

Emission « C'est au programme »: Foie gras poêlé, salade de betterave et pomme, réduction de jus de betterave au vinaigre de framboise

C'est une chose que de cuisiner confortablement dans sa cuisine et cela en est une autre que de cuisiner en direct à la télé avec toutes les contraintes inhérentes à un plateau de télévision! En tous cas c'est une expérience inoubliable.

Donc semaine spéciale blogueuses culinaires dans l'émission » C'est au programme », où grâce à mon amie Valérie qui m'a gentiment inscrite au casting, j'ai pu cuisiner en direct une de mes recettes.

Je dois dire que l'équipe de l'émission de France 2 est absolument adorable et que ce fut un réel plaisir de cuisiner pour toute l'équipe. Sophie Davant est telle que vous la voyez à l'écran: une femme chaleureuse, souriante, dynamique et extrêmement sympathique.

Le recette que j'ai réalisé est dérivée d'une recette du blog : Mon foie gras vanille basse température, salade betteraves et pommes, réduction de jus de betterave au vinaigre de framboise

Pour des raisons de facilité sur le plateau, j'ai remplacé la terrine de foie gras à la vanille par du foie gras poêlé. J'ai également rajouté à la recette initiale des perles de saveur à la framboise qui se marient particulièrement bien avec la betterave et le foie gras. Vous pouvez en trouver dans les épiceries fines mais également sur internet sur le site

suivant: [www.meilleurduchef.com/cgi/mdc/rech/fr?kw=perles+de+s](http://www.meilleurduchef.com/cgi/mdc/rech/fr?kw=perles+de+saveur)
aveur

Voici donc la recette que j'ai cuisiné à l'écran.

Vous aimez le foie gras? Retrouvez toutes les recettes à base de foie gras en cliquant **ici**.



Ingrédients pour 4 personnes:

- Un foie gras d'environ 600 g coupé en tranches de 1,5 cm
- Quelques framboises pour le dressage (facultatif)

Ingrédients pour la salade (4 personnes):

- une pomme granny smith
- une grosse betterave ou deux petites: les betteraves doivent être cuites.
- jus de citron jaune (il va juste servir à ce que la pomme ne noircisse pas au contact de l'air)
- le zeste d'un citron vert râpé
- sel
- poivre
- tranches de pain de mie
- des perles de saveurs à la framboise



Ingrédients

Ingrédients pour la réduction:

- 1/2 litre de jus de betterave (environ 1 kilo de betteraves cuites qui passées à la centrifugeuse donneront le jus de betterave)
- 4 ou 5 c à s de vinaigre de framboise. Attention: choisissez un vinaigre de qualité: il ne doit pas être transparent comme le vinaigre de vin habituel mais il doit ressembler à un coulis liquide contenant de la pulpe de fruit.



Ingrédients pour la réduction

Matériel spécial:

- des gants jetables pour la découpe de la betterave
- un petit emporte pièce rond pour la découpe du pain
- une centrifugeuse (pour extraire le jus des betteraves)

à défaut de la centrifugeuse, un bon mixeur et une passoire fine (idéalement un **chinois** ou un **chinois étamine**)

Préparation de la salade:

- Coupez la pomme en tranches fines (1 mm d'épaisseur). Puis coupez chaque tranche en fins bâtonnets de même épaisseur. Coupez enfin les bâtonnets en petits cubes qui feront 1 mm sur 1 mm Déposez-les dans un bol avec un peu de jus de citron de façon à les enrober pour stopper l'oxydation des pommes. Si vous ne le faites pas les petits cubes de pommes noirciront.



Coupez la pomme en petits dés

- Procédez de même avec les deux betteraves : l'étape citron n'est pas nécessaire pour ces dernières.



Coupez les betteraves de la même façon

- Mélangez alors les deux préparations (pommes et betteraves) avec le zeste d'un citron vert et une cuillerée à soupe de vinaigre de framboise.



Mélangez les deux préparations et rajoutez le zeste d'un citron vert.

- Salez.
- Poivrez.
- Réservez au frais.
- A l'aide d'un petit emporte-pièce découpez des ronds dans les tranches de pain de mie.



Coupez le pain à l'aide d'un cercle

- Toastez les tranches de pain de mie au grille-pain ou au four (200 ° pendant 10 mn) ou dans une poêle sans matière grasse.



Toastez les ronds de pain à la poêle

Préparation de la réduction:

- Si vous possédez une centrifugeuse utilisez-la pour extraire le jus des betteraves: il faut environ 1/2 litre de jus (soit 5 dl).
- Si vous n'avez pas de centrifugeuse, mixez les betteraves très finement et passez les au chinois (passoire très fine) pour obtenir le jus; cette opération est plus facile si vos betteraves sont chaudes.
- Versez le jus obtenu dans une casserole et faire chauffer : il faut que le liquide réduise. Ajoutez le vinaigre progressivement en goûtant au fur et à mesure de la cuisson: le goût du vinaigre de framboise ne doit pas effacer le goût de la betterave!



