



SEAFOOD

Fusion

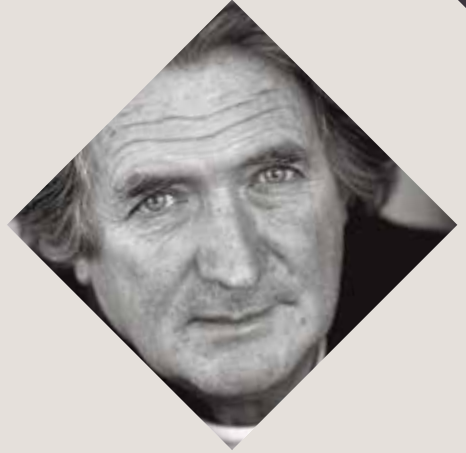
FESTIVAL INTERNATIONAL
DE CUISINE DES COQUILLAGES
ET DES ALGUES

GOUEL ETREVROADEL
AR C'HEGINEREZH BOUED
MOR HA BEZHIN



Le Mag

TOUT
commence
en FINISTÈRE



« Quelle chance vous avez de cuisiner ces produits de la mer d'Iroise ! Ils ont tous le goût des profondeurs océanes, de l'iode léger et de la mer vivante. Huitres, moules, berniques, ormeaux, couteaux, bigorneaux et autres coquillages, ont cette saveur unique des mers froides du bord de nos côtes. La chair des habitants de cet océan développe des saveurs que vous ne retrouverez nulle part ailleurs au monde.

Vous avez l'excellence des produits, vous êtes l'excellence de la cuisine, bonne chance à vous tous pour ce merveilleux moment brestois. »

OLIVIER
DE KERSAUSON

Remettons les coquillages
au cœur de notre
cuisine !

SUR LA PLAGE ABANDONNÉE, COQUILLAGES ET CRUSTACÉS...

... Alors justement, ne les délaissions pas et mettons-les dans nos assiettes ! Le Seafood Fusion Festival est né du constat que la cuisine française néglige ces produits de choix. Hormis les huîtres présentées sur des plateaux, les coquilles Saint-Jacques poêlées et les moules-frites, les coquillages inspirent peu. Et pourtant, ils ont tellement à offrir !

Plus de 35 chefs français et étrangers ont été sensibles à notre démarche de vouloir donner un contexte culinaire plus flatteur aux ormeaux, couteaux et autres coques. Qu'ils soient étoilés ou simplement passionnés, ces cuisiniers de haute volée vont pendant deux jours désacraliser les coquillages et les algues afin de démocratiser leur utilisation et ainsi sublimer un patrimoine d'une richesse extraordinaire. Parmi eux, un chef qui tient une place toute particulière dans le cœur des Bretons et des Français en général : Olivier Roellinger, qui nous a fait l'amitié d'être le parrain du Seafood Fusion Festival 2015 et que nous remercions vivement.

Quant à l'ensemble des chefs sélectionnés pour leur savoir-faire incontestable, c'est avec un enthousiasme non dissimulé qu'ils ont répondu présents pour ce premier festival, face à l'immensité de l'océan, dans un lieu qui ne pouvait être plus approprié : Océanopolis. Un cadre magnifique, dans une région à la gastronomie flamboyante, qui verra s'affronter des chefs d'horizons très différents lors de

battles qui promettent d'être joyeusement animées. Ils proposeront également des démonstrations culinaires inventives, feront participer le public à l'occasion de défis gastronomiques et échangeront autour du développement durable, l'un des thèmes centraux de cet événement.

De la mer à l'assiette, apporter de beaux produits a toujours été la préoccupation majeure de nos conchyliculteurs. Comment s'adaptent-ils aux grands changements environnementaux ? Leur savoir-faire et leur passion seront indispensables pour pérenniser leur activité fragilisée. Ils partageront leurs points de vue avec des cuisiniers, des scientifiques, des transformateurs et bien sûr, le public, lors des *Seafood Échanges*.

Alors, rendez-vous les 21 & 22 novembre à Brest pour deux journées qui s'annoncent déjà incontournables pour tous les amoureux de la mer et de la gastronomie. Deux journées de découverte et de plaisir. Deux journées de rencontres et de divertissement... Allons pêcher des idées gourmandes, remontons les filets de la bonne humeur et sortons de nos coquilles !

**Thierry Larnicol
et l'équipage du Seafood Fusion**



© Nicolas Mar

Un lieu d'exception
Un engagement durable
Des filières économiques
responsables



© Forêtin

SEAFOOD FUSION FESTIVAL

Brest, cité marine
par excellence

AU PAYS DE BREST, ON A DU GOÛT !

www.dicimeme.bzh est le nouveau site internet des produits locaux du Pays de Brest. Ce site entièrement gratuit est mis à disposition des professionnels en circuit court : paysans, professionnels de la mer, restaurateurs, artisans, magasins, paniers...

Pour les professionnels qui respectent la charte d'engagement *d'ici même*, ce site est un canal de promotion et d'information supplémentaire, avec un espace dédié pour présenter son activité. À la fois guide des produits locaux et des professionnels en circuit court, *d'ici même* s'adresse aux 400 000 habitants du Pays de Brest ainsi qu'aux visiteurs qui découvrent la pointe du nord Finistère.

Rejoignez-nous sur www.dicimeme.bzh

Retrouvez-nous aussi sur Facebook : [dicimeme.bzh](https://www.facebook.com/dicimeme.bzh)



OCÉANOPOLIS, UN ÉCRIN POUR LE FESTIVAL SEAFOOD FUSION

Parc de découverte des océans créé par Brest métropole et géré par Brest'aim, Océanopolis propose au grand public de tout âge une plongée au cœur du milieu marin. Ce Centre de Culture Scientifique et Technique de la Mer est doté de 9 000 m² d'espaces de visite et de 68 aquariums et bassins contenant 4 millions de litres d'eau de mer pour un millier d'espèces animales.

Des zones tropicales aux environnements arctique et antarctique, en passant par la rade de Brest et les côtes de Bretagne, les trois pavillons tropical, polaire et tempéré du centre marin permettent à chaque visiteur de mieux comprendre les enjeux environnementaux d'aujourd'hui par le biais notamment de dispositifs de sensibilisation et de médiation scientifique.

Océanopolis dépasse donc le simple aquarium. Tout au long de l'année, le parc s'impose comme un outil formidable d'éducation. Il accueille de grandes expositions temporaires et des programmes d'animations renouvelés chaque année, notamment pendant les petites vacances avec des rendez-vous récurrents.

Depuis sa création en 1990, Océanopolis a accueilli plus de 10 millions de visiteurs, soit une moyenne de 400 000 à 500 000 personnes par an. Océanopolis, depuis son ouverture, est toujours le site payant le plus fréquenté de Bretagne.

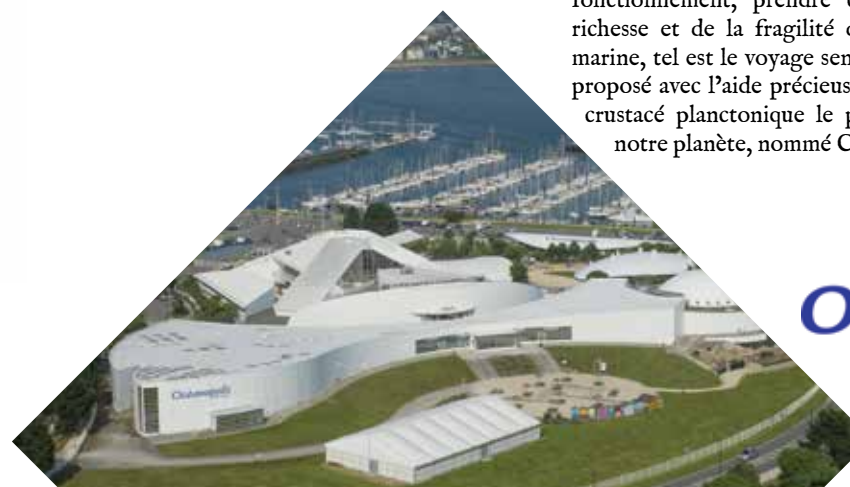


OCÉANOPOLIS EN QUELQUES CHIFFRES

- 9 000 m² d'espaces de visite
- 68 aquariums et bassins
- 4 millions de litres d'eau de mer
- un millier d'espèces animales
- 400 000 à 500 000 visiteurs par an
- 10 millions de visiteurs depuis sa création

Pour ses 25 ans, Océanopolis crée et met en place une nouvelle exposition temporaire sur le thème de l'Océan à destination des enfants de 6 à 10 ans. Intitulée « Cyclops, explorateur de l'Océan », cette exposition est présentée jusqu'à début 2017 dans le pavillon Biodiversité d'Océanopolis.

Explorer et découvrir des écosystèmes marins insoupçonnés, observer et comprendre leur fonctionnement, prendre conscience de la richesse et de la fragilité de la biodiversité marine, tel est le voyage sensoriel inoubliable proposé avec l'aide précieuse d'un copépode, crustacé planctonique le plus abondant de notre planète, nommé Cyclops.



Océanopolis
Brest

GREEN CROSS, UN ENGAGEMENT HISTORIQUE ET INTERNATIONAL

Green Cross est une ONG internationale, fondée par Mikhaïl Gorbatchev en 1993, suite au Sommet de la Terre de Rio, en 1992.

Présidée par Jean-Michel Cousteau, Green Cross France et Territoires en est la branche française.

Afin de préserver la paix et un avenir durable pour chacun, GCFT œuvre pour conserver un milieu sain, garant d'un avenir serein.

Reconnue d'intérêt général, elle agit via ses actions de plaidoyer et ses projets concrets.

NOS AXES DE TRAVAIL

Les actions de Green Cross sont multiples, nous avons axé cette année notre travail de plaidoyer sur les océans, nous travaillons avec des acteurs de la pêche, du tourisme, des énergies marines à la fois pour les sensibiliser et pour mettre en lumière les bienfaits d'un océan en bonne santé. Notre action se concentre aussi sur l'élevage où nous agissons avec des agriculteurs, industriels et des collectivités pour améliorer significativement les pratiques, le bien-manger étant au cœur de nos préoccupations. Nous travaillons sur les problématiques énergétiques pour un développement sur les territoires d'énergies renouvelables déconcentrés, décarbonés, diversifiés et démocratiques. Nos projets s'inscrivent aussi dans les îles, notamment du Pacifique sud, qui sont les sentinelles des dérèglements climatiques en cours.

Paris Climat 2015
Les propositions
de l'économie bleue

PARIS CLIMAT 2015 : LES PROPOSITIONS DE L'ÉCONOMIE BLEUE

Le 8 juin 2015, pour la journée mondiale des océans, une vingtaine d'intervenants, représentatifs des acteurs de l'économie de la mer, des réseaux des collectivités locales, d'associations et d'acteurs économiques, ont souligné le rôle essentiel joué par l'océan dans la régulation du climat et de l'ensemble des grands équilibres de notre planète. Ne se contentant pas d'alerter sur la nécessité de préserver un océan en bonne santé, les intervenants ont également présenté des solutions existantes et initiatives en cours, répliquables ou inspirantes. De la Nouvelle-Calédonie à la Colombie, nombre de projets se structurent pour créer une véritable économie bleue.

Rassemblant plus de 150 participants à l'Agence Spatiale Européenne, cette rencontre a également abouti à la signature de la Déclaration de Paris sur l'Océan. Le texte est constitué de quatre propositions et dix-huit engagements et voies de réalisation précises et concrètes. Thèmes abordés : gestion harmonisée des activités littorales, alimentation et santé des océans et des Hommes, transport et navires du futur, sécurité et surveillance pour le développement durable.

Retrouvez la déclaration sur
<http://ocean.cop21.mobi>



PRÉSERVER L'OCÉAN ET LES CÔTES

Les océans, qui représentent la majorité de la surface de la planète, absorbent 25% des émissions de gaz à effet de serre des activités humaines, ce qui a pour conséquence de les rendre de plus en plus acides. Ils sont à la fois régulateurs du climat, source de dioxygène et d'une biodiversité extrêmement riche et variée, tant animale que végétale. Pourtant, les océans gardent une part de mystère, les grands fonds marins sont encore aujourd'hui largement inconnus, 75% des profondeurs supérieures à 4000 mètres n'ont pas été explorées à ce jour. Nous détruisons sans le savoir des écosystèmes que nous n'avons jamais observés.

Le trafic maritime mondial est en croissance constante, la pêche mondialisée l'est tout autant. D'une bonne gestion des stocks dépendra son avenir. Ce n'est pas le cas aujourd'hui, 39% des espèces marines ont disparu au cours des quarante dernières années.

Pourtant, les produits de la mer représentent une formidable opportunité pour diminuer l'empreinte environnementale de l'alimentation humaine. L'aquaculture représente déjà près de 50% de la consommation mondiale de produits de la mer, cela devrait augmenter à l'avenir, cependant, les pratiques actuelles sont loin d'être soutenables (antibiotiques, rejets, farines animales utilisées...).

Les littoraux forment des espaces à très fort potentiel, historiquement liés à la pêche, ils sont devenus des lieux prisés pour la résidence comme pour le tourisme. Ils deviennent désormais source d'énergies renouvelables et une nouvelle écologie industrielle va pouvoir naître sur nos rivages : recycler les matériaux composites de la plaisance, imaginer de nouveaux matériaux biosourcés issus des algues, tels que les bioplastiques. Ces nouveaux usages ne doivent pas s'opposer à la biodiversité marine, c'est pourquoi nous devons œuvrer au développement concerté d'Aires Marines Protégées, pour réconcilier les acteurs de la mer avec son écosystème.



LA PÊCHE DES COQUILLAGES : DES MÉTIERS TRÈS ENCADRÉS

Comme l'ensemble des activités de pêche professionnelle, celle des coquillages fait l'objet d'un encadrement spécifique mis en place depuis des années par les marins pêcheurs, dans un souci de gestion de la ressource.

Tailles des coquillages, caractéristiques des navires et des engins de pêche, dates et horaires de campagne, nombre de bateaux et volumes à pêcher... sont autant de points faisant l'objet de discussions et de décisions avant chaque saison de pêche.

S'il s'agit bien évidemment de répondre aux besoins du marché, la pêche doit également respecter les périodes de reproduction des bivalves et l'équilibre de la ressource.

De la capture des coquilles Saint-Jacques de la baie de Morlaix à celles de l'archipel des Glénan, de l'exploitation des amandes au « dragage » de la palourde rose ou du vernis, le Finistère recèle d'importants gisements fréquentés par près de 150 navires, tous titulaires d'une licence de pêche délivrée annuellement. La Rade de Brest demeure un important centre de production : 41 navires y croisent d'octobre à la fin mars, durant quelque 50 jours de pêche autorisés. D'une longueur maximale de 11 mètres, équipés d'une à deux dragues, ils vont y traquer la Saint-Jacques, la praire, le pétoncle noir et l'huître plate, à raison de deux heures à deux heures et demie à chaque sortie.

Régulièrement, afin d'apporter un « coup de pouce » à la nature, les gisements naturels de coquilles font l'objet d'un ensemencement avec du naissain produit par l'écloserie du Tinduff, outil mis en place et propriété des marins pêcheurs.

LA PÊCHE EN FINISTÈRE : DIVERSITÉ ET PERFORMANCES

Le Finistère représente 25 % de la pêche fraîche débarquée sur le territoire national, le département se caractérisant par une diversité de métiers pratiqués, une diversité des espèces débarquées comme des secteurs de pêche fréquentés par plus de 2 000 marins pêcheurs, embarqués sur près de 600 navires.

60 000 tonnes de produits de la mer y sont annuellement commercialisées, dont une large partie sous 8 halles à marée. L'ensemble du littoral du Finistère est riche également d'une multitude de petits ports. Ils s'inscrivent dans l'économie et l'animation des communes côtières.

Si ses ligneurs, bolincheurs, fileyeurs et chalutiers débarquent quotidiennement du poisson de toute première fraîcheur, les caseyeurs ne sont pas en reste : petits et gros crustacés participent à la notoriété de la gastronomie finistérienne. Certains professionnels ont fait de la pêche des coquillages leur métier : équipés de dragues, leurs navires sillonnent les nombreux gisements du littoral.

Le département compte également une flottille de thoniers senneurs congélateurs opérant du Golfe de Guinée à l'Océan Indien, leurs captures approchant des 100 000 tonnes.

