

MENUS D'EXCEPTION

**3 CHEFS**

Entre deux coups de feu, ces trois chefs vous ont concocté un repas de fêtes qui ne

*Raffiné*

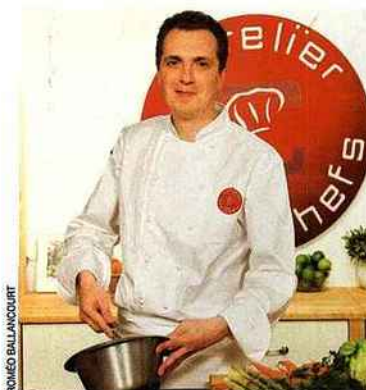
*Décalé*



ROMÉO BALLANCOURT



MAURICE ROUGE-MONT



ROMÉO BALLANCOURT

**Philippe Bohrer,**  
chef du restaurant  
*Au Crocodile*

**Situé au cœur du Strasbourg historique, Au Crocodile\* est un lieu incontournable de la gastronomie française. Philippe Bohrer y impose son style depuis avril 2009.**

**F.A.:** Passerez-vous les fêtes en famille cette année ?

**P.B.:** Bien sûr. Noël, c'est sacré en Alsace. Mon restaurant est fermé ce soir-là. Je tiens à ce que toute l'équipe passe ce moment avec ses proches ! Comme chaque année, je cuisinerai donc pour ma famille des plats traditionnels avec une touche d'exotisme.

**F.A.:** Quels conseils donneriez-vous pour réussir votre menu ?

**P.B.:** Il ne faut pas lésiner sur la qualité

des Saint-Jacques. J'ai un coup de cœur pour celles de Dieppe au goût légèrement vanillé. Pour le foie, un conseil pour qu'il tienne bien à la cuisson : farinez-le très légèrement avant de le passer à la poêle. Autre recommandation : les figues doivent être achetées très mûres et le Valrhona est mon chocolat préféré pour faire le palet. L'idéal pour l'accompagner : un vin rouge liquoreux, une vendange tardive ou un Cognac.

**F.A.:** Ce menu peut-il être préparé à l'avance ?

**P.B.:** A part les Saint-Jacques qu'il vaut mieux préparer le soir même, c'est un repas qu'on peut anticiper. Le foie peut être cuit avant et réchauffé juste 5 minutes avant le dressage dans un four chauffé à 220-240 °C. Le palet sera meilleur s'il est resté 2-3 jours au réfrigérateur. Il faut juste le sortir 30 minutes avant de servir.

\*10, rue de l'Outre, 67000 Strasbourg.

**Jean-Sébastien Bompoil,** créateur de  
*L'atelier des Chefs*

**Après avoir été chef de cuisine au Ritz et chez Lasserre, Jean-Sébastien Bompoil a créé L'atelier des Chefs\*, des cours de cuisine destinés au grand public.**

**F.A.:** Un dîner de fêtes réussi, c'est quoi pour vous ?

**J.-S.B.:** C'est d'abord un moment avec les gens que j'aime. Donc, pas question de faire de l'esbroufe. Je mise sur des produits de qualité et sur des plats qui ne me monopoliseront pas en cuisine.

**F.A.:** Sur quels produits misez-vous ?

**J.-S.B.:** Il y a deux incontournables pour moi, le foie gras et la volaille. Le foie gras, je le cuisine moi-même. C'est un plat qui demande à mûrir.

# 3 STYLES

vire pas au casse-tête. Leurs conseils pour se simplifier la vie et le réussir à coup sûr!

## Epuré



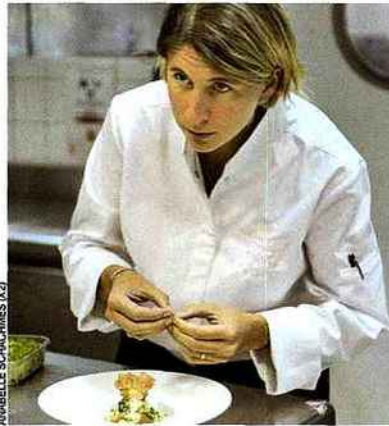
L'ATELIER DES CHEFS

Une semaine au réfrigérateur, c'est le temps nécessaire pour laisser les assaisonnements se dissoudre dans le foie, et que les couleurs deviennent homogènes. Cette année, le mien sera au Daim, célèbre chocolat croquant au caramel.

**F.A. : Votre menu est-il réalisable à l'avance ?**

**J.-S.B. :** Je l'ai spécialement conçu pour ça ! Les parmentiers de pommes de terre et les boudins de volaille peuvent être préparés la veille. Il suffit de plonger les boudins dans l'eau chaude (70°C) et de réchauffer les parmentiers au four à 200°C, 10 min avant de servir. Idem pour le biscuit de la bûche : on le filme en le sortant du four et on le réserve au frais. Le jour J, il ne reste plus qu'à préparer les canapés, rouler le foie gras dans les éclats de Daim et faire monter la chantilly de la bûche.

\*www.atelierdeschefs.fr



ANABELLE SCHACHMÉS (A2)

### Stéphanie Le Quellec, chef du Prince de Galles

**Gagnante de Top Chef en 2011, Stéphanie Le Quellec a pris la direction du restaurant de l'hôtel Prince de Galles\*, à Paris.**

**F.A. : Passerez-vous les fêtes en famille cette année ?**

**S.Q. :** J'ai, exceptionnellement, cette chance puisque le restaurant n'ouvrira que début 2013. Cela doit faire dix ans que je n'ai pas fêté Noël en famille...

**F.A. : A quoi ressemblera votre dîner ?**

**S.Q. :** C'est avant tout un moment convivial où le bonheur d'être ensemble prime. Je privilégie les bons produits : le foie gras, la truffe ou une bonne volaille de Bresse. Côté déco, je respecte les traditions avec des couleurs chaudes comme le rouge et le vert.



**F.A. : Quels conseils donneriez-vous pour réussir votre menu ?**

**S.Q. :** Tout repose sur la qualité des matières premières. Il faut opter pour un foie gras de canard très frais. Le mieu est de le commander en précisant que la bête doit avoir été tuée la veille. Privilégiez les foies gras du Sud-Ouest, souples au toucher et d'une belle couleur dorée. Les lobes doivent osciller entre 550 et 650 grammes, signe d'un gavage de bonne qualité. Personnellement, j'ai un faible pour les noix de Saint-Jacques de Dieppe ou de la baie d'Erquy. Il faut choisir des grosses noix (4 ou 5 Saint-Jacques/kg) avec peu de corail. Les secrets d'une bonne cuisson ? 45 secondes de chaque côté pour garder la chair translucide. Pour le soufflé, un chocolat grand cru, extra noir du type Guanaja.

\*33, avenue George V, 75008 Paris.