de pétales de rhubarbe cru (préalablement égoutter).







Rissoles

au safran des Hurtières



6 personnes

Pâte à rissoles

250 g de farine T55
85 g de beurre
55 g de lait
50g œuf
20 g de sucre vanillé
6 g de levure chimique.

Crème au safran

125 g de lait
0,20 g de safran en filaments
30 g de jaunes d'œufs
20 g de sucre
6 g de Maïzena
25 g de chocolat blanc
4 g de jus de citron.

Finition

100 g d'eau
100 g de jaunes d'œufs
Huile de friture
Sucre glace.

La pâte à rissoles

- Mettre tous les ingrédients dans la cuve d'un batteur et pétrir la pâte. Laisser reposer 12 heures.

La crème au safran

- Chauffer le lait, infuser le safran 1h ajouter le mélange jaune, sucre, poudre à crème. Porter à ébullition (crème pâtissière). Ajouter le chocolat blanc, lisser au fouet. A froid ajouter le jus de citron.
- Réserver au frais.
- Remplir de crème pâtissière des moules Flexipan demi-sphères de 30 mm de diamètre et les congeler. Démouler, réserver en boîte hermétique au congélateur.

Finition et dressage

- Étaler au rouleau la pâte à rissoles puis la passer au laminoir jusqu'à obtenir une épaisseur de 1,5 mm. La détailler en carrée de 100 mm de côté.
- Badigeonner de dorure (eau et jaunes d'œufs) la moitié des carrés de pâte.
- Déposer au centre des carrés avec la dorure une demi-sphère de crème pâtissière au safran, superposer délicatement l'autre carré de pâte sans dorure et bien envelopper la crème pâtissière à l'aide d'un cercle de 40 mm, bien souder et détailler avec un emporte-pièce cannelé de 60 mm de diamètre.
- Déposer soigneusement sur une plaque à pâtisserie recouverte d'un papier sulfurisé légèrement fariné.
- Congeler et réserver en boîte hermétique.
- Chauffer un bain de friture à 170 °C et colorer les rissoles. Saupoudrer de sucre glace et déguster chaud.