Sait-on aussi que le Finistère est le premier producteur d'algues de l'hexagone, totalisant une production de plus de 70 000 tonnes !

Enfin, cette brève « carte de visite » ne saurait être complète si l'activité de ses 50 pêcheurs à pied opérant sur ses grèves n'était pas rappelée...

LE COMITÉ DES PÊCHES : LA VOIX DES MARINS PÊCHEURS

Structure professionnelle réunissant l'ensemble des marins pêcheurs, le Comité Départemental des Pêches Maritimes et des Élevages Marins de Finistère (CDPMEM29) a pour mission de représenter leurs intérêts auprès des autorités locales et départementales. À travers la mise en place de groupes de travail et commissions, le Comité apporte un appui scientifique et technique aux entreprises. La présence et le développement de nouveaux acteurs en bande côtière (Aires Marines Protégées, Énergies Marines Renouvelables, sports nautiques, tourisme...), enrichissent les missions du Comité, dans un esprit de concertation et de bonne cohabitation. Le CDPMEM29 est également un interlocuteur de référence en termes d'information économique.



COMITÉ DÉPARTEMENTAL
DES PÊCHES MARITIMES ET DES ÉLEVAGES MARINS
DU FINISTÈRE

© Quiriac Sougez

© Marc Biger

© Romain Le Blier



LES COQUILLAGES, TRÉSORS NATURELS DE NOTRE TERRITOIRE

La conchyliculture regroupe tous les élevages de coquillages comestibles parmi lesquels : huîtres creuses, huîtres plates, moules, coques, palourdes et ormeaux. Présente sur tout le littoral français, elle s'est particulièrement développée en Bretagne qui offre, par son littoral riche et varié, d'innombrables espaces propices à l'obtention de produits de bonne qualité et aux goûts riches.

POUR LE DÉVELOPPEMENT DURABLE

Les coquillages sont apparus il y a plus de 240 millions d'années. L'huître plate est l'espèce originelle de nos côtes dont la production ne s'élève plus aujourd'hui qu'à 1 500 tonnes, principalement en Bretagne en baie du Mont-Saint-Michel.

L'espèce élevée majoritairement en France est l'huître creuse, dite japonaise, qui malgré des épisodes de mortalités importantes sur les jeunes huîtres (dus à des bactéries et virus inoffensifs pour l'Homme) se maintient à un niveau annuel de production proche de 100 000 tonnes. La Bretagne possède une place importante dans ces élevages puisqu'elle représente un quart de la production nationale et que des entreprises expédient à travers le monde ses produits à la renommée indéniable.

La production de moules est légèrement moindre (60 000 tonnes) mais avec une spécificité mondiale : le bouchot, cet alignement de pieux sur l'estran. La Bretagne représente une part encore plus importante (40 %) en étant le premier bassin français et accueille sur son territoire une AOP (Appellation d'Origine Protégée) pour les Moules de bouchot de la baie du Mont-Saint-Michel.

Les coquillages sont reconnus par les consommateurs pour leur naturalité. Leurs cultures ne nécessitent aucun intrant, les animaux filtrant la nourriture (le phytoplancton principalement), présente naturellement dans le milieu. Les coquillages, élevés dans un mélange d'eaux marines et continentales, sont des sentinelles pour la qualité de l'eau, les conditions nécessaires pour leurs élevages

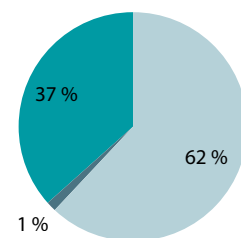
étant supérieures à celles des eaux de baignades. De plus, les élevages rendent des services écosystémiques : la filtration des coquillages permet de capturer les éléments nutritifs et ainsi limiter l'eutrophisation (développement des algues notamment), et d'améliorer la clarté de l'eau ce qui est bénéfique au développement des zostères. Enfin, les huîtres sont des espèces dites « ingénieur » car elles créent un nouvel habitat différent de ceux sur lesquels elles se fixent, générant ainsi des structures qui abritent de nombreuses autres espèces. Elles participent ainsi activement au maintien de la biodiversité.

POUR LE TISSU ÉCONOMIQUE LOCAL

Sur les 50 bassins de production nationaux, 17 sont implantés en Bretagne : baie du Mont-Saint-Michel, Arguenon-Fresnaye, baie de Saint-Brieuc, Paimpol-Tréguier/Jaudy, baie de Lannion, Morlaix/Penzé, les Abers, la rade de Brest, la rivière du Belon, la ria d'Étel, la baie de Quiberon, le golfe du Morbihan, Pénestin...

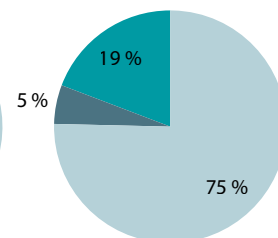
Par leur présence, les conchyliculteurs ont façonné le littoral et permis le développement d'un tissu économique local par la création et la pérennisation des emplois dont la région représente près de 30 % des ETP français soit plus de 4 300 emplois directs.

MOULES DE BOUCHOT



● France (Hors Bretagne)
● Finistère
● Reste Bretagne

HUÎTRES CREUSES



De plus, avec la vente sous les appellations Huîtres de Bretagne, Moules de Bretagne, deux marques détenues par les structures professionnelles bretonnes, ainsi que l'AOP, les coquillages bretons renforcent la notoriété de la région et la reconnaissance de sa « maritimité ».

La Bretagne a enfin la particularité d'être pionnière dans l'élevage d'ormeaux.

POUR LA SANTÉ HUMAINE

Les coquillages recèlent des qualités nutritives et gustatives à hautes valeurs. Ils sont naturellement riches en protéines et sels minéraux. Les huîtres contiennent vitamines et sels minéraux en grande quantité permettant la régénération sanguine et luttant contre le vieillissement tissulaire. Les moules apportent beaucoup de vitamines B8, B12 et E qui participent au bon état des cellules nerveuses et de la peau. Les coques sont particulièrement riches en phosphore, fer et zinc renforçant ainsi l'immunité tandis que les palourdes sont les coquillages les plus énergétiques.

Nature ou cuisinés, les coquillages, perles de notre territoire, présentent donc des qualités indispensables au bien-être du corps !

Toutefois, il est impératif de jeter tout coquillage n'étant pas fermé ou ne se fermant pas avec vivacité lors de la préhension.

Enfin, petit conseil de préparation, les huîtres ne doivent absolument pas être au contact direct de la glace pour ne pas casser leur goût mais disposées sur un lit d'algues ou du gros sel.

Le salon sera le théâtre du concours régional des écaillers qualificatif pour le concours national et opposera les concurrents dans 2 épreuves, l'une de rapidité d'ouverture d'huîtres, l'autre de présentation d'un plateau de fruits de mer.

LES ALGUES, UNE RESSOURCE NATURELLE D'AVENIR POUR LE FINISTÈRE

Avec quelque 70 000 tonnes d'algues récoltées par an, la côte nord du Finistère représente aujourd'hui 90 % de la production française. Pour l'essentiel, elle provient des bateaux goémoniers (65 000 tonnes) et de la récolte à pied (5 000 tonnes). 50 tonnes seulement viennent de la culture. Alimentation, cosmétique et santé sont les principaux débouchés de cette ressource naturelle.

Le Nord-Finistère possède le champ d'algues le plus important d'Europe par sa diversité. La proximité et la qualité de la ressource, alliées à une forte tradition goémonière, ont forgé ici au fil des décennies un tissu économique, des compétences techniques et scientifiques ainsi que des infrastructures professionnelles, artisanales et industrielles très vigoureuses, grâce à de fulgurantes innovations.

SE NOURRIR, AUJOURD'HUI ET DEMAIN

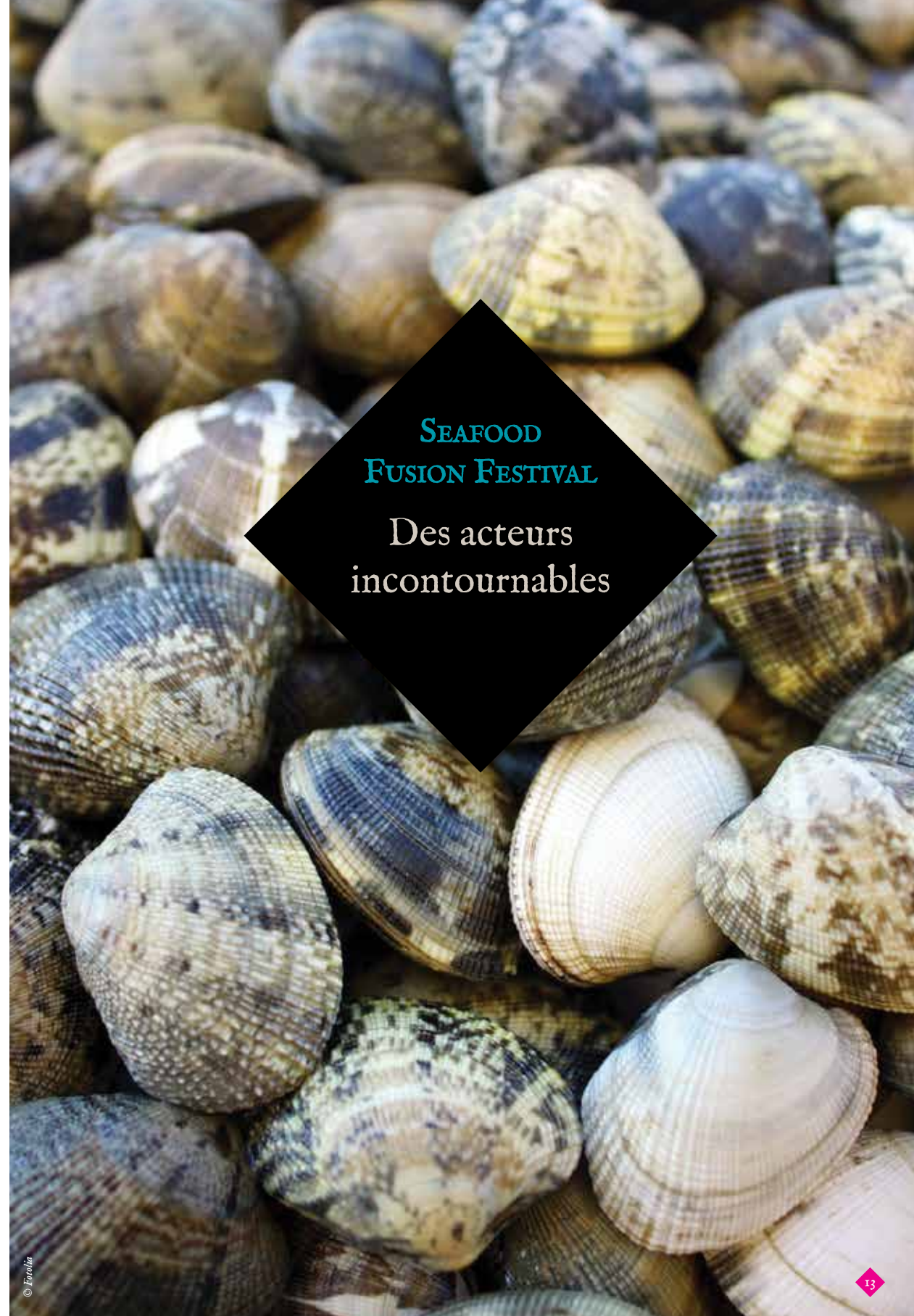
Les algues ont une réputation de pureté, et la demande croissante des consommateurs de produits naturels va de pair avec la nature sauvage qu'évoque la pointe bretonne. L'algue est de plus en plus utilisée dans l'agroalimentaire et entre désormais dans la vie quotidienne, dans la tendance du bio et du «manger sain».

Certains entrepreneurs l'ont senti très tôt et innovent chaque année en proposant de nouvelles recettes à base d'algues. Certains ont fait le choix d'intégrer les différentes phases de production : en plus de la cueillette à pied, ils disposent d'un bateau pour la récolte d'algues qui entrent dans la composition de produits alimentaires. D'autres, développent des gammes originales de produits alimentaires à base d'algues pour le plus grand bonheur des chefs et des amateurs de nouvelles saveurs.

Puisque la France se classe au 10^e rang de la production mondiale d'algues, le Finistère peut revendiquer cette place pour lui ! Au-delà de cette petite vanité, l'enjeu est d'importance, car il s'agit bien là d'une filière innovante qui dispose d'un formidable potentiel de développement, notamment dans l'alimentaire et les produits de santé, et qui suscite les plus grandes espérances.

SEAFOOD
FUSION FESTIVAL

Des acteurs
incontournables



DE LA MER À L'ASSIETTE... AVEC LE DOCTEUR THIERRY CHOPIN

La pérennisation du lien culinaire entre l'homme et la mer ne se fera que dans une logique de préservation des écosystèmes marins. Une bonne gestion des ressources marines permettra aux futures générations de connaître la richesse et la diversité que nous connaissons actuellement.

De la mer à l'assiette, entre algues et coquillages, chefs, producteurs, pêcheurs, récoltants et scientifiques s'intéressent ensemble, le temps du Festival Seafood Fusion, aux enjeux communs de bonne gestion des ressources, à leur valorisation et à leur rôle grandissant dans notre alimentation de demain.

C'est dans le cadre de ces *Seafood Échanges* que le Professeur Thierry Chopin proposera « sa recette » au cours d'une conférence : « *Une succulente recette fusionnant poissons, algues et invertébrés et bonne pour l'environnement : l'Aquaculture Multi-Trophique Intégrée (AMTI)* »

L'aquaculture prendra une place prépondérante dans les futurs systèmes de production alimentaire. Mais la « Révolution bleue » a besoin de devenir plus verte, en tirant profit des services éco-systémiques rendus par les algues et invertébrés. C'est l'heure de la « Révolution turquoise ».

Né en France et titulaire d'un doctorat de l'UBO de Brest, le Docteur Thierry Chopin travaille au Canada depuis 1989.

SES FONCTIONS

- Professeur de biologie marine à l'Université du Nouveau Brunswick à Saint John.
- Directeur Scientifique du Réseau Canadien d'Aquaculture Multi-Trophique Intégrée.
- Ancien Président de l'Association Aquacole du Canada et de la Société Phycologique d'Amérique et Secrétaire Général de l'Association Internationale des Algues.
- Conseiller auprès de la Fondation Internationale pour la Science.
- Membre des Comités de Rédaction d'Aquaculture International, Perspectives in Phycology, European Journal of Phycology et Fish Farming International.

SES SUJETS DE RECHERCHE

- L'écophysiole, la biochimie et la culture des algues d'intérêt commercial.
- Le développement de systèmes d'aquaculture multi-trophique intégrée pour la durabilité environnementale, la stabilité économique et l'acceptabilité sociétale.

SES PRIX

- Prix Synergie pour l'Innovation du Conseil de Recherches en Sciences Naturelles et en Génie du Canada.
- Prix d'Excellence en Recherche de l'Association Aquacole du Canada.
- Prix Réalisation en BioSciences du Nouveau-Brunswick.
- Prix R₃ de la Fondation pour l'Innovation du Nouveau Brunswick.
- Prix Simply the Best de la UNB Associated Alumni.

Le Docteur Chopin est aussi Consul Honoraire de France et Chevalier de l'Ordre National du Mérite et de l'Ordre des Palmes Académiques.





DES ACTEURS INCONTOURNABLES

L'HUÎTRE PLATE DE PRAT AR COUM

Les rives abritées de l'Aber Benoît à Lannilis, dans la prairie de Coum : c'est là que la famille Madec, pionnière de l'ostréiculture dans les Abers, s'installe en 1898. Depuis, pas moins de cinq générations ont apporté leur pierre à l'édifice de l'entreprise, surmontant les épreuves de chaque époque (guerre, épizooties, marée noire) et transmettant leur savoir-faire tout en perfectionnant la connaissance et la maîtrise de leur métier.

Aujourd'hui et depuis 1985, c'est Yvon Madec qui dirige Prat Ar Coum dont le panel de produits s'est diversifié au fil du temps. Coquillages (coquilles Saint-Jacques, palourdes, praires, ormeaux et bigorneaux), crustacés (tourteaux, homards bretons, langoustes) font, en effet, partie des délices de Prat Ar Coum, mais celles qui font avant tout sa solide réputation sont les huîtres, creuses fines, creuses spéciales et plates. Ces dernières sont élevées et affinées dans les Abers (Benoît et Wrac'h) qui serpentent dans les terres du Léon, ce terroir façonné par l'érosion et point de rencontre entre l'eau douce d'une rivière et l'océan.

