J’ai cuisiné avec Jeremy Vandernoot, candidat Top Chef 2018 et maintenant Chef à domicile

Si vous êtes des passionnés de cuisine, vous connaissez déjà Jeremy Vandernoot, candidat Top Chef 2018, qui a fait ses classes parmi les plus grands étoilés en Belgique: Bonbon, l’Air du Temps, le Château du Mylord, le Sea Grill, et L’Agathopède (avec Carl Gilain, également ancien candidat de Top Chef) . Tout cela fleure déjà l’excellence…Eh bien Jeremy met cette excellence et son grand talent à notre service pour nous régaler maintenant, non pas dans un restaurant, mais chez nous en tant que chef à domicile!

J’adore cuisiner et recevoir des amis ou de la famille à la maison… Mais quel bonheur que d’avoir également un chef à domicile pour vous préparer avec brio un délicieux menu dont vous profiterez à 100% sans avoir le nez dans vos casseroles. Vous allez être chouchouté tout en vous régalant…Comme dans un restaurant étoilé mais en restant confortablement chez vous.

Jeremy Vandernoot vous propose plusieurs menus à votre convenance. A vous de choisir en fonction de votre budget (de 69 à 118 euros en fonction du nombre de services, minimum de 5 personnes). Le chef arrive environ 1 heure avant le service, en amenant les ingrédients, son matériel et même la vaisselle; il assure également le service et vous laisse une cuisine encore plus propre qu’à son arrivée! Les boissons ne sont pas comprises dans le prix: vous pouvez donc proposer vos propres vins ou le chef peut s’en charger.

Avec discrétion et talent, Jeremy Vandernoot nous a préparé un menu sublime qui a enchanté les papilles de tous. On s’est

RÉGALÉ. Sa cuisine est contemporaine, inventive, chaleureuse et généreuse. Ce jeune chef talentueux privilégie et met en avant les produits du terroir et les petits producteurs locaux.

Pour vous donner l'eau à la bouche voici le menu proposé par le chef (69 euros par personne):

Nous avons débuté avec trois mises en bouche qui auguraient déjà la perfection de la suite du repas

- un œuf toqué , émulsion de pop corn… Hyper gourmand!

- une brochette de maquereau fumé au dernier moment sous les yeux des invités, petit spectacle inattendu, très sympathique et fort apprécié

- un bonbon de foie gras en gelée de betterave…Miam!

avec Jeremy Vandernoot

Puis arrive l'entrée

- un tartare de veau, pickles et quinoa soufflé… tout en douceur et en saveur!

Le plat nous a confirmé, si nous en doutions encore, de la virtuosité de Jeremy

- Saumon basse température, déclinaison de fenouil… Absolument sublime de tendresse.

Et nous avons fini avec un dessert magique, une ode de gourmandise

- Mousse au chocolat Dulcey, glace au sarrasin et caramel au thym… une tuerie!

Bref vous aurez compris que j'ai été totalement bluffée par les réalisations culinaires de Jeremy qui a su plus que nous régaler. Nous avons été, mes invités et moi-même, ravis de découvrir la cuisine et la convivialité de ce jeune Top Chef. C'est une expérience que je renouvellerai avec un très grand plaisir et je vous invite à la réaliser au moins une fois, vous serez aussi bluffé que je l'ai été.

Jeremy se fera une joie de vous faire découvrir sa passion et son univers gastronomique!

Chef à domicile

+32(0)4 94 84 81 36

jeremy.vandernoot@hotmail.com

J’ai pu découvrir Jeremy sur Oh-Chef. be, spécialiste de l’expérience culinaire à domicile . Vous y trouverez tout un choix de chefs tout aussi prestigieux qui viendront vous régaler à domicile!

Jeremy Vandernoot

Jeremy Vandernoot

Stage de cuisine avec Florent Ladeyn, finaliste Top Chef 2013

De retour à l'atelier « Cuisine Attitude » nous avons eu la joie de partager une soirée avec le talentueux et chaleureux Florent Ladeyn, finaliste de Top chef 2013. Nous avons ainsi pu enfin goûter à sa savoureuse cuisine, toujours aussi inventive et magnifiquement présentée. Beaucoup de bonne

humeur, de facéties et de sourires pour ce stage ainsi que des recettes à l’image du chef où terroir et image champêtre étaient à l’honneur.

Vous retrouverez très bientôt les 6 recettes de Florent en ligne:

Asperges vertes , blanches et fraises
Ceviche de daurade, légumes croquants: cliquer ici pour la recette
Pressé de poulet, oignons en pickles à la bière brune: cliquer ici pour la recette
Onglet au beurre d’anchois et pommes de terre nouvelles: cliquer ici pour la recette
Rhubarbe, brioche et confiture de lait: cliquer ici pour la recette
Chocolat, framboise et cerfeuil: cliquer ici pour la recette

Atelier de cuisine « Cuisine Attitude » by Cyril Lignac

10 Cité Dupetit-Thouars

75003 Paris

0033 (0)1 49 96 00 50

Préparation d’un repas avec

Naoëlle d’Hainaut

Lors d’une soirée exclusive à l’atelier » Cuisine Attitude » de Cyril Lignac nous avons eu la chance de pouvoir cuisiner en compagnie de Naoëlle D’Hainaut , gagnante de Top Chef 2013.

Nous avons ainsi réalisé les plats suivants:

Vous trouverez la recette des sucettes ici.

Vous trouverez la recette de la raviole ici.

Vous trouverez ici la recette de cette fabuleuse tarte fine aux pommes.

Vous trouverez bientôt une version moins technique de ce dessert dans quelques jours…..

Merci encore à Naoëlle pour sa gentillesse , sa douceur et sa patience envers les petits commis très attentifs que nous étions ainsi qu’à toute l’équipe de Cuisine Attitude toujours aussi accueillante.

Atelier de cuisine « Cuisine Attitude » by Cyril Lignac

10 Cité Dupetit-Thouars

75003 Paris

0033 (0)1 49 96 00 50

www.cuisineattitude.com