Faire réduire le jus de

betterave et le vinaigre de framboise

- Arrêtez la cuisson lors qu'il reste environ 1 dl dans la casserole. Le liquide restant doit être sirupeux.



Le liquide restant doit être devenu un sirop

- Pour faire une jolie décoration versez cette réduction dans une pipette ce sera plus facile pour le dressage. Vous trouverez facilement les pipettes chez votre pharmacien !



Versez la réduction dans une pipette

Dressage:

- Salez et poivrez les tranches de foie gras.



Salez et poivrez les tranches de foie gras

- Poêlez le foie gras dans un poêle bien chaude 2 mn de chaque côté.



Poêlez les tranches de foie gras 2 mn de chaque côté

Pendant ce temps procédez au dressage de l'assiette:

- Avec une cuillère faire un trait de jus de réduction le long de l'assiette.



Faire un trait de réduction
sur l'assiette

- Dans une assiette déposez au milieu une belle cuillère de salade (aidez-vous avec un emporte-pièce pour un joli dressage) et autour quelques perles de framboise. Déposez également quelques gouttes de réduction sur la salade.



Aidez vous d'un cercle pour
dressez la salade de
betterave



Puis ajoutez des perles de

framboises

- Ôtez les tranches de foie de la poêle avec une spatule et égouttez les sur du papier absorbant. Cette étape est importante : cela vous évitera d'avoir de coulures grasses dans l'assiette de présentation.
- Sur une extrémité de l'assiette déposez 2 tranches de foie gras chaud et saupoudrez de fleur de sel. Puis terminez en dressant quelques petits toasts de pain.
- Décorez, si c'est la saison, avec quelques framboises fraîches.



Déposez deux tranches de foie gras

Astuces:

- Lorsque vous travaillez la betterave portez tablier et gants: elle contient un colorant naturel qui tache énormément !

La Belgique a la tête dans les étoiles

L'attribution des étoiles repose sur des critères identiques

afin de garantir la cohérence de la sélection. Ces critères sont au nombre de cinq : qualité des produits, maîtrise des cuissons et des saveurs, personnalité du chef dans sa cuisine, rapport qualité/prix et régularité dans le temps et sur l'ensemble de la carte.

3 étoiles indiquent qu'il s'agit « d'une cuisine remarquable, valant le voyage ».

2 étoiles désignent « une table excellente méritant un détour ».

1 étoile signale « une très bonne table dans sa catégorie ».



Pour l'année 2009 en Belgique, il existait 2 restaurants trois étoiles, 10 restaurants deux étoiles et 81 une étoile, soit un total de 93 restaurants étoilés, sélectionnés parmi plus de 1500 hôtels et restaurants dans toutes les catégories de confort et de prix.

En 2014, on constate une belle progression: 120 resto étoilés en Belgique dont trois établissements se partagent le podium des restaurants triplement étoilés : Hertog Jan à Sint-Andries (Bruges), De Karmeliet également à Bruges et Hof van Cleve à Kruishoutem. Au rang des établissements 2 étoiles on note l'arrivée de deux nouveaux restaurants : Bon-Bon à Bruxelles et Bartholomeus à Knokke. La liste des restaurants 1 étoile s'est, quant à elle, enrichie de 18 nouveaux établissements. En Flandre on retrouve The Glorious et L'Epicerie du Cirque à Anvers, La Belle (Geel), De Kristalijn (Genk), les restaurants Horseele et Vrijmoed tous les deux situés à Gand, De Verborgen Tuin (Grammont), Vous lé Vous (Hasselt – Wimmertingen), Ciccio (Knokke), La Source (Lanaken – Neerharen), Cuchara (Lommel) et

Hofke van Bazel (Bazel). A Bruxelles, ce sont la Villa Lorraine et WY qui décrochent une étoile. Et en Wallonie, les deux heureux établissements sont : Arabelle Meirlaen avec son nouvel établissement à Marchin, Au Gré du Vent (Seneffe), La Menuiserie (Waimes) et le Chai Gourmand à Gembloux.

Rien que la ville de Bruxelles compte 15 restaurants étoilés! C'est plus qu'à Berlin , Milan ou même Rome! Quand on sait que la France (65 millions d'habitants) compte 596 restaurants étoilés et que la Belgique, pour ses 11 millions d'habitants en compte 107...On constate que proportionnellement nous n'avons rien à envier à la France, pays de la gastronomie! En Belgique on mange bien car nous avons la culture de la qualité du produit et parce qu'aujourd'hui il y a une toute nouvelle génération de chefs qui sont au top de leur savoir faire.