« C'est un lieu d'échanges rythmés par le va-et-vient des marées. Le plancton, la nourriture de l'huître y abonde et en le filtrant les huîtres puisent leurs spécificités gustatives », explique Yvon, précisant que Prat-Ar-Coum est le passage obligé pour l'affinage de l'ensemble de ses huîtres, y compris celle élevées

sur ses autres sites de production, dans la Baie de Morlaix ou la Rade de Brest.

« En séjournant là, les huîtres acquièrent leur saveur singulière et subtile, caractère des Abers. Un mélange de douceur et de vivacité iodée avec, au final, une longueur en bouche incomparable et un goût de noisette qui font la réputation des huîtres de la maison ».

www.prat-ar-coum.fr

PRAT AR COUM

Directeur : Yvon Madec

Prat Ar Coum

29870 Lannilis - France

Téléphone : +33 (0) 2 98 04 00 12

Et en particulier celle des huîtres plates, récompensées par une médaille d'Or au Concours Général Agricole en 2014. On l'apprécie pour son physique charnu et sa jolie gamme de couleurs faite de dégradés de beiges et de bruns. Lorsqu'on la croque, on est surpris par sa fermeté et sa texture qui rappellent celles des coquillages avant que se libère un concentré de saveurs marines et légèrement métalliques, ce goût subtil qui n'est autre que la signature Prat-Ar-Coum.

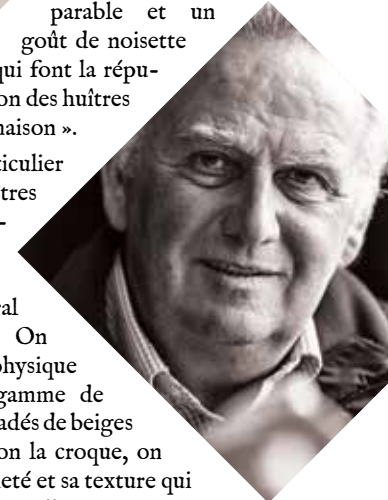


Photo : DR





LES « BELLES DE CORDES »®

« Huîtres Bechemilh-Lauby », un trait d'union qui rime avec passion.

L'entreprise Bechemilh-Lauby nous raconte l'histoire familiale de passionnés, celle d'ostréiculteurs depuis trois générations portant au plus haut les valeurs d'un métier aussi noble que difficile. Éleveurs-producteurs-affineurs-expéditeurs, Alain Lauby et Julien Bechemilh, dirigeants de Bechemilh-Lauby partagent avec leurs équipes le même goût de l'excellence et du bel ouvrage. Ils consacrent quotidiennement leur énergie, leur attention et leur délicatesse à la culture d'un produit vivant, don d'une nature généreuse et exigeante.

Amoureux de leurs rivages charentais et bretons, fiers d'exercer un métier hors norme et conscients d'évoluer dans un milieu aussi stimulant que fragile, les femmes et les hommes de Bechemilh-Lauby nous prouvent que la passion reste le plus puissant des moteurs et la condition la plus intéressante pour déployer de l'attractivité.

HUÎTRES BECHEMILH-LAUBY

Directeurs : Alain Lauby
et Julien Bechemilh

Prise des Robert - Rue des Brunettes
17390 La Tremblade
Téléphone : +33 (5) 46 36 09 56

www.bechemilh-lauby.fr

Les « Belles de Cordes » ne s'appellent pas ainsi par coquetterie ou par hasard. Devenir des huîtres généreuses au goût inimitable est le fruit d'un processus méticuleux. Résultante heureuse d'une méthode de production originale et unique sur le littoral atlantique, « Les Belles de Cordes », de leur naissain de pleine eau jusqu'à leur récolte ont reçu tous les soins et toutes les attentions de nos équipes.

Sélectionnées rigoureusement, pour leur taille homogène et leur silhouette prometteuse, « les Belles de Cordes » de dix mois sont assemblées délicatement sur les cordes et regroupées en respectant une densité propice à optimiser leur développement. Disposant d'un espace vital important et protégées des prédateurs, elles bénéficient d'un environnement nourricier favorable à leur épanouissement. Après l'affinage, le calibrage et un dernier nettoyage, « les Belles de Cordes » révèlent des huîtres bien coffrées de haute qualité et riches en chair et en saveur.



L'HUÎTRE CREUSE DES ABERS

À la sortie de l'Aber Wrac'h (Finistère), l'archipel de Lilia est un site exceptionnel. La maison Legris, entreprise familiale créée 1986 par Emmanuel Legris, l'a bien compris. C'est en effet pour l'équilibre unique du lieu avec, d'une part la richesse en minéraux des eaux apportées par la rivière et de l'autre la pureté de l'eau du large qui vient brasser, qu'elle a choisi l'île de Wrac'h, et plus précisément la baie de Saint-Cava, pour installer les parcs où sont cultivés ses coquillages (bigorneaux et ormeaux) et ses huîtres creuses, sa spécialité.

« Cultivées à 100 % à cet endroit depuis le naissain, nos huîtres se caractérisent par leur goût iodé avec des notes de noisette et de châtaigne. La pureté de l'eau et du milieu donne à la chair un manteau au bord d'un noir profond alors que la nacre de la coquille est d'une blancheur éclatante », explique Adrien Legris qui a rejoint son père au sein de la société fin 2008, et qui a largement participé à développer le marché de la consommable depuis ces trois dernières années, après avoir longtemps exclusivement fait du demi-élevage.

HUÎTRES DE LILIA - LEGRIS

Directeur : Emmanuel Legris
Castel Ac'h
29880 Plouguerneau - France
Téléphone : +33 (0) 2 98 04 56 87
+33 (0) 6 30 17 78 81

www.huîtres-legris.com

« Avant, nous travaillions avec des producteurs de gros qui affinaient nos huîtres, aujourd'hui, nous les élevons aussi jusqu'à terme », détaille le jeune ostréiculteur. Les trente-six mois de travail sur chacune de ses huîtres expliquent leur taux de chair généreux, mais aussi leur coquille à la forme bien régulière et profonde, solide et étanche, qualités permettant une conservation optimale en bourriches.

« Au bout de trois ans, nos huîtres atteignent leur taille consommable avec un poids entre 70 gr et 120 gr. Comme elles ont pris le temps de grandir, et qu'elles l'ont fait auprès des bigorneaux, elles affichent une jolie couleur et un beau pigment. Elles sont alors calibrées, passées en bassins et emballées tout près du phare de l'île Vierge, pour être enfin distribuées sur toute la France », détaille Adrien Legris dont les produits sont à la fois le reflet du terroir de Lilia et du savoir-faire dont elles sont le fruit.



LES HUÎTRES DE KERALIOU®

LES HUÎTRES DE KERALIOU

Le site de production des Huîtres de Keraliou se trouve à Pors Beach à Logonna-Daoulas.

C'est le seul site de cette importance sur la rade et l'un des premiers en Finistère.

Jean Le Moal a commencé dans les années 80 à y élever des huîtres creuses pour atteindre une production actuelle de près de 500 tonnes. La totalité de la production d'huîtres creuses de Bretagne est assurée en interne.

DES HUÎTRES
ISSUES DE CAPTAGE
NATUREL...*

La rade de Brest est un des rares endroits au nord de la Loire où les huîtres creuses se reproduisent. Chaque année de Juin à Août, plusieurs centaines d'ensembles collecteurs sont immergés pour capter les naissains d'huîtres creuses. C'est sur plus de 100 hectares de parcs entre la rade de Brest et la baie de Morlaix que sont élevées les huîtres de Keraliou. Il faut entre deux ans et demi et trois ans pour obtenir un produit parfait.

UN SITE DE CONDITIONNEMENT
OPÉRATIONNELKERALIOU
EARL LE MOALPort Keraliou
29470 Plougastel-Daoulas - France
Tel : +33 (0)2 98 40 57 57

www.keraliou.com

Les huîtres sont purifiées, conditionnées et commercialisées sur le site de Keraliou, d'une superficie de 7000 m², doté de tous les moyens nécessaires au traitement et au conditionnement des coquillages :

- des bassins de purification ou de stockage,
- des chambres froides de stockage de produits finis,
- des lignes de nettoyage et de conditionnement des huîtres.

UNE GAMME COMPLÈTE

Avant d'être commercialisées, les huîtres passent à la calibreuse électronique qui les triera au gramme près. Les calibres les plus courants sont les 3, 2 et 4.

Les huîtres sont aussi classées selon leur qualité, fine ou spéciale :

- Les fines sont moins charnues. Leur taux de chair est de 6,5 et 10,5 exclus.
- Les spéciales sont très charnues. Leur taux de chair est supérieur à 10,5.

DES HUÎTRES D'EXCEPTION

La qualité d'une huître s'évalue à sa teneur en gras.

Une huître est grasse** quand une pellicule blanche solide recouvre la chair. Cette grasse concentre l'essentiel des parfums donnant à l'huître le maximum de sa saveur.

Nos huîtres « Marie Morgane » sont présentes sur les plus belles tables de France et d'Europe.

* Pendant l'été les huîtres non laiteuses sont issues de naissain d'écloserie.

** Ne pas confondre gras et laiteux.

LA MOULE DE BOUCHOTS DE L'IROISE®

« Dans les estuaires des rivières de la rade de Brest, la rencontre des eaux douces et fraîches des monts d'Arrée et celles salées et planctoniques de la mer d'Iroise donne naissance à un milieu extrêmement riche particulièrement favorable à l'élevage et à l'engraissement des coquillages », indique Nicolas Le Moal en charge de la production des moules de bouchots de l'Iroise® (marque commerciale déposée par Keraliou), depuis 2006. « Ces moules, très savoureuses, ont la particularité d'être extrêmement charnues. Elles font, en moyenne, 100 pièces par kilo et leur taux de chair est rarement inférieur à 28% », souligne le Finistérien qui, avec les six autres membres de son équipe, consacre toute son énergie aux 20 000 pieux de bouchot garnis de cordes de coco plantés en rade. C'est là que sont fixés les minuscules naissains de moule. « Nos zones de captages sont concentrées sur la Vilaine, Noirmoutier et Oléron. Les naissains entrent en rade entre mai et juin, puis grandissent pendant une année entière pour arriver à maturité au mois de juillet. Dès lors, les moules de bouchots de

l'Iroise® sont pleines et savoureuses, et elles le restent jusqu'en décembre », détaille Nicolas Le Moal qui peut être fier de son produit. Ce n'est, de fait, pas un hasard si près de 200 restaurateurs, poissonniers, distributeurs et grossistes font confiance à Keraliou pour leur approvisionnement en produits de la mer, d'autant qu'au-delà de sa production de moules de bouchot, la société de Thierry Larnicol propose une gamme complète de coquillages : huîtres creuses, ormeaux, coques, bigorneaux, praires.

Chaque année, Keraliou purifie, conditionne et commercialise près de 1 000 tonnes de coquillages vers plus de 350 clients locaux, nationaux et internationaux, ce qui fait de l'entreprise le premier fournisseur de coquillages des professionnels sur le Finistère et l'un des principaux opérateurs en France.

MOULES DE BOUCHOTS DE
L'IROISE



© Christian Lejole

OLIVIER ROELLINGER, PARRAIN DU SEAFOOD FUSION FESTIVAL 2015

Grand chef de Bretagne, Olivier Roellinger a longtemps brillé au firmament des étoiles, son nom étant comme la lumière d'un phare éclairant Cancale.

« Je suis devenu cuisinier parce que j'aime les maisons pleines de vie, d'odeurs, d'amis. Je cherche le goût du vent », affirme cet homme humble et doux, possédant une force de caractère hors du commun.

Il connaît la mer depuis toujours, terrain d'aventure et de rêves, mais aussi source d'inspiration pour une cuisine empreinte d'embruns et de fonds marins.

Son grand-père épicier lui raconte les poivres, l'arôme du café et des saveurs plus exotiques. « Il m'expliquait que les épices étaient l'âme du voyage et qu'avant leur découverte, nous devions nous contenter d'une cuisine terriblement fade », se souvient Olivier Roellinger. Les sensations de son enfance sont restées dans un coin de sa mémoire et aujourd'hui il les retranscrit à travers la « Poudre Défendue » ou la « Kawa » par exemple. Souvenirs de marché, de repas de famille, de légumes frais ou d'andouillette, le chef s'est nourri de mille et une senteurs et saveurs avant de se rendre compte que la cuisine était un joli moyen d'exprimer ses envies de pérégrinations et d'explorations. Il ouvre ainsi la Maison de Bricourt en avril 1982, en famille, avec sa femme Jane, sa mère, ainsi que son second, Dédé et la femme de celui-ci. « Je voulais raconter la Bretagne et son arrière-pays, la mer et la terre, l'épopée des cap-horniers », explique-t-il.

Son idée de la cuisine ? Le produit. Il fait le marché, rencontre les producteurs, sélectionne les maraîchers, les ostréiculteurs, les pêcheurs... Il découvre également par hasard le monde des épices qu'il associe à l'époque aux poissons et crustacés de façon très osée. Il commence alors à relater une odyssée culinaire qui lui ressemble vraiment, proposant un menu découverte avec une véritable progression de saveurs, des légumes épluchés au fur et à mesure des services, des filets levés à la minute et cuits rosés à l'arrêt. Il gagne en confiance et avec la deuxième étoile ouvre un autre restaurant, le Coquillage. En 2006, c'est la consécration du guide Michelin, mais pour lui, la seule étoile qui compte, c'est l'étoile Polaire. Il prend deux ans plus tard la décision de fermer le restaurant aux trois macarons pour vivre et voyager, se remettre en question et offrir une cuisine plus proche de ses envies à Richeux. Il donne une deuxième vie à la maison de son enfance rebaptisée la Maison du Voyageur, qui embaume les épices torréfiées, moulues, étuvées par Olivier Roellinger qui conjugue désormais toutes ses passions au pluriel.

C'est un grand honneur pour le Seafood Fusion Festival qu'il ait accepté d'être le parrain de cette première édition.

SEAFOOD FUSION FESTIVAL

Une célébration gourmande :
des chefs et des recettes

www.olivier-roellinger.com

PASCAL BARDET

Restaurant le Gindreau, Saint-Médard *

Après avoir passé près de 20 ans aux côtés d'Alain Ducasse, notamment à la tête de son restaurant triplement étoilé de Monaco, Pascal Bardet a repris une institution à 15 km de Cahors, le Gindreau, Il a su y imposer une cuisine contemporaine qui n'en oublie pas le terroir, notamment la truffe qu'il sait utiliser comme personne.



INGRÉDIENTS

POUR 4 PERSONNES

FUMET DE CRUSTACÉ :

- 1,3 KG DE HOMARD ÉPATÉ
- 700 G D'ÉTRILLES
- 2 OIGNONS
- 2 FENOUILS
- 5 TOMATES TRÈS MÛRES
- AIL, FENOUIL SEC, POIVRE NOIR, PISTIL DE SAFRAN

LE BEURRE CORAIL « PUR » :

- 50 G DE POMMES DE TERRE CUITES AU FUMET
- 15 CL DE FUMET RÉDUIT
- 1/4 DE GOUSSE D'AIL
- PIMENT D'ESPELETTE
- 50 G DE BEURRE POMMADE
- 20 À 25 G DE CORAIL CRU DES HOMARDS
- 1 JAUNE D'ŒUF
- 25 CL D'HUILE OLIVE

GARNITURE :

- 8 TRONÇONS DE HOMARD
- 12 TRONÇONS DE POULPE DE ROCHE
- 8 TRANCHES DE CALAMAR
- 100 G DE TOURTEAU
- 12 ZESTES DE CITRON JAUNES
- 12 PLUCHES DE FENOUIL SAUVAGE OU ANETH

LA RECETTE DE PASCAL BARDET

CHAIR DE TOURTEAU CORAILLÉE, CALAMAR, HOMARD ET POULPE MARINÉS À PEINE MOUILLÉS D'UN FUMET

Fumet de crustacé :

Tronçonner les homards et les étrilles, émincer les légumes de la garniture.