Voici les restaurants étoilés 2014 de la capitale belge:

- Comme Chez Soi (2 étoiles)
- Sea Grill (2 étoiles)
- Châlet de la Forêt (Le) (2 étoiles)
- Bon-Bon (2 étoiles)
- Alexandre (1 étoile)
- Bruneau (1 étoile)
- Brasserie La Paix (1 étoile)
- Kamo (1 étoile)
- Passage (Le) (1 étoile)
- San Daniele (1 étoile)
- Senza Nome (1 étoile)
- Truffe Noire (La) (1 étoile)
- Va Doux Vent (1 étoile): voir l'article sur ce restaurant en cliquant [ici](#)
- Villa Lorraine (La) (1 étoile) (nouveau)
- Wy (1 étoile) (nouveau)



sources: resto.be et guide michelin

Oseriez-Vous?

Cet étrange objet, que peut être vous n'allez pas trop désirer, réalisé par Katharina Ungel (Designer industriel australienne), est appelé la Ferme 432 et elle a été conçue pour nous permettre, à la fois, d'élever nos propres larves de mouche et de les récolter pour les manger.



FARM-432

Ces mouches soldats noires, *Hermetia illucens*, composées à 42% de protéine, pleines de calcium et d'acides aminés, sont elles-mêmes alimentées par des déchets biologiques et dans les 432 heures suivant leur introduction dans la ferme, 1 gramme de larves de mouche devient 2,4 kg de viande de mouche comestible.

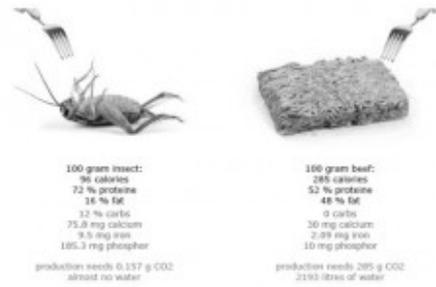
Les larves, selon Ungel, et les autres insectes comestibles pour l'Organisation des Nations unies pour l'alimentation et l'agriculture (FAO), sont une alternative, à faible incidence par rapport à la production de viande et il est conseillé de nous y mettre!

Le fonctionnement de la Ferme 432:

La ferme comporte un premier compartiment à sa base ("Birthday place") où seront déposées quelques larves de mouches, les futures productrices de larves. Une fois à l'état de mouche, celles-ci pourront virevolter à loisir dans un "Fly Fun Park", le dôme transparent de la ferme. Elles disposeront d'un approvisionnement en eau et d'un tube à l'odeur alléchante pour déposer leurs œufs. Ceux-ci tomberont dans un troisième compartiment, le rez-de-chaussé de la ferme où ils se transformeront en larves qui se délecteront de déchets biologiques préalablement disposés au fond. Une fois correctement nourries, les larves, avant de commencer leur pupe, grimperont le long d'une rampe, attirées par la lumière diffusée par une petite coupole transparente, pour tomber dans le récipient collecteur de viande...

La Ferme des insectes 432 n'est pas encore disponible, mais Ungel espère qu'elle le sera bientôt et que cela fera une différence dans la façon dont nous considérons nos sources de nourriture. Elle met en avant quelques arguments assez convaincants sous forme d'infographies dans sa présentation de la Ferme 432.

Non seulement les insectes sont plus riches en éléments nutritifs que la viande, mais il ne faut également que 0,157g de CO₂ et presque pas d'eau pour en produire 1000 grammes à la différence d'un steak qui nécessitera, pour la même quantité de viande produite, 285 g de CO₂ et plus de 2000 litres d'eau.



comparaison nutritive entre mouche et viande

L'idée est très intéressante, avec de nombreux avantages tant au niveau écologique, nutritif qu'économique mais, certainement et comme bon nombre d'entre vous, je ne l'utiliserais, pour l'instant, qu'en cas d'extrême nécessité. Certains préféreraient mourir (ou devenir végétariens), plutôt que d'insérer dans leur bouche des choses grillées qui ont plus de 4 pattes. Les habitudes sont difficiles à changer, mais nous n'aurons peut-être pas le choix.

Mais pourquoi autant de méfiance?

Si on y regarde de plus près la distinction entre le comestible et le non comestible s'établit sur des bases arbitraires: le Français mange des escargots, les chenilles riches en protéines font le bonheur de bien des Africains par exemple. Sans compter en Chine où l'on mange du chien, des foetus de canard, des yeux de poisson et autres joyusetés dont je vous fais grâce.

J'ai même vu, au Canada, un livre de cuisine du grand chef Martin Picard qui proposait la recette de sushis...d'écureuils. Si, si! Voici la preuve en photo:



Montreal – Sushi d'écureuil

Certains goûts sont présents dès la naissance: le nouveau-né (quelque soit son origine ethnique) va apprécier d'emblée le sucré alors que l'amer va provoquer un rejet. Mais l'homme goûte également avec sa culture, son psychisme. Il confère à chaque aliment une valeur en fonction d'un apprentissage socio culturel qui débute dès la petite enfance. Et le goût dépendra aussi des expériences personnelles qu'il aura faites dans son histoire individuel . Ah! Le parfum de la madeleine de Proust...On aime ce que nos parents, notre groupe social, nos pairs, nos héros mangent en montrant à l'envie le plaisir qu'ils y prennent.

Peut-être serait-il bon de mettre de côté notre méfiance et nous montrer plus aventureux...quand on sait que la population mondiale est passée de 2.5 milliards en 1950 à plus de 7 milliards en 2012 et que cette croissance pourrait bientôt poser de sérieux problèmes politiques et socio démographiques à l'humanité.

A nous ces délicieuses et appétissantes croquettes de larves de mouches!

Vous êtes prêts à vous lancer? Voici l'adresse d'un site où vous trouverez vos premières recettes: itada-kimasu.over-blog.com/



Bouchées gourmandes ...aux
larves de mouche

Plus de détails sur cet ingénieux prototype de ferme à insectes sur le site de Katharina Ungel.

Sources: Wikipédia et Magazine « Nourrir » juillet août 2013

Des nouveautés en kiosque !

Cet été nous sommes gâtés : deux nouvelles parutions de qualité ont fait leur apparition chez votre marchand de journaux. Découvrez-en les en photos.

Le nom du premier ne vous est certainement pas étranger: si je vous dis Chef Simon et Chef Christophe vous me répondez...750 g! Eh oui le site internet aux 77000 recettes se décline maintenant en magazine pour notre plus grand bonheur.

Comme dit le magazine, quand on a des chefs sous la main il faut en profiter. Une interactivité qui commence par la présence de nombreux flash codes: parce que rien ne vaut de voir les choses pour mieux les comprendre, ces flash codes permettent de se connecter à des vidéos. En moins de temps qu'il n'en faut pour le dire vous vous retrouverez face à l'un de nos deux chefs avec leurs astuces, leur bonne humeur et leur pédagogie. Un must vraiment ludique et pratique.

Et bien sur vous y trouverez également une foultitude d'articles en plus des recettes le plus souvent présentées pas à pas en image : tout ce que j'aime.

Prix français: 3,5 euros

Prix belge: 3,8 euros

Service abonnement: www.750g.com

ou vous pouvez également vous abonner sur www.kiosquemag.com



750 g le mag



750 g le mag
recette flash code



750 g le mag
recette pas à pas

Vous ne trouverez pas de recettes dans la deuxième nouvelle parution...

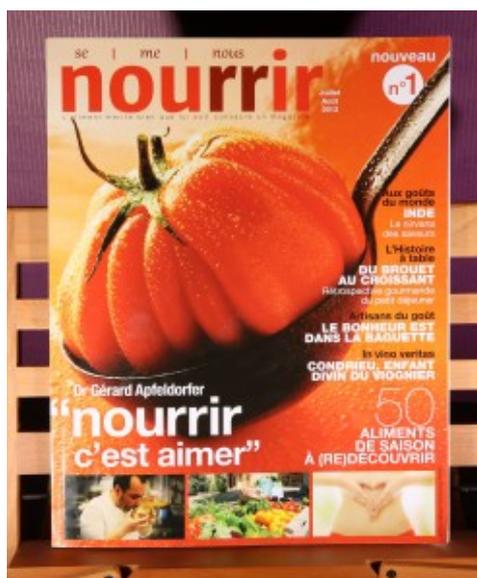
Mais comme expliqué dès la première page l'aliment mérite que lui soit consacré tout un magazine. Invitation au partage, nourriture de l'âme autant que du corps vous y trouverez autant d'approches variées, de l'histoire à la coutume, du rituel à la production, de la symbolique au savoir-faire ou au voyage. Vous découvrirez aussi dans chaque numéro une cinquantaine d'aliments de saison au travers leurs origines, leurs aventures et leurs vertus..

C'est ainsi qu'à été conçu Nourrir: embrasser le monde à pleine bouche, mordre la terre avec un appétit de vie, lui rendre notre plus bel hommage pour ce qu'elle nous offre de diversité, de saveurs et de plaisir!

Prix français: 6,5 euros

Prix belge: 7,5 euros

Abonnement : shop.oracom.fr/magazines/694-1.html ou tel : 0033 (0)144 78 93 00



Nourrir



Nourrir

« Dans nos paniers »



Nourrir

« Des racines et des herbes »

Qui sera le prochain grand pâtissier?

Je n'aime pas particulièrement faire de la publicité pour une émission de télévision mais je dois dire que hier soir je suis

restée « baba » devant mon écran !