Suer cette dernière, ajouter les crustacés, laisser fondre, ajouter les aromates puis mouiller avec 2 litres d'eau. Cuire à feu doux durant 30 minutes puis filtrer au chinois fin, réserver au frais.

Le beurre corail « pur » :

Cuire les pommes de terre dans le fumet, piment et l'ail

Au mortier piler ces dernières puis, ajouter le beurre pommade coraillé, le jaune et la soupe réduite, émulsionner en ajoutant l'huile d'olive au fur et à mesure, réserver au frais.

Garniture :

Homard en tronçons « cuit 6 minutes au court-bouillon ».

Poulpe de roche « cuit 45 minutes au court-bouillon et mariné huile olive ».

Calamars « retirer la première peau, striée, rouler et cuire 1 minute au vapeur ».

Tourteaux « cuit 12 minutes pour 600 grammes, décortiquer, et lier au corail ».

Finition et dressage :

Chauffer le fumet et ajouter la moitié du condiment au corail pur, émulsionner au mixeur plongeant, rectifier l'assaisonnement si besoin, dresser joliment sur assiette creuse tous les éléments de la garniture et servir le fumet à part très chaud.

LA RECETTE DE CHRISTOPHE BOUCHER

POMMES, MARJOLAINE, ALGUES

INGRÉDIENTS

POUR 4 PERSONNES

POMMES RÔTIES :

- 4 POMMES GRANNY
- 2 BRANCHES DE MARJOLAINE
- 1 PINCÉE DE SEL
- 1 PINCÉE DE SUCRE
- HUILE D'OLIVE

CRÈME LÉGÈRE AU WAKAMÉ TORRÉFIÉ :

- 250 G DE CRÈME LIQUIDE
- 10 G DE WAKAMÉ DÉSHYDRATÉ
- 100 G DE MASCARPONE
- 20 G DE SUCRE GLACE

SIPHON MARJOLAINE :

- 500 G D'EAU
- 75 G DE SUCRE
- 15 G DE FEUILLE DE MARJOLAINE
- 4 FEUILLES DE GÉLATINE

SORBET POMME ROUGE :

- 140 G D'EAU
- 80 G DE SUCRE
- 40 G DE GLUCOSE
- 40 G DE JUS DE CITRON JAUNE
- 2 POMMES ROYAL GALA

MERINGUE ALGUE :

- 75 G DE BLANC
- 75 G DE SUCRE
- 40 G DE SUCRE GLACE
- 20 G DE KOMBU BRETON

KOMBU CONFIT :

- 50 G DE KOMBU
- 50 G DE SUCRE
- EAU

Pommes rôties : Laver, éplucher, évider et tailler les pommes en 4. Les faire revenir doucement dans une poêle avec de l'huile d'olive jusqu'à une légère coloration. Ajouter le sel, le sucre et la marjolaine. Finir de les cuire au four à 130° pendant 12min environ.

Crème légère au wakamé torréfié : Torrifier le wakamé dans une poêle bien chaude et le mettre dans la crème liquide. Laisser infuser 24H. Chinoiser la crème et la monter comme une chantilly avec le mascarpone et le sucre. Mettre dans une poche avec une douille cannelée.

Siphon marjolaine : Mettre l'eau et le sucre à bouillir. Ajouter la marjolaine et infuser 4 min. Mixer le tout dans un Blender et chinoiser. Ajouter la gélatine et refroidir. Mettre dans un siphon avec 2 cartouches de gaz.

Sorbet pomme rouge :

Mettre l'eau, le sucre et le glucose à bouillir. Ajouter le jus de citron et refroidir. Laver et tailler les pommes en gros cube (garder la peau), verser le sirop dessus et mixer. Mettre en sorbetière.

Meringue algue : Monter les blancs en neige avec le sucre. Hacher finement le Kombu, le mélanger au sucre glace et l'ajouter au blanc. Étaler finement sur Silpat et cuire environ 2h dans un four à 80°.

Kombu confit : Laver et sécher le Kombu. Le tailler en fines lamelles, le mettre dans une casserole avec le sucre et de l'eau à hauteur. Laisser confire sur feu très très doux environ 8h.

Dressage : Dans le fond d'une assiette, mettre un quartier de pomme rôtie. Pocher autour 2 dômes de crème légère au wakamé. Disposer la glace à côté de la crème puis sur la pomme mettre le siphon Marjolaine. Finir en disposant quelque lamelle de Kombu confit.



Un restaurant entièrement consacré aux desserts, voilà l'idée première - et très originale - de Dessance où œuvre Christophe Boucher. Très à l'écoute de la clientèle, le chef a fait évoluer le concept en ajoutant de vrais plats salés qui jouent sur les saveurs douces. Et avec les fruits de mer ? Il saura vous étonner, n'en doutez pas !

CHRISTOPHE BOUCHER

Restaurant Dessance, Paris

ALEXANDRE BOURDAS

Restaurant Sa.Qua.Na, Honfleur **

Entre l'Aveyron et la Normandie, Alexandre imagine ses plats en fusionnant ses racines françaises et ses découvertes voyageuses. Depuis 10 ans à la tête du Sa.Qua.Na à Honfleur, il manie avec dextérité les produits et les saveurs de la mer, grâce à une véritable sensibilité et un savoir-faire minutieux.



© Franck Homel

LA RECETTE D'ALEXANDRE BOURDAS

UNE DAURADE GRISE ÉTUVÉE DOUCEMENT, NAVETS, RADIS, CRÈME DE LAITUE, VINAIGRETTE HUILE D'OLIVE & CITRON - COQUES

Gratter, vider, éteper, laver, lever et désarêter les filets de daurade.

Couper les filets en deux dans le sens de la largeur, réserver au frais avec la peau.

Effeuiller la laitue, laver, essorer et faire cuire les feuilles comme des épinards avec un filet d'huile d'olive et 1/2 gousse d'ail. Enlever l'ail, mixer fortement pour obtenir une purée verte.

Égoutter le fromage blanc puis ajouter la purée de laitue, rectifier l'assaisonnement en sel & poivre, réserver à température ambiante.

Éplucher et découper le navet à la mandoline afin d'obtenir des rondelles fines. Ne pas éplucher les radis mais les découper de la même façon.

Cuire à l'eau bouillante salée les navets, rafraîchir et réserver.

Réaliser une vinaigrette : huile d'olive et jus de citron.

Saler et cuire les filets de daurade au four à 80°/100°C. Déposer au fond de l'assiette la crème de laitue, poser dessus les filets de daurade en ayant au préalable retiré la peau.

Réchauffer au beurre les rondelles de navets avec un peu d'eau, disposer celles-ci en rosace sur le poisson, ajouter des rondelles de radis, ouvrir les coques au naturel, déposer en quelques-unes sur l'ensemble, arroser de vinaigrette et parsemer d'herbes ainsi que d'un tour de moulin à poivre.

INGRÉDIENTS

POUR 4 PERSONNES

- 1 DAURADE DE 800 G
- 100 G DE FROMAGE BLANC (40% LISSÉ)
- POIVRE
- 1 LAITUE
- 1 NAVET LONG (DAÏKON)
- 8 RADIS
- 1 CITRON JAUNE
- HUILE D'OLIVE
- 300 G DE COQUES

LA RECETTE D'HERMANCE CARRO-JOULET

RAVIOLE OUVERTE AUX COQUILLAGES ET POIREAUX

INGRÉDIENTS

POUR 4 PERSONNES

- DIVERS COQUILLAGES : CLAMS, PALOURDES, MOULES...
- 2 POIREAUX
- 1 PETITE ÉCHALOTE
- 25 CL DE VIN BLANC
- 8 PÂTES À RAVIOLE, QUE L'ON TROUVE EN ÉPICERIE ASIATIQUE DE PRÉFÉRENCE
- BEURRE

Bien laver tous les coquillages à grande eau afin de retirer le sable.

Éplucher les poireaux et l'échalote, les laver puis les émincer finement.

Cuire dans une casserole le beurre, puis faire revenir les poireaux, et les faire cuire 15 minutes à feu moyen avec un couvercle afin de garder un peu d'eau.

Dans une grande casserole, mettre tous les coquillages avec le vin blanc et l'échalote, et les cuire comme une marinère sur feu vif, lorsque les coquilles sont bien ouvertes, elles sont cuites, garder le jus, laisser un peu refroidir, et retirer les coquilles des mollusques

Dans une casserole d'eau bouillante saler, cuire les pâtes pendant

4 minutes, rafraîchir, égoutter, et étaler sur une assiette légèrement huilée.

Réaliser la sauce : Filtrer le jus, le mesurer, y ajouter la moitié du volume en crème et faire cuire le tout pendant 15 minutes, au besoin mixer pour redonner de l'homogénéité à la sauce et ajouter les coquillages pour les réchauffer.

Dresser vos assiettes : dans le fond d'une assiette creuse, disposer une pâte à raviole, de la fondue de poireau, des coquillages avec leurs jus, et recouvrir le tout avec une autre pâte. Napper le tout de jus pour le réchauffer et décorer à l'aide des coquilles et de pluches d'herbes de votre choix.



© Franck Barbier

Elle épaula Quentin, son chef de mari, dans le restaurant monté par ses parents. Mais pas seulement ! Elle est aussi l'image du Castellaras, sublime fée brune des festivals, qu'elle illumine de ses tours de main et de son sens de la succulence. Hermance représente toute la générosité de la Provence et les produits qui défilent au rythme des saisons.

HERMANCE CARRO-JOULET

Restaurant Le Castellaras, Fayence *



© Philippe Maréchal

BENOÎT CASTEL

Pâtisserie Liberté, Paris

Issu d'une famille d'artisans bretons, Benoît Castel tombe très tôt dans le monde de la gastronomie. Il imagine et crée des recettes en s'inspirant de ses terres natales et de ses voyages. Tartes à la crème remises au goût du jour ou fameux pain du coin, Benoît représente toute la gourmandise d'un grand boulanger-pâtissier.

<http://liberte-patisserie-boulangerie>

<http://restaurant-coterne.com>

Ce chef talentueux, formé notamment au Grand Véfour à Paris, privilégie les saveurs authentiques comme des moules façon aioli revisités et les produits haut de gamme tel le pigeon à la plancha. Il a ouvert à Draguignan, le restaurant Côté Rue présentant des plats créatifs et subtils et s'est récemment attaqué à l'univers de la brasserie en redonnant vie à un lieu historique grandiose.

BENJAMIN COLLOMBAT

Restaurant Côté Rue, Draguignan *



INGRÉDIENTS POUR 4 PERSONNES

- 480 à 500 G DE RIS DE VEAU
- POUR LE CHUTNEY DE KIWI :
- 15 G D'ÉCHALOTE CISELÉE
- 130 G DE KIWI EN MORCEAUX
- 20 G DE VINAIGRE BLANC
- 20 G DE SUCRE
- 10 G D'HUILE D'OLIVE
- SEL FIN, POIVRE DU MOULIN

- POUR LE TARTARE D'HUÎTRES :
- 100 G DE KIWI
- 80 G D'HUÎTRES
- SEL FIN, POIVRE DU MOULIN

- POUR LES NEMS :
- 50 G DE POIREAUX EN JULIENNE DE 5 CM
- 50 G DE CAROTTES EN JULIENNE DE 5 CM
- 50 G DE CÉLÉRI BRANCHE EN JULIENNE DE 5 CM
- 30 G DE CÉBETTE EN LONG
- 5 G DE GINGEMBRE RÂPÉ
- 50 G DE CHAMPIGNONS NOIRS
- 1 BOTTE DE CORIANDRE
- 20 G DE JUS DE CITRON VERT
- SAUCE NUOC MAM
- SEL FIN, POIVRE DU MOULIN

- POUR LE LAQUAGE :
- 90 G DE MIEL
- 45 G DE SUCRE
- 60 G DE VINAIGRE BLANC
- 30 G DE SAUCE SOJA
- 7,5 G DE FÉCULE
- 30 G DE SAUCE HUÎTRE
- 25 G DE GINGEMBRE EN DÈS
- 35 G DE POIVRE DE SICHUAN

- POUR LA GELÉE DE KIWI :
- 125 G DE KIWI
- 150 G D'EAU
- 4 G DE GÉLATINE
- 5 G D'AGAR AGAR
- 25 G DE SUCRE
- 1 POINTE DE COLORANT

- POUR L'HUÎTRE PANÉE :
- 4 HUÎTRES
- 100 G DE FARINE
- 80 G DE JAUNE D'ŒUF
- 200 G DE CHAPELURE JAPONAISE

- POUR LE JUS DE VOLAILLE :
- 250 G DE FOND DE VOLAILLE
- 130 G D'EAU D'HUÎTRE
- 1/2 FEUILLE DE NORI
- SEL FIN, POIVRE DU MOULIN

- POUR LA MAYONNAISE D'AVOCAT :
- 2 AVOCATS
- 30 G DE BLANC D'ŒUF
- 10 G DE CITRON VERT
- SEL FIN, POIVRE DU MOULIN

LA RECETTE DE BENJAMIN COLLOMBAT

LE RIS DE VEAU LAQUÉ AU MIEL ÉPICÉ, HUÎTRE PANÉE, MAKI DE LÉGUMES, KIWI ET JUS IODÉ

Pour le chutney de Kiwi :

Faire suer les échalotes 2 minutes, ajouter les kiwis. Cuire 2 minutes. Ajouter le vinaigre blanc et le sucre, cuire 30 minutes. Égoutter, réserver. Assaisonner.

Pour le tartare d'huîtres :

Hacher les huîtres et les kiwis et assaisonner.

Pour les nems :

Cuire 2 minutes les poireaux, les carottes et les cébettes. Ajouter le céleri, le gingembre râpé et les champignons noirs. Cuire 1 minute, débarrasser, ajouter la coriandre, le citron vert, la sauce nuoc-mam et assaisonner. Puis rouler dans une feuille de Nori et mettre au milieu du tartare d'huître.

Pour le laquage :

Réaliser un caramel. Déglacer avec le vinaigre, réduire. Diluer la féculé dans la sauce soja. Ajouter à la gastrique. Rassembler le gingembre, le poivre de Sichuan et la sauce huître. Cuire jusqu'à épaississement.

Pour la gelée de kiwi :

Mixer les kiwis avec 100 gr d'eau, porter à ébullition le reste de l'eau, le sucre et l'agar-agar. Rajouter la gélatine, puis mélanger l'appareil au kiwi. Bien remuer couler en plaque.

Pour l'huître panée :

Ouvrir les huîtres, les paner dans la chapelure japonaise et les frire à 180°C.

Pour le jus de volaille :

Mélanger le fond, le jus d'huître et la feuille de nori. Porter à ébullition, passer au chinois. Assaisonner

Pour la mayonnaise d'avocat :

Mixer l'ensemble. Assaisonner.

Finition/Dressage :

Cuire le ris de veau au sautoir, une fois la cuisson presque terminée dégraisser, le laquer généreusement.

Tailler les Makis en 4, surmonter les d'une pointe de mayonnaise d'avocat.

Détailler la gelée à l'aide d'un vide-pomme, en prévoir deux par personne.

Cuire l'huître à 180°C et la poser sur une quenelle de chutney de kiwi.

Disposer les Makis, les gelées, deux quenelles de chutney de kiwi ainsi que le ris de veau.



NICOLAS CONRAUX

Restaurant La Butte, Plouider *
Tables et Saveurs de Bretagne

Mi-breton mi-alsacien, Nicolas est à la tête de la Butte depuis 2007. Il tire également son inspiration de son enfance entre l'océan Indien et les Antilles, qu'il retranscrit dans un décor contemporain et épuré, à travers une cuisine simple et délicate.

www.labutte.fr

LA RECETTE DE NICOLAS CONRAUX

ORMEAUX ET CHEVEUX D'ANGE AU JUS DE VOLAILLE

Les cheveux d'ange :

Torréfier les cheveux d'ange à la poêle. Ciseler les échalotes, les faire revenir au beurre, ajouter les cheveux d'ange torréfiés et le bouillon de légume petit à petit pour cuire comme un risotto, finir en ajoutant le jus de volaille, laisser réduire.

Les ormeaux :

Nettoyer puis vider les ormeaux. Les battre pour les rendre plat. Inciser les ormeaux sur le côté. Les fariner légèrement puis les cuire dans un beurre noisette 2 minutes de chaque côté. Les débarrasser de la casserole puis faire suer les échalotes et l'ail ciselé. Déglacer au vin blanc et monter au beurre. Rajouter les ormeaux puis le persil haché au dernier moment. Vérifier l'assaisonnement.

INGRÉDIENTS

POUR 4 PERSONNES

- 6 ORMEAUX
- 1/2 GOUSSE D'AIL
- 2 ÉCHALOTES
- 6 CL DE CHABLIS
- 100 G DE BEURRE FIN ½ SEL
- SEL / POIVRE
- FARINE
- PERSIL HACHÉ

CHEVEUX D'ANGE :

- 50 G DE CHEVEUX D'ANGE
- 2 ÉCHALOTES
- 4 CL DE JUS DE VOLAILLE
- 12 CL DE BOUILLON DE LÉGUME
- 10 G DE BEURRE



www.chateau-begude.com

Combinant les recettes comme des bouquets de fleurs en harmonisant couleurs, arômes, textures, volumes, Gabriel Degenne oscille toujours entre équilibre et rupture. Ce Picard d'origine est tombé dans la marmite du soleil en effectuant son tour de France et c'est à Opio qu'il joue désormais sa partition en cuisine majeure. Comme autant de notes de musique qui ont égrené son enfance...

GABRIEL DEGENNE

Château de la Bégude, Opio



GUILLAUME DELAGE

Bistrot Jadis, Paris

Guillaume Delage s'est formé auprès de Michel Bras ou encore Pierre Gagnaire puis a plongé dans les délices d'un bistrot chic et choc avec l'ouverture de Jadis. Conjuguant un esprit classique dans la déco avec une modernité dans les assiettes, Guillaume joue le grand écart des styles avec brio.



www.bistrotjadisparis.com

LA RECETTE DE GUILLAUME DELAGE

COQUILLAGES CUTS À LA VAPEUR, SUC DE BETTERAVE ET VELOUTÉ DE MAÏS AU CURCUMA

Pour le jus de betterave :

Éplucher et couper la betterave en morceaux. Les disposer dans une Russe, couvrir de bouillon de volaille et d'eau, ajouter le campari et un peu de sel, cuire le tout à gros bouillon pendant 30mn.

Passer le bouillon et le réduire afin d'obtenir un sirop onctueux.

Pour le velouté de maïs au curcuma :

Égrainer le maïs et le cuir dans une Russe avec le lait et le curcuma avec un peu de sel. Cuire deux heures à petit bouillon en ajoutant du lait si nécessaire.

Puis mixer le tout fortement et longtemps ; passer au chinois et rectifier la consistance et l'assaisonnement.

Couper le chorizo en brunoise.

Cuire les coquillages à la vapeur quelques minutes les laisser reposer et les décoquiller.

Couper les radis en 4 ou 2 selon la taille et les cuire à l'anglaise 4 mn.

Couper l'oignon rouge en fins pétales et les cuire à l'anglaise 2 mn.

Pour le dressage :

Verser deux cuillères de jus de betterave dans le fond d'une assiette creuse, disposer harmonieusement les coquillages et les légumes tiédés à la vapeur ainsi que le chorizo ; décorer avec l'aneth et le pop corn. Puis verser dessus le velouté de maïs chaud.

INGRÉDIENTS

POUR 4 PERSONNES

- 12 PIÈCES DE VERNIS
- 16 PIÈCES DE PRAIRES
- 8 PIÈCES DE COUTEAUX
- 1 ÉPI DE MAÏS
- 600 G DE BETTERAVES CRUES
- 500 G DE LAIT
- 500 DE BOUILLON DE VOLAILLE
- 30 G DE CAMPARI
- 1 PIÈCE D'OIGNON ROUGE
- 12 PIÈCES DE RADIS ROUGE
- 6 TRANCHES DE CHORIZO IBÉRIQUE
- SEL
- PIMENT D'ESPELETTE
- POP CORN
- CURCUMA
- ANETH

LA RECETTE DE JULIEN DIAZ

HUÎTRE DE DIANA, RAVIOLI DE CAPUCINE

Les huîtres

Ouvrir les huîtres et garder l'eau. Rincer les huîtres afin d'éliminer les bouts de coquilles puis les mettre dans un plat creux afin qu'elle reforme l'eau et se conserve mieux.

La transparence huître - Nori

Ajouter des feuilles de gélatine 8/litre à l'eau d'huître puis couler dans les assiettes. Ajouter une julienne de feuilles de Nori et laisser prendre au frais.

Oignon vinaigre

Blanchir les oignons pelés dans de l'eau et du vinaigre 40/60. Ajouter sucre, sel puis mettre en bocal. Laisser reposer et refroidir le bocal à l'envers durant 2 jours puis le laisser mariner 15 jours avant de l'utiliser.

Billes citron

Cuire avec du sirop de citron des perles du Japon, à la fin zester un citron et ajouter du jus de citron. Rectifier en sel et sucre.

Ravioli

Parer de grosses feuilles de capucine avec un emporte-pièce. Plonger une seconde dans l'eau bouillante et refroidir immédiatement. Rouler les huîtres dans les feuilles afin d'obtenir une demi-lune.

Finition

Ajouter des feuilles de capucine petite et des pétales de fleurs. Ajouter les billes d'huile d'olive et un filet d'huile d'olive.



http://julien-diaz.com

Originaire de Marseille, Julien Diaz s'est posé sur l'Île de Beauté pour sublimer les produits de la Méditerranée. Ayant plus d'une corde à son arc, à la fois chef et sommelier, Julien s'est formé auprès de David Bisetto qui lui a appris le bon et le beau. Car l'esthétique n'est pas un vain mot pour ce chef qui aime raconter des histoires dans ses assiettes qui parlent d'océan et de maquis.

JULIEN DIAZ

Restaurant L'Oggi, Calvi *





DAVID FAURE

Restaurant Aphrodite, Nice

David Faure est résolument un homme à part dans le paysage gastronomique français. Il trouve son inspiration entre terre, mer et montagnes et c'est avec l'amour de sa femme

Noëlle qu'il parvient à atteindre des sommets de créativité. Dans son restaurant Aphrodite situé à Nice, il exerce son art tel un pres-tidigitateur, laissant place à une cuisine décalée et épatante.

www.restaurant-aphrodite.com

LA RECETTE DE DAVID ET NOËLLE FAURE

L'ŒIL DE LA MER

INGRÉDIENTS

POUR 4 PERSONNES

- 8 CREVETTES CRISTAL BAY
- 1 POULPE D'1,5 KG NETTOYÉ
- 7 L D'EAU DE MER (SINON DE L'EAU SALÉE AU GROS SEL DE GUÉRANDE FERA L'AFFAIRE)
- 300 G DE MOULES NETTOYÉES
- 4 PISTILS DE SAFRAN
- 10 G D'ŒUFS DE SAUMON
- 20 G DE POUTINE
- 12 FLEURS DE FEUILLE D'HUÎTRE
- 12 MINI-FEUILLES D'HUÎTRE
- 10 G SALADE D'ALGUES DÉSHYDRATÉE

- 1 CHAMPIGNON BLANC CHINOIS DÉSHYDRATÉ
- 5 G PERLES DE CITRON/POIVRE
- 5 G PERLES VINAIGRE/ÉCHALOTE
- 5 G PERLES D'HUILE D'OLIVE
- 8 G D'ALGINATE
- 1,5 L EAU MINÉRALE
- 2,5 G GLUCONALACTATE DE CALCIUM
- 1,5 G GOMME DE XANTANE
- 24 G GÉLATINE VÉGÉTALE EN POUDRE
- 1 GOUTTE COLORANT BLEU ALIMENTAIRE
- MOULIN À POIVRE, FLEUR DE SEL, HUILE D'OLIVE CITRINO, BALSAMIQUE

Progression :

Battre le poulpe afin d'en attendrir les chairs, si vous pouvez le congeler au préalable, il n'en sera que plus tendre, le mettre en cuisson départ eau de mer froide, monter à 90 °C et laisser 6h00 à cette température, l'idéal est d'effectuer cette opération la veille, réserver au frais en fin de cuisson.

Cuire les moules très rapidement à couvert, les décortiquer, filtrer le jus et réserver avec les chairs au frais.

Décortiquer les crevettes, badi-geonner les têtes d'huile d'olive et sécher au four 1h00 à 60 °C afin d'en concentrer le corail à l'intérieur, déployer les queues en éventail, tailler les crevettes en deux dans le sens de la longueur en prenant bien soin d'en ôter le boyau, réserver le tout au frais.

Réhydrater le champignon blanc Chinois 15 mn à l'eau froide, récupérer un peu de jus de cuisson filtré du poulpe, y pocher le champignon 15 mn à frémissement, l'égoutter et réserver au frais.

Peser 640 g de jus de cuisson du poulpe, bien filtrer et clarifier si nécessaire, monter à frémissement, ajouter la gélatine végétale et le colorant bleu, laisser frémir une mn en fouettant délicatement, verser dans un grand bac inox sur une épaisseur de 3 mn, laisser figer et emporte-piècer des disques de 10 cm de diamètre.

Prendre le jus de moule, compléter de jus de cuisson du poulpe filtré afin d'en obtenir 125 g, ajouter le gluconalactate et la gomme de xantane, mixer sans incorporer d'air, dans un bac à part mixer l'eau minérale avec l'alginate, prendre une cuillère demi-sphérique, emplir du mélange jus de moule, introduire à cœur une belle moule et un pistil de safran, renverser délicatement dans le bain eau/alginate, répéter l'opération quatre fois, laisser l'encapsu-

lage opérer environ une minute, la membrane se créant devant être suffisamment fine pour une dégustation agréable et suffisamment résistante pour tenir, rincer à l'eau froide et égoutter.

Réhydrater les algues et bien les presser afin d'en extraire le maximum d'eau.

Dressage :

Tailler le poulpe de deux sortes, la base des tentacules en tronçons de différentes tailles et garder une belle longueur aux extrémités.

Prendre quatre assiettes, assaisonner les crevettes et les tronçons de poulpe d'huile d'olive citrino, de balsamique, de fleur de sel et d'un coup de moulin à poivre, les disposer en cercle de 10 cm de diamètre tout en gardant le tronçon de poulpe le plus haut pour disposer au centre, parsemer de quelques algues, poser délicatement un disque de gelée bleue par assiette, répartir harmonieusement le reste de tous les ingrédients afin de penser à un fond sous-marin, terminer en assaisonnant avec l'huile d'olive citrino, quelques gouttes de balsamique, fleur de sel et un bon coup de moulin à poivre.



© Cook & Show by Alina Genard

LAURENT FAVRE-MOT

Pâtisserie Laurent Favre-Mot, Paris

D'origine marseillaise, Laurent Favre-Mot a récemment ouvert sa pâtisserie dans le quartier parisien de South Pigalle. Une invitation à la découverte d'un univers original et déjanté, à l'image de ses vanités en chocolat. Et si son style iconoclaste fait souvent parler de lui, il ne faut pas en oublier des techniques parfaitement maîtrisées et des produits au top.

www.laurentfavremot.fr



LA RECETTE DE LAURENT FAVRE-MOT

HUÎTRES AUX SAVEURS DE NOISETTE ET CAVIAR OSCIÈTRE

Ouvrir les huîtres et récupérer l'eau dans laquelle on aura râpé du gingembre à la Microplane.

Ajouter le bouillon de coquillages. Y pocher les huîtres quelques secondes à frémissement.

Couper le nori en lamelles, les jeter dans une friteuse.

Avec une mandoline japonaise, tailler des lamelles de radis daikon.

Faire une entaille du centre jusqu'au bord et le rouler en rosace.

Mettre de la pâte de noisette à l'intérieur et poser une petite cuillère de caviar Oscière.

Ajouter de la poussière de nori frite sur les huîtres pochées.

Torréfier les noisettes à la poêle et les caraméliser au sucre, disposer quelques éclats à droite à gauche dans l'assiette.

Réduire le bouillon de moitié et mettre une cuillère de lécithine de soja, monter au mixeur thermo-plongeant et récupérer l'écume que l'on dresse dans l'assiette.

Ajouter les jeunes pousses de radis daikon. Servir.

INGRÉDIENTS

POUR 4 PERSONNES

- 8 HUÎTRES
- ½ RADIS DAIKON
- 15 G DE CAVIAR OSCIÈTRE
- PÂTE DE NOISETTE
- NORI SÉCHÉE
- LÉCITHINE DE SOJA
- GINGEMBRE FRAIS
- NOISETTES ENTIÈRES
- POUSSÉS DE RADIS DAIKON
- 50 CL DE BOUILLON DE COQUILLAGES

LA RECETTE D'ALAN GEAAM

PALOURDES, COQUES, CROÛTONS DE BRIOCHE, PIGNONS DE PIN, PICKLES ET CRÈME D'ORTIE

INGRÉDIENTS

POUR 4 PERSONNES

- 400 G DE PALOURDES
- 400 G DE COQUES
- 200 G DE CRABE
- 100 G DE BRIOCHE
- 50 G DE PIGNONS
- 1 BOTTE D'ORTIES
- 1 BARQUETTE DE FLEUR DE BOURRACHE
- 50 G CHOU-FLEUR VIOLET
- 50 G CHOU ROMANESCO
- 120 ML DE VIN BLANC
- 1 CS DE GROS SEL
- 1 POIREAU
- 1 CAROTTE
- 4 ÉCHALOTES
- 100 ML DE CRÈME LIQUIDE
- HUILE D'OLIVE

Faire revenir les palourdes et les coques avec un peu d'huile d'olive et de l'échalote.

Glacer l'ensemble avec 20 ml de vin blanc.

Décortiquer les bottes d'orties et en garder une moitié pour la faire blanchir minute.

Tailler la brioche en petits dés et les faire dorer dans une poêle avec du beurre demi-sel.

Faire revenir les pignons de pin à la poêle à sec.

Pour les pickles :

Faire bouillir 100 ml d'eau et 100 ml de vin blanc avec une cuillère à soupe de gros sel, plonger les choux-fleurs 3-4 minutes.

Pour la crème d'orties :

Faire cuire le crabe avec les échalotes émincées, carottes, poireaux, huile d'olive.

Concasser le crabe, faire saisir à feu vif puis glacer avec le vin blanc, ajouter un litre d'eau et ajouter la moitié des feuilles d'orties et faire bouillir ensemble pendant 1 h.

Débarrassez et passez au chinois.

Mettre le jus dans la casserole et ajouter 100 ml de crème liquide, et quelques feuilles d'orties, mixer ensemble.

Pour le dressage :

Faire pocher les palourdes et les coques minute.

Mettre en fond de l'assiette quelques palourdes décortiquées, les coques, les pignons de pin, les croûtons de brioche, les fleurs de bourrache et les pickles.

Verser la crème d'ortie.



www.alangeaam.fr

Après l'Auberge Nicolas Flamel, Alan Geaam s'est lancé dans l'aventure d'A.G., une cuisine identitaire, qui lui ressemble. Né au Libéria de parents libanais, ce voyageur du monde pioche ici et là des textures, des goûts, des idées... et les restitue en une profusion de saveurs explosives, dans un camaïeu de couleurs éclatantes.

ALAN GEAAM

Restaurant A.G., Paris



TOMY GOUSSET

Restaurant Pirouette, Paris

D'origine cambodgienne, ce jeune chef au parcours déjà impressionnant (Taillevent, Le Meurice ou Daniel à NY), sait associer des saveurs décalées sans se laisser déborder. Ses mariages sont surprenants, détonants même, mais toujours justes. Dans son lumineux restaurant Pirouette, il jongle avec les produits comme un véritable acrobate, dosant les épices, travaillant des arômes inédits. Chapeau l'artiste !

www.oenolis.com/pirouette

LA RECETTE DE SYLVAIN GUILLEMOT

PAPILLOTES DE COQUILLAGES ET D'HERBES

INGRÉDIENTS

POUR 4 PERSONNES

- 4 BLANCS DE POIREAUX
- 20 PALOURDES
- 20 MOULES
- 1 CITRON NON-TRAITÉ
- 4 BRINS DE VERVEINE CITRONNELLE
- 4 BRINS DE PERSIL
- 50 G D'AMARANTE ROUGE
- 1 PLAQUETTE DE BEURRE DOUX DE 250G
- FEUILLES DE PAPIER SULFURISÉ 40x60
- 50 G DE QUINOA
- 4 TRANCHES DE BETTERAVES ROUGES MARINÉES AU VINAIGRE DE XÉRÈS
- SEL

Le matin, cuire les 20 tronçons de poireaux en sautoir, au beurre salé, tout doucement à couvert, avec un peu de sel.