Que vous aimiez pâtisser ou pas, la nouvelle émission de France2 « Qui sera le prochain grand pâtissier? » est sublime. Il faut dire que la pâtisserie y est élevée au rang d'orfèvre tant les candidats sont talentueux par leur technique et leur créativité. Avec passion et gourmandise, chacun concocte des desserts originaux et savoureux et tente de mettre en avant, à la fois sa technique et sa créativité.

Sans parler du prestigieux jury!

Christophe Michalak (champion du monde de pâtisserie), Christophe Adam (chef pâtissier 2001), Philippe Urraca (meilleur ouvrier de France et président des meilleurs ouvriers de France pâtissiers) et Pierre Marcolini (champion du monde de pâtisserie et chef chocolatier).

Le principe est simple: pendant 4 semaines 10 candidats, professionnels de la pâtisserie (2 filles et 8 garçons), vont s'affronter afin de devenir le nouveau grand nom de cet art culinaire.

A la clé, en plus du titre de meilleur pâtissier, l'édition de son propre livre de recette et un tour du monde auprès des établissements les plus prestigieux afin de travailler avec les pâtissiers les plus renommés.

Mais le grand plus de cette émission est qu'elle nous propose également toutes les recettes très détaillées de ces merveilles ou plutôt œuvres d'art réalisées lors des émissions. Je vous encourage vivement d'aller voir le site de France 2 et pour cela je leur dis bravo et merci!

<http://www.france2.fr/emissions/qui-sera-le-prochain-grand-patissier/recettes>

Si par malheur, vous avez manqué cette première émission voici la liste des candidats et leurs fantastiques réalisations dont je vous le rappelle, vous pouvez obtenir les recettes!

- Amaury Guichon, 21 ans, 6 ans de pâtisserie, responsable recherche et développement chez Hugo & Victor à Paris.

Palmarès:

2012 : 1er prix au concours Délices de la Méditerranée

2010 : 2e prix au concours national Croquembouches

2010 : médaillé d'or au concours régional (Île-de-France) des Meilleurs Apprentis de France



Amaury Guichon



Saint Honoré à ma façon

- Audrey Gellet, 28 ans, 7 ans de pâtisserie, pâtissière formatrice à l'école hôtelière de Lausanne.

Palmarès:

2010 : vice-championne au Mondial des Arts sucrés

2008 : gagnante au concours Sensibilité gourmande (dessert à l'assiette)

2007 : vice-championne de France, catégorie junior, au concours Sensibilité gourmande



Audrey Gellet



Flower power

- Brahim Mechemache, 28 ans, 10 ans de pâtisserie, chef pâtissier à l'hôtel Métropole à Genève.

Palmarès:

2012 : 3e prix au concours Challenge des mains d'or



Brahim
Mechemache



Frappé comme un citron

- Camille Pailleau, 19 ans, 5 ans et demi de pâtisserie, demi chef de partie à l'hôtel Bugundy, 5 étoiles à Paris.

Palmarès :

Camille n'a jamais participé à un concours.



Camille
Pailleau



Framboise craquante

- Camille Lecointre, 22 ans, 7 ans de pâtisserie, chef pâtissier au restaurant Terminus, 2 étoiles au Michelin à Sierre, Suisse.

Palmarès :

2011 : Dessert d'argent au Championnat de France du Dessert junior



Camille
Lecointre



Précision chocolatée
Ambitieux passion

- Denis Demarck, 21 ans, 6 ans de pâtisserie, pâtissier au Terroir Parisien (Yannick Alléno) à Paris.

Palmarès :

2009 : médaillé de bronze, au concours départemental (Essonne) des Meilleurs Apprentis de France



Denis Demarck



Le Mangue Galanga en fines barres

- Matthieu Bijou, 28 ans, 12 ans de pâtisserie, chef pâtissier à la maison du Danemark, Saint-Maur-des-Fossés.

Palmarès :

2010 : 4e à la finale nationale du concours Dessert of the year

2009 : 4e à la finale du Championnat de France du dessert

2009 : 1er à la demi-finale Île-de-France du Championnat de France du dessert

2008 : 3e à la demi-finale du Championnat de France du dessert

2008 : 4e à la finale nationale de Dessert of the year



Matthieu Bijou



Mon bijou

- Sébastien Trudelle, 30 ans, 15 ans de pâtisserie, chef pâtissier chez Darcis (Belgique), et chef de la chocolaterie Smores.