Cuire le quinoa avec 200 g d'eau et verveine citronnelle.

Plier les 4 feuilles de papier par la moitié afin d'avoir des rectangles de 40 cm x 30cm, puis tailler ces derniers en demi-cercle.

Sur un des côtés en formant un cercle, déposer les poireaux en alternant avec les palourdes*. Au centre, disposer une cuillère de quinoa, puis les moules en les calant bien. Parsemer le persil, les 4 tranches de betteraves rouges redécoupées en 4, les feuilles de verveine et l'amarante.

Enfin recouvrir le tout de fine feuille de beurre avant de mettre les zestes de citron et les amandes hachées, colorées au four.

Fermer délicatement les papillotes en veillant bien à ce que chaque pli de papier soit couvert par le suivant**.

Au moment de servir, enfourner les papillotes dans un four chaud pendant 4 minutes à 180°C pour les faire gonfler doucement et servir aussitôt.

* Attention à bien dessabler les palourdes !

** L'important pour la papillote c'est qu'elle soit bien hermétique pour qu'en chauffant la vapeur la gonfle.



www.auberge-du-pont-dacigne.com

Pur Breton, Sylvain Guillemot est passé entre les casseroles d'Alain Passard parmi les grandes maisons qu'il a fréquentées avant d'ouvrir en 1996 son propre restaurant. Très impliqué dans Tables et Saveurs de Bretagne dont il a été le Président, il porte haut les couleurs de sa région natale ajoutant çà et là des touches surprenantes dans des plats inventifs et parfaitement maîtrisés.

SYLVAIN GUILLEMOT

Restaurant L'Auberge du Pont d'Acigné **



PATRICK JEFFROY

Hôtel de Carantec **

On ne présente plus ce chef doublement étoilé qui fait briller la cuisine bretonne tel un phare, référence incontestable de la cuisine de l'Atlantique. Inventive et audacieuse sa cuisine sublime poissons et crustacés dans une explosion de saveurs iodées. Tout en restant simple avec la nature, naturellement simple.

www.hoteldecarantec.com



LA RECETTE DE PATRICK JEFFROY

NOIX DE SAINT-JACQUES DE « 40 TEC » SNACKÉES, MOUSSELINE ET CHIPS DE CHOU-FLEUR, ANDOUILLE DE GUÉMENÉ

Purée de chou-fleur :

Cuire le chou-fleur à l'anglaise.

Une fois fondant l'égoutter puis mixer avec la crème liquide.

Passer au tamis fin, assaisonner avec la fève de Tonka râpée, le sel et le poivre.

Copeaux de chou-fleur cuits et crus :

Détacher les sommités du chou-fleur, les laver et les trancher le plus fin possible.

Mettre la moitié de ces lamelles dans l'eau glacée, blanchir quelques secondes les autres lamelles, égoutter et faire sécher au four ventilé à 90 °C pendant 1 h 30.

Andouille de Guéméné :

Tailler l'andouille le plus fin possible, et chauffer à la salamandre.

Finition et présentation :

Marquer les noix de Saint Jacques « cuisson bleue ».

Dresser la purée de chou-fleur à l'aide d'une corne dentelée, déposer les Saints Jacques, les tranches d'andouille et les copeaux de chou-fleur harmonieusement.

Décor : pomme Granny Smith et mini-trévisse.

INGRÉDIENTS

POUR 4 PERSONNES

- 12 NOIX DE COQUILLES SAINT-JACQUES
- 200 G DE CHOU-FLEUR
- 100 G D'ANDOUILLE DE GUÉMENÉ
- 100 G DE CRÈME FLEURETTE
- POMME GRANNY SMITH
- MINI-TRÉVISE
- FÈVE DE TONKA





JEAN-PAUL JEUNET

Restaurant Jean-Paul Jeunet, Arbois **

Issu d'une lignée de cuisiniers, Jean-Paul a baigné tout petit dans les odeurs d'une gastronomie pleine de saveurs. Son restaurant sublime le Jura, ses forêts et ses lacs que le chef parcourt inlassablement à la recherche d'herbes et de fleurs sauvages. Ainsi, à partir d'ingrédients rustiques il crée des bijoux de fraîcheur et d'inventivité, dans un respect profond du produit.

www.jeanpauljeunet.com

LA RECETTE DE JEAN-PAUL JEUNET

HUÎTRES GILLARDEAU, GELÉE AU VIN JAUNE VINAIGRETTE DE BETTERAVE

INGRÉDIENTS

POUR 4 PERSONNES

HUÎTRES :

- 12 HUÎTRES GILLARDEAU
- 10 G D'ÉCHALOTES CISELÉES FINES
- 4 CL D'HUILE DE NOISETTE
- 1 DL DE JUS D'HUÎTRES
- 1 DL DE VIN JAUNE
- POIVRE DU MOULIN - CURRY
- 1 BRANCHE D'ESTRAGON

PURÉE DE BETTERAVE JAUNE :

- 1 BETTERAVE JAUNE SOIT 300 G
- 1 KG DE GROS SEL
- 30 G DE BEURRE

FONDUE D'OSEILLE :

- 4 BELLES FEUILLES D'OSEILLE
- 2 CL D'HUILE DE NOISETTE

VINAIGRETTE DE BETTERAVE :

- 2 CL DE VINAIGRE BALSAMIQUE
- 1 CL DE JUS D'HUÎTRE
- 1 POINTE DE MIEL
- 5 G D'ÉCHALOTE CISELÉE TRÈS FINE
- 4 CL D'HUILE DE NOISETTE
- 2 CL DE JUS DE BETTERAVE ROUGE CRUE

ÉCHALOTES GRISES GRILLÉES :

- 4 ÉCHALOTES GRISES
- 2 CL D'HUILE DE NOISETTE
- 1 DL DE BOUILLON DE CHAMPIGNON OU DE VIN BLANC MOELLEUX

TUILE DE COPPA :

- 4 FINES TRANCHES DE COPPA UN PEU GRASSE SÉCHÉES

Progression :

Huîtres :

Ouvrir les huîtres délicatement, les détacher de la coquille. Porter à ébullition le jus de pochage des huîtres (jus d'huîtres, vin jaune, branche d'estragon, échalotes ciselées fines, curry, poivre du moulin et huile de noisettes), mixer au robot marie, ajouter les huîtres, couvrir, cuire jusqu'au premier frémissement et retirer du feu et refroidir immédiatement sur glace. Laisser les huîtres dans le court-bouillon.

Purée de betterave jaune :

Cuire la betterave jaune dans le gros sel pendant 2 heures à 150 °C. Les écraser avec le beurre et les échalotes. Réserver.

Coppa et vinaigrette :

Tailler la coppa en tranches très fines et la sécher légèrement à four doux. Réserver.

Vinaigrette de betterave :

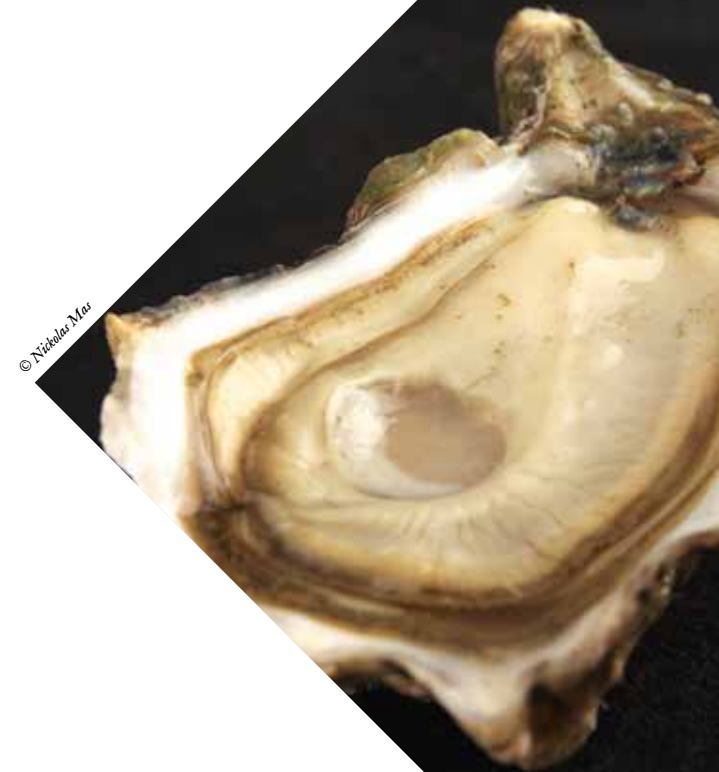
Chauffer le miel, le jus d'huître, les échalotes ciselées, le vinaigre, assaisonner de sel et poivre du moulin, ajouter ensuite le jus de betterave rouge centrifugée, réduire légèrement et terminer par l'huile de noisettes.

Fondue d'oseille :

Fondre l'oseille dans l'huile de noisettes.

Finition et Présentation :

Au centre de chaque assiette une quenelle de purée de betterave jaune, les échalotes grillées, les huîtres pochées, la fondue d'oseille, la coppa croustillante et un trait de vinaigrette de betterave.



© Nicolas Mar



TAKASHI KINOSHITA

Château de Courban, Courban

Le parcours culinaire du chef Takashi Kinoshita, a débuté au Japon où il fait ses premières armes gastronomiques. Passionné par son métier, il vient ensuite en France et découvre un univers gustatif qui lui parle. Après être passé par de nombreuses maisons prestigieuses, c'est au Château de Courban, magnifique demeure familiale de Frédéric et Jérôme Vandendriessche, qu'il s'est arrêté. En pays bourguignon, le chef reste fidèle aux traditions avec un zeste de créativité dont il ne se départit jamais.



LA RECETTE DE TAKASHI KINOSHITA

COCKTAIL DE CRUSTACÉS

Le Bouillon et gelée

Dans une casserole, écraser 3 têtes de homard. Ajouter une cuillère à soupe de gros sel, 4 litres d'eau, 3 branches de thym, 1 feuille de laurier, 1 gousse d'ail.

Laisser frémir pendant 3h.

Passer au chinois ou étamine sans concasser la préparation.

Éplucher carotte, oignon et ail les tailler en petits morceaux et les mixer. Ajouter un blanc d'œuf.

Mélanger la préparation avec le bouillon de homard. Filtrer au torchon.

Ajouter deux feuilles de gélatine pour ½ litre de bouillon

Fraîcheur de fenouil

Éplucher et émincer le fenouil. Étuver dans une casserole oignon (1/4) et huile d'olive.

Mouiller avec crème liquide 30 cl et lait entier 20cl.

Porter à ébullition jusqu'à réduction. Mixer l'ensemble. Passer l'ensemble au chinois. Laisser refroidir.

Assaisonner sel poivre et une cuillère à café de pastis (de préférence Henry Bardoïn).

Montage et dressage

Dans un verre disposer au fond la tomate grappe coupée en petits cubes, presser un petit jus de citron et saupoudrer de 2 graines de coriandre, du sel et du poivre.

Par dessus, ajouter une julienne de radis, misouna et roquette tranchée.

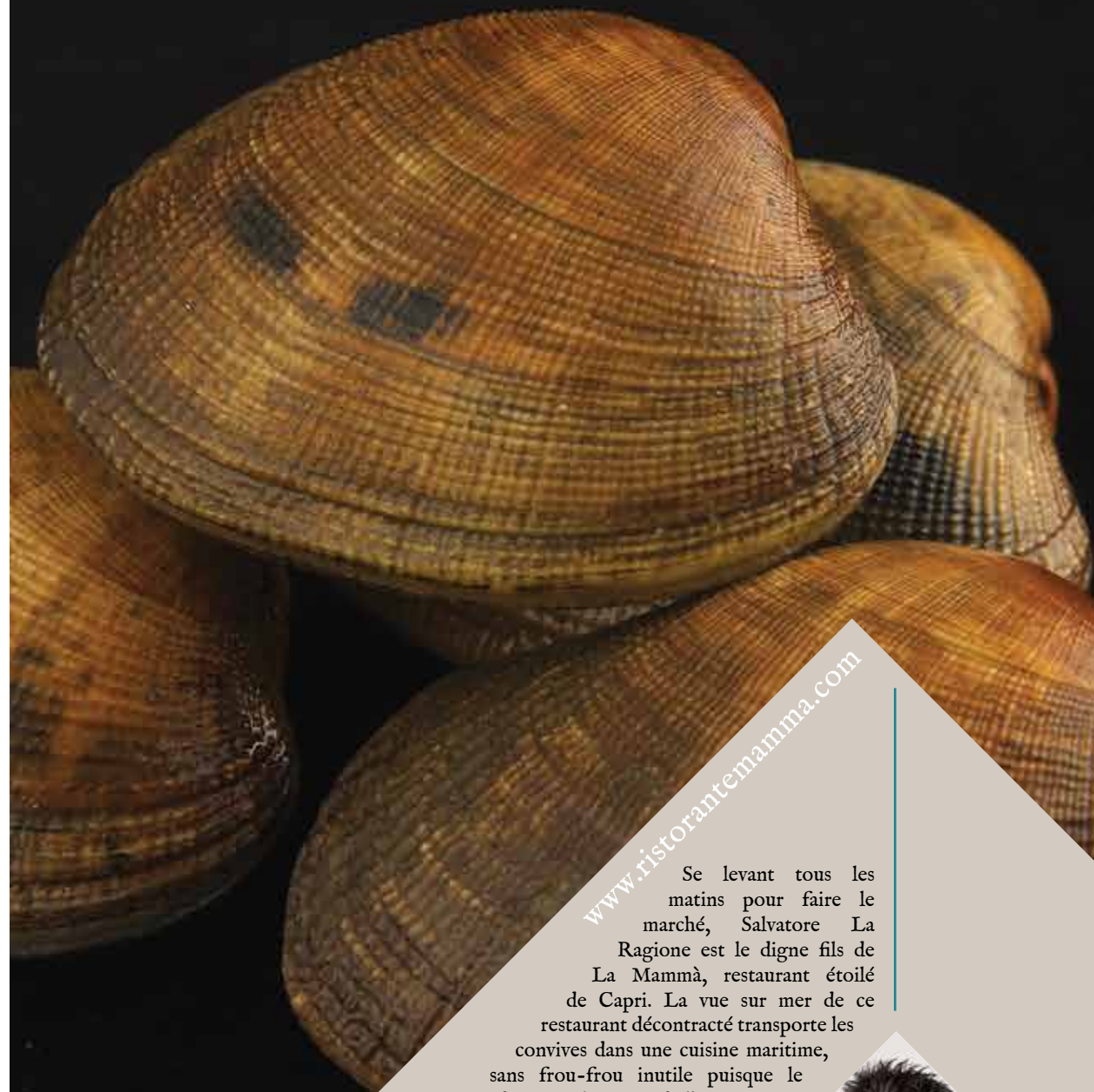
Terminer par la chair de crabe et une fine couche de gelée réalisée précédemment.

INGRÉDIENTS

- 1 CAROTTE
- 1 OIGNON
- 2 GOUSSES D'AIL
- 1 BOUQUET DE FENOUIL
- 3 BRANCHES DE THYM
- 1 TORCHON BIEN PROPRE
- 2 FEUILLES DE GÉLATINE
- JUS D'UN ½ CITRON
- 4 GRANDS VERRES TRANSPARENTS TYPE MARTINI OU COCKTAIL
- 3 RADIS
- MISOUNA QUELQUES FEUILLES
- CHAIR DE CRABE
- 100 G DE CAVIAR DE HARENG
- 100 G D'ŒUF DE TOBIKO (POISSON VOLANT)
- ROQUETTE QUELQUES FEUILLES

BOUILLON ET GELÉE :

- 3 TÊTES DE HOMARD,
- 1 CS DE GROS SEL
- 4 LITRES D'EAU
- 3 BRANCHES DE THYM
- 1 FEUILLE DE LAURIER
- 1 GOUSSE D'AIL



Se levant tous les matins pour faire le marché, Salvatore La Ragione est le digne fils de La Mammà, restaurant étoilé de Capri. La vue sur mer de ce restaurant décontracté transporte les convives dans une cuisine maritime, sans frou-frou inutile puisque le produit reste le centre de l'attention. Un vrai voyage gustatif... Non, Capri, ce n'est pas fini.

SALVATORE LA RAGIONE

Restaurant La Mammà, Capri, Italie *



LOÏC LE BAIL

Restaurant Yachtman, Roscoff*

Le Breton nouvelle vague : c'est lui ! Ancien de Jeffroy, Gagnaire, Senderens et Savoy, il sait mettre en valeur le terroir qu'il affectionne tant, jouant les équilibristes avec des saveurs osées, des associations qui nous font voyager et revisitant les classiques bretons avec un brio qui s'affirme année après année.



www.hotel-brittany.com

LA RECETTE DE LOÏC LE BAIL

HOMARD BLEU RÔTI, BEURRE VANILLÉ, OIGNON DE ROSCOFF GRILLÉ

Ébouillanter le homard 2 min. Séparer les pinces du corps, et remettre les pinces dans l'eau bouillante 10 min.

Couper le corps en deux dans le sens de la longueur.

Enlever le boyau central du homard.

Mettre une grosse noix de beurre salé sur le homard.

Réserver.

Décortiquer les pinces.

Éplucher et ciseler les échalotes.

Dans une casserole, ajouter aux échalotes, le vin blanc, le vinaigre, le grain de café ainsi que la gousse de vanille coupée en deux et grattée.

Réduire à sec, ajouter la cuillère à soupe de crème et monter au beurre doux.

Réserver.

Éplucher les oignons et les couper en deux.

Les mettre dans un plat à œuf (petit plat ovale) avec une noix de beurre, une pointe d'ail et assaisonner.

Les mettre au four en position grill pendant 15 min.

Retirer du four.

Préparer une fricassée de girolles avec pointe d'ail, oignons nouveaux, radis noir.

Cuire la queue de homard pendant 12 min au four position grill.

Râper le zeste de citron sur les oignons grillés et saupoudrer de cacahuètes hachées.

Dresser.

INGRÉDIENTS

POUR 4 PERSONNES

- 4 HOMARDS DE 500 G
- VIN BLANC
- 1 CS DE VINAIGRE BLANC
- 1 GOUSSE DE VANILLE
- 1 GRAIN DE CAFÉ
- 3 ÉCHALOTES
- 200 G DE BEURRE DOUX
- 150 G DE BEURRE SALÉ
- 1 CS DE CRÈME LIQUIDE
- 12 PETITS OIGNONS DE ROSCOFF
- AIL
- OIGNON NOUVEAU
- RADIS NOIR
- 1 ZESTE DE CITRON
- 20 G DE CACAHUÈTES
- GIROLLES

LA RECETTE DE PHILIPPE LE BIGOT

HUÎTRES ET COQUILLAGES ORANGE-CITRONNELLE

INGRÉDIENTS

POUR 4 PERSONNES

HUÎTRES, MOULES, PALOURDES, COQUES :

- 8 HUÎTRES
- 100 G DE MOULES
- 100 G DE COQUES
- 100 G DE PALOURDES

GARNITURE

POMMES-POIREAUX :

- 2 BLANCS DE POIREAUX
- 1 POMME GRANNY SMITH
- 5 SEGMENTS D'ORANGES

SAUCE ORANGE :

- ½ L DE JUS D'ORANGE
- 1 TIGE DE CITRONNELLE
- 2 ÉCHALOTES
- 50 G DE BEURRE
- 40 G DE SUCRE
- 1 DL FUMET DE POISSONS
- 1 SACHET DE THÉ EARL GREY
- SEL, POIVRE

Huîtres, moules, palourdes, coques :

Ouvrir les 8 huîtres et les vider dans une casserole avec leur jus pour les tiédir.

Ouvrir les coquillages et les décortiquer. Les rajouter avec les huîtres.

Garniture pommes-poireaux :

Émincer finement le blanc de poireaux, tailler en brunoise la pomme et couper les segments d'oranges en 4.

Faire revenir les poireaux dans le beurre, laisser compoter.

Quand les poireaux sont cuits, ajouter les ¼ de la brunoise de pommes et retirer du feu.

Assaisonner.

Sauce orange :

Réduire le fumet au ¼ avec les échalotes, ajouter le jus d'orange sucre et citronnelle

Faire réduire de moitié, hors du feu ajouter le thé préalablement infusé.

Passer au chinois le jus puis ajouter le beurre. Assaisonner.

Dressage :

Au centre de l'assiette, disposer la pomme et le poireau à l'aide d'un emporte-pièce de 3 cm de diamètre. Autour, disposer 2 huîtres justestiedes avec les coquillages, les segments d'oranges et le quart restant de la brunoise de pomme que vous avez préalablement chauffé avec un peu de la sauce orange. Émulsionner le restant de sauce afin de la faire mousser et la verser autour du poireau sur les huîtres et coquillages.



www.le-m.fr

Riche de ses voyages (Côte d'Azur, Londres, Antilles), Philippe Le Bigot s'est installé à Brest où il a ouvert son premier restaurant, le M, dans une ancienne demeure de charme entourée de verdure. Travail, rigueur, évolution sont les maîtres-mots de ce chef exigeant.

PHILIPPE LE BIGOT

Restaurant Le M, Brest*



Jouons Local !



Fruits et légumes
Fleurs et plantes
Produits de la Mer



SAS LE SAINT - 15 rue Bel Air - 29860 Bourg-Blanc
Tél. 02 98 84 58 20 Fax. 02 98 84 54 20

GUYADER

GASTRONOMIE

Truite de Bretagne Fumée
Née, élevée et fumée
en Bretagne.



Cette truite est le fruit de notre engagement auprès de nos partenaires pisciculteurs bretons pour le développement d'une filière durable et une traçabilité 100% maîtrisée.



Guyader Gastronomie, Rue de Kerroc'h, 29510 Landrévarzec, www.guyader.com
PROCESS BLUE • www.process-blue.com • RCS Vannes B 381 564 913 • Photo : Guyader, Erico D'Ario

LA RECETTE DE JULIEN LEMARIÉ

SAINT-JACQUES / YUZU KOSHO / AVOCAT

INGRÉDIENTS POUR 4 PERSONNES

- 12 COQUILLES SAINT-JACQUES
- 1 AVOCAT
- ½ JUS DE CITRON
- DU YUZU KOSHO VERT
- FLEUR DE ROQUETTE
- MOURON DES OISEAUX
- POUDRE DE CORAIL
- SEL

Ouvrir et laver les Saint-Jacques.

Prélever la pulpe de l'avocat, la mettre dans un blender et réduire en purée.

Ajouter le yuzu kosho, le jus de citron vérifier l'assaisonnement, conserver dans une poche à petite douille.

Snaker les Saint-Jacques.

Dresser comme sur la photo.



© Olivier Marie

www.lecoq-gadby.com

Julien a travaillé 15 ans à l'étranger dans de grandes brigades avant de revenir sur ses terres natales. Grâce à des produits ultra frais et à une vision quotidienne du développement durable, il propose une gastronomie qui surfe sur des saveurs sensuelles apportant de petites touches asiatiques à sa cuisine profondément ancrée dans le terroir breton.

JULIEN LEMARIÉ

Restaurants La Coquerie
et Le Coq Gadby, Rennes *



© Olivier Marie

DAVID LE QUELLEC

Restaurant du Moulin Rouge, Paris

Alliances revitalisantes, jeux de texture et dynamisme des assaisonnements, David Le Quellec fait swinguer les ingrédients à travers un remarquable travail de précision notamment sur les légumes. Désormais à la tête des cuisines du Moulin Rouge, ses présentations graphiques, des associations d'arômes splendides, une maîtrise des techniques subliment des menus qui laissent paraître beaucoup de cœur et d'esprit.



www.moulinrouge.fr

LA RECETTE DE DAVID LE QUELLEC

LANGOUSTINE DU GUILVINEC, CAVIAR IMPÉRIAL DE SOLOGNE, RÉMOULADE DE CÉLERI ET GRANNY-SMITH, LOMO IBÉRIQUE

Décortiquer les langoustines, les châtrer et les mariner 20 min dans un papier film avec sucre, gros sel, graines de coriandre et zeste de citron vert âpre 20 min. Les retirer du film, les rincer à l'eau claire et froide puis les disposer sur un linge les essuyer légèrement, avec un pinceau les badigeonner d'huile d'olive et les réserver.

Réaliser une rémoulade de céleri et y ajouter des bâtonnets de pomme granny-smith, graine de moutarde de Meaux, crème fraîche et jus de citron vert, sel et poivre du moulin.

Dresser sur une assiette à l'aide d'un emporte-pièce trois ou quatre petits palets de la rémoulade, y disposer dessus les tranches de lomo ibérique et du daikon cress, trancher les langoustines en tronçons, déposer dessus du caviar de Sologne, puis les mettre sur l'assiette harmonieusement, parsemer d'Apple Blossom, de fleur d'ail violet et d'un filet d'huile d'olive.

LA RECETTE DE LIONEL LÉVY

ROYALE DE CHÂTAIGNE ET OURSINS, CHANTILLY À LA MUSCADE

INGRÉDIENTS

POUR 4 PERSONNES

- 12 OURSINS DE CARRY LE ROUET
- SALICORNE
- 100 G D'ALGUE NORIE
- 100 G D'ALGUE DULCE
- HUILE D'OLIVE « EXTRA »
- PIMENT D'ESPELETTE
- CHÂTAIGNES FRAÎCHES

ROYALE DE CHÂTAIGNE :

- 250 G DE CHÂTAIGNE SOUS VIDE
- 20 G DE BEURRE
- 750 G DE LAIT DE SOJA
- 1 POINTE DE COUTEAU D'AIL CONFIT
- ½ BRANCHE DE ROMARIN
- 9 JAUNES D'ŒUFS
- SEL, POIVRE DU MOULIN

PRALIN DE CHÂTAIGNE :

- 100 G DE CHÂTAIGNE
- 30 G DE SUCRE
- 10 G D'EAU
- SEL, POIVRE DU MOULIN

VELOUTÉ DE CHÂTAIGNE :

- 100 G DE CHÂTAIGNE
- 50 G DE CHÂTAIGNES FRAÎCHES
- 20 G DE BEURRE
- 10 G D'ÉCHALOTES
- 250 G DE BOUILLON DE LÉGUMES
- 150 G DE LAIT DE SOJA
- SEL, POIVRE DU MOULIN

Progression :

Ouvrir et nettoyer les langues d'oursins, récupérer le jus.

Réaliser la royale de châtaigne.

Tailler les châtaignes en 4, les faire revenir au beurre, ajouter les branches de romarin, puis égoutter les châtaignes, déglacer la poêle avec le jus d'oursin, mixer avec le lait et l'ail confit, retirer le romarin, ajouter les jaunes, rectifier l'assaisonnement, passer au chinois fin. Réserver.

Réaliser le pralin, réaliser le velouté de châtaigne,

Cuire les royales portionnées à 0,050 kg/pers filmées à 85°C pendant 8 minutes, retirer le film, refroidir, puis refiler.

Réaliser les chips de châtaigne.

Dressage :

Ajouter les points de chantilly de tapenade le pralin de châtaigne ainsi que les chips, dresser les salicornes et disposer joliment la salade d'algues, ajouter l'huile d'olive « extra » et le piment d'Espelette.



<http://marseille.intercontinental.com>

Baigné par la cuisine méditerranéenne, c'est tout naturellement que Lionel Lévy a posé ses valises à Marseille après être passé entre les casseroles d'Yves Camdeborde, d'Éric Frechon ou encore d'Alain Ducasse. Sur le Vieux Port de Marseille, ses recettes sont désormais tournées vers la mer et ses infinies possibilités créatives.

LIONEL LÉVY

Hôtel Intercontinental, Marseille *



YVON MORVAN

Restaurant L'Armen, Brest *
Tables et Saveurs de Bretagne



Après être passé chez Joël Robuchon ou encore Paul Bocuse, Yvon Morvan est revenu sur ses terres d'origine pour ouvrir L'Armen en 2007 qui doit son nom à un phare emblématique de la région. On y déguste une cuisine sincère mélangeant tradition, découverte et originalité.

<http://armen-restaurant.fr>



LA RECETTE D'YVON MORVAN

L'ORMEAU ENTRE TERRE ET MER BEURRE À LA DULSE

Progression

Ouvrir les ormeaux, les nettoyer et les taper. Saler et poivrer. Cuire dans un beurre moussieux avec l'ail 1 minute de chaque côté. Déglacer avec quelques gouttes de jus de citron, hors du feu rajouter la dulse hachée.

Laver les poireaux, les émincer finement, les cuire au beurre et les assaisonner.

Éplucher les pommes de terre, en extraire des billes avec une cuillère parisienne. Poêler ces billes avec un peu de thym et de l'ail.

Griller à la poêle les tranches d'andouille.

Croustillant

Mélanger les blancs, la farine, le beurre fondu et la dulse hachée.

Laisser reposer une heure au réfrigérateur.

Réaliser des bâtonnets sur une feuille de sylpat.

Cuire 8 minutes à 160°C.

Dresser le tout sur assiette chaude.

INGRÉDIENTS

POUR 4 PERSONNES

- 16 ORMEOUX DE 40 G
- 1 GOUSSE D'AIL
- 1 CITRON
- 50 G DE BEURRE DULSE
- 4 POMMES DE TERRE CHARLOTTE
- 16 TRANCHES D'ANDOUILLE
- 1 BRANCHE DE THYM
- SEL ET POIVRE

CROUSTILLANT

- 25 GR DE FARINE
- 30 GR DE BLANC D'ŒUF
- 30 GR DE BEURRE
- DULSE HACHÉE



<http://sushinoki.fr>

Xavier Pensec a exploré de fond en comble le Pays du Soleil Levant en compagnie de sa femme japonaise. Là, il y a découvert le sushi, qu'il a rapidement adopté pour le sublimer. De retour en France, c'est sur ses terres natales qu'il a ouvert Hinoki, totalement dédié à cette délicate bouchée qui nécessite patience et dextérité.

XAVIER PENSEC

Restaurant Hinoki, Brest



STÉPHAN PERROTTE

Maître Confiturier, Brest

Champion de France de Confiture et Meilleur Confiturier du Monde 2015, voici Stéphane Perrotte. Homme généreux et jovial, ne travaillant que des fruits sélectionnés selon les saisons, il sait aussi bien sublimer une framboise Mekker qu'ajouter une pointe de truffe blanche à une poire mûre... pour des délices au sucre bien ajusté.



www.confitures-stephannerotte.fr

Créateur culinaire et chef consultant, Nickolas Mas se passionne pour les produits texturants et leurs infinies possibilités. Véritable metteur en scène de la gastronomie, il réalise des assiettes très visuelles avec beaucoup d'audace. Désormais associé à Stéphane Perrotte, ils élaborent ensemble des confitures vives, élégantes et originales. Et les subliment ensuite en les mariant à des plats créatifs. Un univers à découvrir !

NICKOLAS MAS

Recherche et développement culinaire, Brest

LA RECETTE DE NICKOLAS MAS ET STEPHAN PERROTTE

PRAIRES VERSION SUCRÉE SALÉE

Faire fondre l'encre de seiche. Une fois l'encre dissoute, verser en pluie la Kappa Carraghénane et mélanger vivement afin qu'elle se disperse de manière homogène.

Porter le tout à ébullition 1 minute.

Hors du feu, remplir la seringue de cette préparation. Fixer l'extrémité de la seringue sur le tuyau et remplir ce dernier.

Laisser le tuyau refroidir si nécessaire au frigo ou dans un bain d'eau glacée pendant 3 minutes.

Remplir la seringue d'air puis la fixer à nouveau sur le tuyau, éjecter l'air pour faire sortir le spaghetti.

Réitérer ces opérations jusqu'à épuisement de la préparation. Si la préparation gélifie dans la casserole, la faire fondre en la réchauffant.

Procéder de la même manière pour réaliser les spaghettis au calamar.

Dresser en rond (cf photo).

Poser sur les spaghettis une belle praire, 1 petite cuillère de confiture et une écume d'absinthe de Larussée.