Palmarès :

2012 : prix du Design au Dutch Pastry Award

2009 : 5e prix au World Chocolate Masters

2008 : 1er prix au World Chocolate Masters France et selection pour la finale internationale

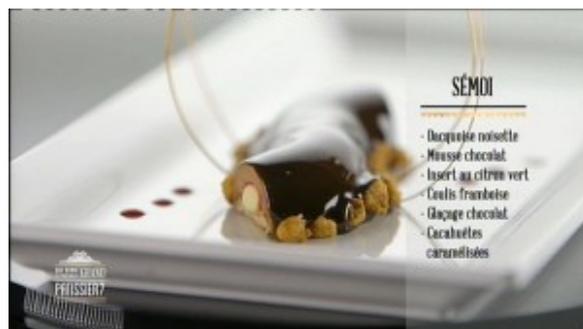
2007 : 1er prix et selection pour la finale nationale World Chocolate Masters

2005 : prix jeune et prix du public

2004 : prix de dégustation



Sébastien
Trudelle



Sémoi

- Yann Menguy, 27 ans, 11 ans de pâtisserie, chef pâtissier au restaurant gastronomique le XV, Paris.

Palmarès :

Yann n'a jamais participé à un concours



Yann Menguy



C'est pour ma pom'

- Yvan Chevalier, 22 ans, 7 ans de pâtisserie, responsable chocolatier chez Vincent Guerlais, Nantes.

Palmarès :

2013 : représentant français au Championnat du monde du chocolat 2013

2011 : 1er prix au concours Serbotel (Nantes). Qualifié pour les World Chocolate Masters France

2009 : 1er prix des moins de 21 ans, pièce en chocolat, à Romorantin-Lanthenay



Yvan Chevalier



L'élégance

Stage de cuisine avec Florent Ladeyn, finaliste Top Chef 2013



Florent et les

chefs de
Cuisine
Attitude

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](#)



Florent Ladeyn

Atelier de cuisine « Cuisine Attitude » by Cyril Lignac

10 Cité Dupetit-Thouars

75003 Paris

0033 (0)1 49 96 00 50

Bruxelles Culinarria 2013

La cinquième édition Culinarria, cru 2013, s'est déroulée à Tour et Taxis à Bruxelles ce premier weekend de juin. Une trentaine de chefs étoilés nous ont proposé des plats extraordinaires et les mises-en-bouche ont été confiées à de jeunes chefs très prometteurs.

Le passeport menu comprenait une mise-en-bouche (sur un choix de 4 stands proposés), 5 plats (à choisir parmi 10 stands), une dégustation de fromages suisse et deux desserts. Pour les boissons le menu donnait droit à un apéritif, 4 verres de vin, une bière. Le tout pour un prix de 75 euros (en pré vente).

En couple, avec deux menus en poche, nous avons pu ainsi goûter à tous les plats et dessert mais malheureusement pas à toutes les mises-en-bouche... Nous avons donc du faire un choix parmi les quatre proposées.

Nous nous sommes bien sûr régalés comme les années précédentes. Nous y avons été le dernier jour et nous avons la joie de déguster les plats qui suivent. Vous trouverez pour chaque plat une description ainsi qu'une photo.

Pour les mises-en bouche:

1/ Restaurant « Vadouxvent »

Rue des carmélites 93, 1180 Bruxelles

Tel: 02 346 65 05

www.vadouxvent.be

Les chefs: Stephan Jacobs, Romain Mouton

L'intitulé de cette première mise-en-bouche « Gaufrette de Bruxelles, cabillaud mariné à l'encre de seiche, mousseline d'artichaut, **passé pierre** crevettes grises et pleurotes iodées » était déjà une promesse en soit et sa dégustation fut un délice. Beaucoup de travail sur cette gaufrette extraordinaire. Ce fut notre coup de cœur pour les mises-en-bouche.



Gaufrette de
Bruxelles, cabillaud mariné à
l'encre de seiche,
mousseline d'artichaut,
passé pierre crevettes
grises et pleurotes iodées

2/ Restaurant « El pica pica »

Hors-Château 62, 4000 Liège.

Tel: 04 221 39 74

www.elpicapica.be

Le chef: Benjamin Denis

Un mariage étonnant pour ce « Gaspacho poivron fraise, jambon Ibérico, pata négra et herbes sauvages» mais un équilibre parfait entre le poivron et la fraise, frais, léger et si parfumé grâce aux herbes particulières (lilas, myosotis, oxalis...). Une véritable découverte.



Gaspacho poivron fraise,
jambon Ibérico, pata négra
et herbes sauvages

3/ Restaurant « Gigi il bullo »

Leopold de Waelstraat 9, 2000 Antwerpen.

Tel: 03 295 66 27

Le chef: Dario Puglia

» Saucisson de chèvre fumée aux truffes, fondue de bleu » .
Nous n'avons pas pu le goûter puisque nous n'avions qu'un bon pour une mise-en-bouche par menu. Seuls les effluves parfumées de cette jolie petite saucisse nous sont parvenues...



Saucisson de chèvre fumée
aux truffes, fondue de bleu

4/ Restaurant « Beurre Noisette »

Rue du Page 38, 1050 Bruxelles

Tel: 02 534 21 55

www.beurrenoisette.be

Le chef: Grégoire Debacker

Encore un regret de n'avoir pas pu goûter cette « Asperge verte, chair de crabe, consommé fumé de langoustine, chips de pain à l'encre de seiche, oseille » qui nous semblait bien alléchante.