INGRÉDIENTS

POUR 6 PERSONNES

POUR LES SPAGHETTIS D'ENCRE DE SEICHE :

- 2 G DE KAPPA CARRAGHÉNANE
- 90 G D'ENCRE DE SEICHE
- 180 ML DE JUS DE COQUILLAGE

POUR LES SPAGHETTIS

AU CALAMAR :

- 2 G DE KAPPA CARRAGHÉNANE
- 150 ML DE PURÉE DE CALAMAR
- 50 ML D'EAU
- 6 PRAIRES CRUES
- CONFITURE POMME ANIS
- MIEL DE MONTAGNE
- SP PERROTTE



STÉPHANE PITRÉ

Restaurant Louis, Paris

Breton de cœur et de naissance, Stéphane Pitré a tout récemment ouvert Louis, avec des assiettes marquées par son esprit voyageur. Des Caraïbes à Londres, en passant par le Japon et la Côte d'Azur, sa cuisine a su s'imprégner de ses expériences multiculturelles, procurant des variations passionnantes à une gastronomie qui n'oublie pas ses origines.

www.louis.paris



LA RECETTE DE STÉPHANE PITRÉ

NOIX DE SAINT-JACQUES CRUES ARROSÉES D'UN BOUILLON CLAIR DE SES BARDES, PARFUM DE CITRONNELLE

Préparer les Saint-Jacques en ouvrant les coquilles et les nettoyer de tout leur sable.

Éliminer la boule noire et la peau fine qui enveloppe la noix. Laver soigneusement les barbes et sécher le tout sur du papier absorbant. Réserver les noix au frais sous un papier-film et préparer le bouillon.

Le bouillon :

Éplucher les légumes et les couper en morceaux, carottes, échalote, poireaux, gingembre râpé et la partie tendre de la citronnelle.

Les mettre dans une grande casserole avec les bardes de Saint-Jacques, le vin blanc et 1 litre d'eau. Faire cuire à feu doux pendant 1 heure, vérifier l'assaisonnement.

Passer au chinois fin et réserver au froid.

Dans un bol, étaler les Saint-Jacques taillées en carpaccio.

Réchauffer le bouillon de bardes et verser le tiède sur les Saint-Jacques crues au moment de déguster.

INGRÉDIENTS

POUR 4 PERSONNES

- 12 COQUILLES SAINT-JACQUES
- 1 ÉCHALOTE
- 1 POIREAU
- 20 CL DE VIN BLANC
- 2 BÂTONS DE CITRONNELLE
- 10 G DE GINGEMBRE
- 1 CAROTTE

LA RECETTE DE GEOFFREY PEOSSON

GAMBAS ET RADIS NOIR COMME UN MAKI, ÉMULSION DE LIVÈCHE

INGRÉDIENTS

POUR 4 PERSONNES

MAKI

- 1 RADIS NOIR
- 12 GAMBAS
- 1 CITRON
- 50 G DE CRÈME
- 4 FEUILLES DE GÉLATINE

SAUCE

- 1/4 DE LITRE DE CRÈME
- 1/4 DE LITRE DE FUMET
- 1 BOUQUET DE LIVÈCHE

DÉCO

- CROÛTONS :
1 TRANCHE
DE PAIN DE MIE
- 1 BARQUETTE
DE SHISO BORASSE
- DENTELLE CORAIL :
20G D'HUILE,
100G D'EAU,
30G DE FARINE
ET CORAIL DE HOMARD
DÉSHYDRATÉ

Progression

Montage maki

Décortiquer les gambas, les pocher pendant deux minutes puis les refroidir. Tailler à la mandoline le radis noir dans la longueur (10 cm de long), cuir les parures à l'eau puis les mixer avec la crème le citron râpé et la gélatine, rectifier l'assaisonnement. Étaler les tranches de radis noir sur le papier alimentaire, étaler une couche de crème sur les radis puis placer les gambas. Rouler le radis sur les gambas et serrer le papier, réserver au froid avant de servir.

Émulsion livèche

Réduire de moitié le fumet de poisson, ajouter la crème, faire bouillir et mettre la livèche à infuser pendant 20 minutes, mixer et passer au chinois, réserver la sauce au chaud pour l'émulsionner avant l'envoi.

Décor

Frirer les croûtons de pain et les spaghettis, faire les dentelles de corail (mélanger tous les ingrédients et cuire comme une crêpe à la poêle), préparer les feuilles de borasse et râper à la mandoline les radis ronds et les mettre dans l'eau glacée.

Montage

Trancher les makis en cylindre de 5 cm (trois par personne), les placer dans l'assiette, placer sur le dessus les décorations, émulsionner la sauce et dresser.



www.restaurant-la-badiane.fr

Chef-patron de La Badiane, Geoffrey Poesson est étoilé depuis 2011. Une solide formation en pâtisserie l'a amené à exercer son talent aux États-Unis puis à Monaco. À son retour en France, il ouvre son propre restaurant sur la Côte d'Azur, proposant une cuisine identitaire avec une parfaite maîtrise des cuissons et des assaisonnements. Sa créativité et ses techniques culinaires sont là pour soutenir son sens du partage et une bonne humeur permanente.

GEOFFREY PEOSSON

Restaurant La Badiane, Sainte-Maxime *



LE COUTEAU JUMBO SUR POLENTA DE RIZ NOIR CHORIZO IBÉRIQUE ET PIMENTO

INGRÉDIENTS

POUR 12 PERSONNES

- 12 COUTEAUX JUMBO
- 300 G DE RIZ VÉNÉRÉ
- 50 G D'ENCRE DE SEICHE
- QS DE MICRO-POUSSE DE CITRON OU D'OXALIS, ET DE CIBOULETTE, PIMENT D'ESPELETTE
- 200 G DE PIMENTO DEL PIQUILLOS
- 500 G DE CHORIZO
- 1/2 L D'HUILE DE PÉPIN DE RAISIN
- 6 ŒUFS
- 5 G DE CURRY DE MADRAS
- 1 CL DE YUZU
- 20 CL D'HUILE D'OLIVE DES BAUX DE PROVENCE (LIEUTENANTE)
- 200 G DE TOMATES
- 300 G DE LAIT DE SOJA
- 300 G DE LAIT

Pour la polenta :

Réduire en poudre le riz noir.

Chauffer 1/2l d'eau, 10 cl d'huile d'olive et deux pincées de piment d'Espelette.

Jeter en pluie le riz et cuire au fouet 5 mn.

Finir avec 25 g d'encre. Tenir au chaud en gardant un aspect crémeux.

Émulsion chorizo :

Infuser le lait, le lait de soja et 100 g de chorizo à 60°C puis filtrer à l'envoi.

Il suffira de le mixer pour obtenir une émulsion.

Vinaigrette :

Couper en brunoise 50 g de chorizo et 50 g de pimento. Ajouter le curry, le yuzu et l'huile d'olive restante ainsi qu'une cuillère à soupe de ciboulette. Tenir le tout à 30°C.

Le coulis :

Mixer tomates, pimento et chorizo restant. Cuire 5mn et filtrer.

Les couteurs :

Bien les dégorger, les mettre sous vide et cuire 4 mn à 63°C. Décortiquer en prenant soin de garder le muscle entier.

Présenter le tout harmonieusement et déguster.



www.masa-paris.fr

MaSa comme Manipulateur de Saveurs...
Des mots justes pour un chef qui bouillonne d'une imagination gustative sans faille.
Ses plats relevés par des parfums bien tranchés montrent un grand sens de l'esthétisme. Sur la magnifique terrasse ou dans la salle très zen, la cuisine d'Hervé se déguste avec un bonheur chaque fois renouvelé.

HERVÉ RODRIGUEZ

Restaurant MaSa, Paris *



© Cook & Show by Aline Gerard

SANTIAGO TORRIJOS

Restaurant l'Atelier Rodier, Paris



Un chef sous influence... Originaire de Colombie, Santiago Torrijos a su concilier le meilleur des deux mondes en proposant une cuisine originale, tendue, qui ne laisse pas indifférent. Il utilise les saveurs de son pays natal pour relever des plats assurément français (il a fait ses classes chez Joël Robuchon), dans un travail culinaire qui éveille les papilles et la curiosité.

www.latelier-rodier.com



LA RECETTE DE SANTIAGO TORRIJOS

COUTEAUX / COQUES / JOUE DE VEAU JUS DE VEAU AU FOIN / QUINOA...

INGRÉDIENTS

POUR 4 PERSONNES

COUTEAUX/COQUES

- 1 KG DE COUTEAUX
- 2 KG DE COQUES
- 1 OIGNON NOUVEAU
- 1 KG DE CORIANDRE
- 1 BRANCHE DE CÉLERI
- 2 ÉCHALOTES
- 2 DL DE TÉQUILA
- 1 BÂTON DE CITRONNELLE
- 1 OIGNON NOUVEAU
- 1 BOTTE DE CORIANDRE
- 1 CITRON ZESTE ET JUS
- 3 FEUILLES DE LIME KAFFIR
- PIMENT DOUX
- FLEUR DE SEL FUMÉ
- HUILE D'OLIVE

QUINOA

- 250 G DE QUINOA
- 6 BRANCHES DE CORIANDRE
- SEL, PIMENT D'ESPELETTE
- 600 G D'EAU DE LÉGUMES
- SEL
- PIMENT D'ESPELETTE

JOUE DE VEAU

- 6 JOUES DE VEAU PARÉES
- GARNITURE AROMATIQUE
- FOIN BIO
- 200 CL DE JUS DE VEAU

Couteaux

Rincer les couteaux dans l'eau propre.

Chauffer une poêle à blanc puis ajouter les couteaux avec les feuilles de lime kaffir. Couvrir et laisser cuire une minute. Retirer sur une plaque les couteaux et les décortiquer. Conserver quelques coquillages préalablement nettoyés dans l'eau claire. Enlever le ventre en gardant uniquement la chair. Réserver.

Coques

Tailler la garniture aromatique. Dans une sauteuse, chauffer à feu vif l'huile d'olive et suer la garniture rapidement sans coloration, puis ajouter les coques.

Mélanger le tout. Ajouter la tequila et couvrir la sauteuse, laisser cuire 5 minutes environ. Conserver le jus de cuisson. Décortiquer les coques à l'aide d'un couteau, garder uniquement les pointes en enlevant leur ventre.

Hacher l'oignon nouveau finement. Faire un coulis avec la botte de coriandre.

Mélanger tous les ingrédients, puis assaisonner avec le piment, le sel, le jus de citron vert et le zeste. Conserver au frais.

Quinoa

Cuire le quinoa avec l'eau de légumes et la coriandre.

L'eau doit être totalement absorbée. Maintenir chaud.

Joue de veau

Saisir les joues de veau et assaisonner. Refroidir les joues.

Mettre sous vide à 100% les joues, et ajouter une partie du jus, pour éviter de les dessécher, et le foin. Cuire les joues à basse température pendant 4 heures.

Une fois cuites, les refroidir. Le lendemain au moment du service, les régénérer vapeur ou dans un bain à basse température.

Les sortir du sac sous vide puis les saisir. Ajouter du jus de veau et les glacés sous la salamandre.

Dressage

Chauffer le quinoa et ajouter une partie de couteaux et de coques façon Ceviché. Vérifier l'assaisonnement.

Dresser selon votre inspiration.

Dresser à part quelques couteaux et coques avec un trait de jus de veau.

Dresser les joues de veau sur un lit de quinoa avec le reste de couteaux et de coques. Faire une émulsion avec le jus de coques. Servir chaud.

Claire aime la prise de risque et c'est donc un nouveau challenge qu'elle s'est lancée après avoir passé quelque temps au Fairmont Hotel de Monaco. Pâtissière consultante, gourmande invétérée, elle participe à la réouverture de ce lieu emblématique de Paris, poursuivant ses aventures radiophoniques et télévisuelles qu'elle anime avec charme.

CLAIRE VERNEIL

Chef consultante By Claire Verneil, Paris



Page

Olivier Roellinger, parrain du festival	22
Pascal Bardet, restaurant Le Gindreau (r*), Saint-Médard	24
Christophe Boucher, restaurant Dessance, Paris	25
Alexandre Bourdas, restaurant Sa.Qua.Na, Honfleur (2*)	26
Hermance Carro-Joplet, restaurant Le Castellaras, Fayence	27
Benoît Castel, pâtisserie Liberté, Paris	28
Benjamin Collombat, restaurant Côté Rue, Draguignan (r*)	28
Nicolas Conraux, restaurant La Butte, Plouider (r*) - Tables et Saveurs de Bretagne	30
Gabriel Degenne, Château de la Béguide, Opio	31
Guillaume Delage, bistrot Jadis, Paris	32
Julien Diaz, l'Oggi, Calvi (r*)	33
David et Noëlle Faure, restaurant Aphrodite, Nice	34
Laurent Favre-Mot, pâtisserie Laurent Favre-Mot, Paris	36
Alan Geaam, restaurant AG, Paris	37
Tomy Gousset, restaurant Pirouette, Paris	38
Sylvain Guillemot (2*), l'Auberge du Pont d'Acigné - Tables et Saveurs de Bretagne	39
Patrick Jeoffroy (2*), hôtel de Carantec, Carantec - Tables et Saveurs de Bretagne	40
Jean-Paul Jeunet, restaurant Jean-Paul Jeunet, Arbois (2*)	42
Takashi Kinoshita, Château de Courban, Courban	44
Salvatore La Ragione, restaurant La Mammà, Capri (2*)	45
Loïc Le Bail, Yachtman, Hôtel Brittany, Roscoff	46
Philippe Le Bigot, Le M, Brest (r*) - Tables et Saveurs de Bretagne	47
Julien Lemarié, restaurant La Coquerie, Rennes - Tables et Saveurs de Bretagne	49
David Le Quellec, restaurant du Moulin Rouge, Paris	50
Lionel Lévy, restaurant de l'Intercontinental, Marseille	51
Yvon Morvan, L'Armen, Brest (r*) - Tables et Saveurs de Bretagne	52
Xavier Pensec, Hinoki, Brest	53
Stéphane Perrotte, Brest	54
Nikolas Mas, Brest	54
Stéphane Pitré, restaurant Louis, Paris	56
Geoffrey Poesson, restaurant La Badiane, Sainte-Maxime (r*)	57
Hervé Rodriguez, MaSa, Paris (r*)	59
Santiago Torrijos, l'Atelier Richer, Paris	60
Claire Verneil, Pavillon Elysée Lenôtre, Paris	61

INSTITUTIONNELS

Région Bretagne
Pays de Brest
Brest Métropole
Conseil départemental du Finistère
Tout commence en Finistère
Comité Régional de la Conchyliculture
Bretagne Nord
Comité départemental des pêches 29

PRESSE

Le Télégramme
France Bleu Breizh Izel
Tébéo

AUTRES

E.Leclerc
Océanopolis
Hôtel Océania
Ets Pichon

MER

Huîtres de Keraliou
Moules de bouchots de l'Iroise
Globe Export
Huîtres Bechemilh - Lauby
Huîtres Prat ar Coum - Yvon Madec
Huîtres Lilia - Legris
Huîtres et coquillages Jean-Luc Le Gall
Britexa
Beaulieu
France Haliotis
Henry
Le Bot
Thaëron

FOURNISSEURS DE LA RESTAURATION

Réseau Le Saint
Laiterie Le Gall
Guyader
Groix et Nature
Coreff
Saveol
Champiland
Raynaud
Mauviel
Pardosa
Stéphane Perrotte
Tables et Saveurs
Krampouz

ARTISANS PRODUCTEURS

Brasserie du bout du monde
Brasserie du Baril
Brasserie de Trevarn - Bière La Mignonne
Chèvrerie de Keraden
Laetitia Benoît - Berrien
Élevage de Keranguéven - Quimerc'h
Fromagerie Benoît Darley - Ruca
Fromagerie Sten Marc
La Ferme du Fessiou - La Forest-Landerneau
Tifenn Le Moal - Pleven
Ronan Le Palud - Quéménéven
L'Orgé le café d'Orge
Maison du cidre - Argol
Meat Couture - Brest
Miellerie du Pontic - Locmélard
Nomad Yo - La Feuillée
Julien Racaud - Algomanne

Merci
à tous !

Sous le haut patronage
du Ministère de l'Agriculture,
de l'agroalimentaire
et de la forêt.



**DIRECTEUR
DE LA PUBLICATION :**
Thierry Larnicol

COORDINATION :
Rivacom - Katia Marchand

RÉDACTION :
Kristen Guyomar, Deborah Rudetzki, Rivacom.

CHARTÉ GRAPHIQUE :
Tan-Ki

MISE EN PAGE :
GédéZ'ailes Communication - Quimper

CRÉDITS PHOTOS :
Tous droits réservés sauf mention contraire.

IMPRESSION :
Calligraphy Print

*Magazine imprimé à 3000 exemplaires.
Novembre 2015
Ne peut être vendu.*