Asperge verte, chair de

crabe, consommé fumé de
langoustine, chips de pain à
l'encre de seiche, oseille

Passons maintenant aux plats des chefs!

Pour les plats:

1/ **Restaurant » Centpourcent » , une étoile**

Antwerpsesteenweg 1, 2860 Sint-Katelijne-Waver

Tel: 015 63 52 66

www.centpourcent.be

Le chef: Axel Colonna-Cesari

Un bouillon sublimement parfumé aux parfums d'Asie, un beignet de crabe tout en légèreté et des accompagnements qui ajoutaient une variété de goûts subtils... Un beau voyage et des associations qui ne laissent pas indifférent.



Axel Colonna-
Cesari nous
présente son plat



Bouillon Thai, beignet de crabe et ses accompagnements: piment confit, pop de poulet, concombre, duxelles de champignon, lait de coco, daikon mariné

2/ Restaurant « Li Cwerneu », une étoile

Grand'Place 2, 4500 Huy

Tel: 085 25 55 55

www.licwerneu.be

Le chef: Arabelle Meirlaen

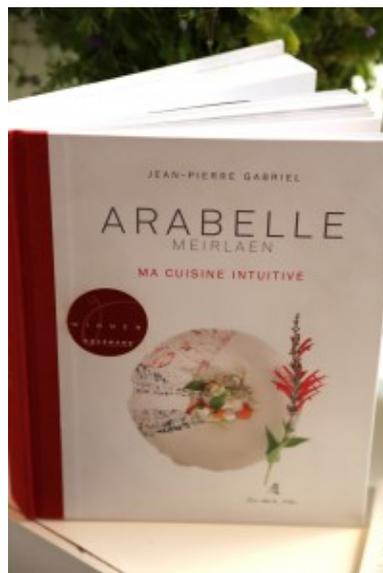
« Asperge vertes de Régalys à la sauce végétale »

Cuisine intuitive, féminine, fraîche, croquante, très nature, sublimée par la sauce végétale à base de fanes de carottes, jus de mandarine verveine citronnée, gingembre, coriandre. Excellent.



Asperge vertes de Régalys à
la sauce végétale

Arabelle Meirlean a publié un livre regroupant plus de 100 recettes de sa cuisine intuitive et originale. Elle s'est associée à la céramiste Roos Van de Velde qui a conçu avec beaucoup de finesse les plats présentant les différentes recettes.



Le livre d'Arabelle
Meirlean

3/ Restaurant « L'air du temps », deux étoiles

Rue de la croix Monet 2, 5310 Liernu

Tel: 081 81 30 48

www.restaurantlairdutemps.be

Le chef: Sang Hong Degeimbre

« Tartare de veau au couteau »

Un tartare audacieux, terre et mer, composé de veau et de **couteau** (non pas l'instrument de cuisine mais le coquillage! Jeu de mot...). Une belle association, une présentation simple mais efficace, des goûts sublimes tout à l'image de Sang Hong Degeimbre.



Tartare de veau au couteau

Sang Hong Degeimbre a publié un magnifique coffret de deux livres intitulé « L'air du temps » pour les 10 ans de son restaurant. Le premier volume « Cooking » relate les différentes périodes marquantes de ce cuisinier hors norme au travers de près de 100 recettes et le second volume « Casting » met en lumière ses fournisseurs et amis.



Le livre de Sandg Hoon Degeimbre

4/ Restaurant » L'hostellerie St-Nicolas » 2 étoiles

Veurnseweg 532, 8906 Elverdinge

Tel: 057 20 06 22

www.hostellerie-stnicolas.com

Le chef: Franky Vanderhaege

Cet intitulé de recette me semble beaucoup trop réductrice au regard de la qualité et la complexité de ce plat. L'association était délicieuse, la viande parfaitement cuite, le foie gras fondant et goûteux, la fritte croquante et moelleuse à la fois. Top! Un de nos plats préférés...



Le chef: Franky Vanderhaege



Boeuf, foie gras et purée
frite

5/ Restaurant » Kamo » une étoile

Avenue des saison 123, 1050 Bruxelles

pas de site internet

Tel: 02 648 78 48



Le chef: Kamo Tomoyasu

Ce petit flan traditionnel japonais , appelé chawanmushi au Japon , est un flan aux oeufs qui peut être décliné dans de multiples variations (crabe, crevettes, poulet...). Une cuisine japonaise de haut vol. D'ailleurs les japonais(es) de Bruxelles ne s'y trompent pas: son restaurant est souvent complet donc n'oubliez pas de réserver même à midi!



Flan au crabe

6/ Restaurant « Dôme » une étoile

Grote Hondstraat 2, 2018 Antwerpen

Tel: 03 289 90 03

www.domeweb.be

Le chef: Julien Burlat

Dans une petit brioche dorée à souhait une moelleuse saucisse juteuse au cochon et foie gras, pickles de choux-fleur et d'oignon, fleur d'ail...

Julien Burlat, stéphannois d'origine donc cher à mon cœur puisque mes grands-parents l'étaient également, a réussi à faire de ce saucisson en brioche traditionnel de sa région un grand plat , revisité en hot-dog de façon unique.



Hot-dog de luxe

7/ Restaurant » Senzanome » une étoile

Rue Royale Sainte Marie 22, 1030 Bruxelles

Tel: 02 223 16 17

www.senzanome.be

Le chef: Giovanni Bruno

« Pane e panelle salmone affumicato, crema di melanzane gelo di limone Menta et coriando »

Un bon petit sandwich au saumon: on aimerait en manger tous les jours de cette qualité.



Pane e panelle salmone
affumicato, crema di
melanzane gelo di
limone Menta et
coriando

8/ Restaurant » Benoît et Bernard Dewitte » une étoile

Beertegemstraat 52, 9570 Zingem

Tel: 09 384 56 52

www.benoitdewitte.be

Le chef: Benoit Dewitte

« Lotte pochée, bouillabaisse royale et rouille, beurre aux tomates et citron vert »

Le magnifique coup de cœur de cette journée gastronomique ! Un plat extraordinaire qui vous emmène au paradis des papilles. Du pur génie...



Lotte pochée, bouillabaisse royale et rouille, beurre aux tomates et citron vert

9/ Restaurant » L'éveil des sens » une étoile

Rue de la Station 105, 6110 Montigny-le-Tilleul

Tel: 071 31 96 92

www.leveldessens.be

Le chef: Laury Ziou

« Foie gras en cromesquis, langoustine panée, gel de Kalamansi et qumquat, micro-végétaux »

Un plat très agréable bien équilibré grâce à l'acidité apportée par le kalamansi (citron vert originaire des

Philippines) et le qumquat.



Foie gras en cromesquis,
langoustine panée, gel de
Kalamansi et qumquat, micro-
végétaux

10/Restaurant » De Pastorale » deux étoiles

Laarstraat 22, 2840 Rumst-Reet

Tel: 03 844 65 26

www.depastorale.be

Le chef: Bart De Pooter

« Fromage suisse et salade de croûtons »

Derrière cette intitulé extrêmement simple se cache un merveilleux plat qui est beaucoup plus qu'une salade. Un florilège de pousses d'herbes variées aux saveurs tellement différentes que cela en est une explosion d'arôme en bouche , le tout accompagné d'une crème mousseuse au fromage suisse d'une grande finesse... Superbe.



Fromage suisse et salade de croûtons

Et pour finir les deux desserts d'inspirations et d'arômes très différents:

1/ Maison Pierre Marcolini

Rue des Minimesstraat 1, 1000 Bruxelles

www.marcolini.be

Une superbe présentation à la fois pour le stand (le plus beau et le plus original stand d'ailleurs) et le dessert. Beaucoup de travail sur cette douceur alliant chocolat et orange , cette dernière amenant une touche de fraîcheur très agréable. J'ai adoré...



Mushroom Street



Pierre Marcolini,
toujours souriant !

2/Pâtisserie Joost Arijs

Vlaanderenstraat 24, 9000 Gent

www.joostarijs.be

« Macaron de passion et mangue au chocolat blanc »

Un dessert au très beau design, frais, fruité et croustillant grâce au macaron: tout ce que l'on aime dans un dessert. J'irais bien faire un visite à Gand rien que pour goûter d'autres de ses petits délices...



Macaron de passion et mangue
au chocolat blanc

J'espère que ce reportage vous aura non seulement plu, mais vous donnera l'envie de tester la carte de tous ces merveilleux cuisiniers qui nous ont enchantés.

A l'année prochaine pour Culinaria 2014!

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.



Naoëlle et Thomas, chef à Cuisine Attitude

Nous avons ainsi réalisé les plats suivants:



Sucettes de gambas en kadaïf

Vous trouverez la recette des sucettes [ici](#).



Raviole chèvre-basilic,
coulis de poivron jaune et
huile d'argan

Vous trouverez la recette de la raviole [ici](#).



Tarte fine aux pommes

Vous trouverez [ici](#) la recette de cette fabuleuse tarte fine aux pommes.



Dessert aux Fraises-Verveine

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

Yoni Saada signe le tablier de Dany

Lors du déjeuner au restaurant « Les Miniatures », dirigé par le chef Yoni Saada, candidat de Top Chef 2013, Yoni a accepté très gentiment de dédicacer le tablier de Dany, déjà dédicacé

la veille par son amie Naoëlle d'Hainaut, la grande gagnante de Top Chef 2013.



Yoni vient de signer le
tablier de Dany