



n°44

Cuisine | a&d

d'aujourd'hui et de demain

L 19107 - 44 - F. 9,90 € - RD



100 pages de recettes de chefs étoilés



*Un été aux
mille saveurs !*

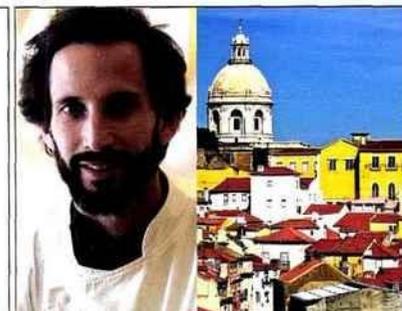
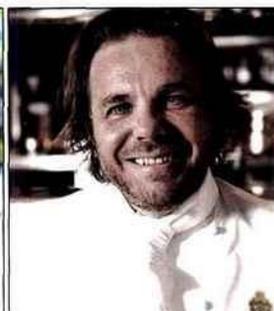
ESCAPADES GASTRONOMIQUES ET CHIC...

Hélène Darroze
quartiers d'été à
San Sebastian

Nicolas Sale : 1 an et
déjà 3* au Ritz

Arnaud Donckele :
3* à la Pinède de
Saint Tropez

**Un grand week end étoilé à
Lisbonne avec José Avillez**







Hôtel de Toiras partition en Ré avec Thierry Bouhier au piano

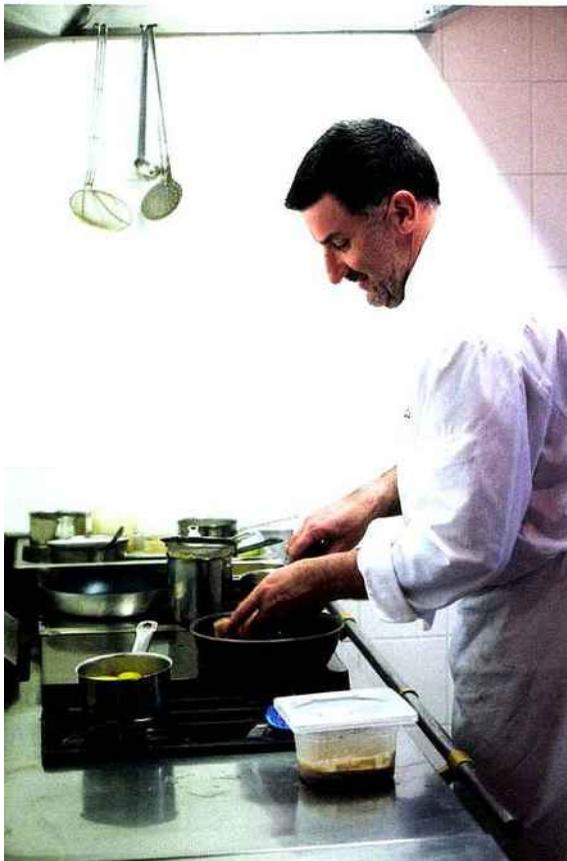
**Mifasol. Domisiladoré : ici,
presque rien n'a changé...**

**Ni le cliquetis des mâts du port,
ni la brise qui souffle aux creux
des oreilles, ni la demeure
bourgeoise à la tourelle datant
du XVII^e siècle...**

Nous voici sur le port de Saint Martin, capitale historique de cette terre préservée qu'est l'île de Ré. De ses façades aux vieilles pierres rhétoises, le vénérable Relais & Châteaux nous conte les histoires de figures marquantes de la région, à travers sa décoration finement choisie et son atmosphère chaleureuse !

En face se dressent les fortifications conçues par Vauban, l'architecte militaire du Roi Soleil, et inscrites en 2008 au patrimoine mondial de l'Unesco...

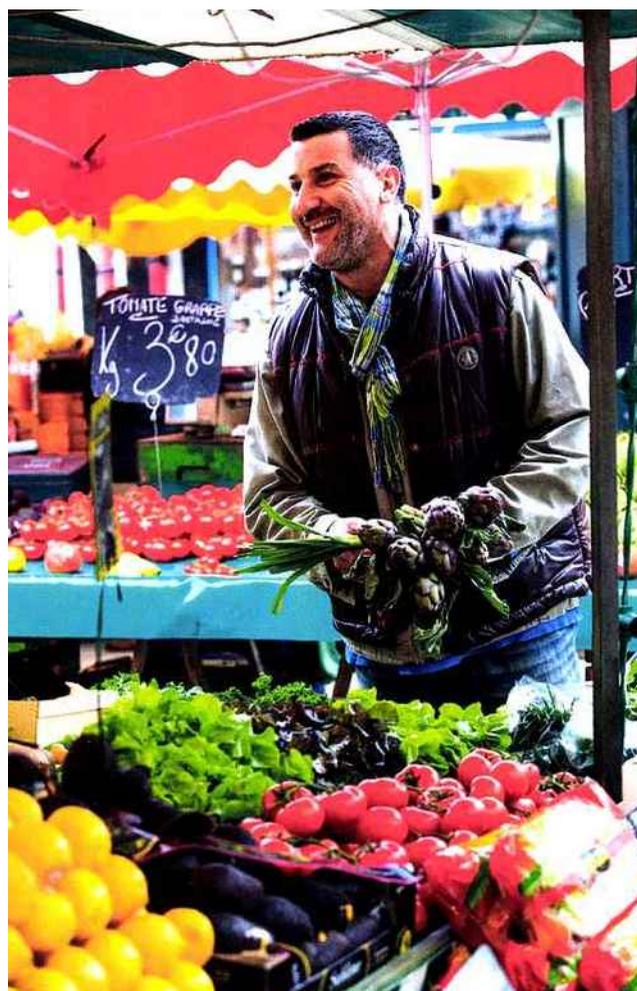






Cuisine de chef

Thierry Bouhier à Hôtel de Toiras & Villa Clarisse



L'aventure commence en 2002 lorsqu'Olivia Le Calvez dénêche la perle rare : une ancienne demeure d'armateurs du XVII^e siècle, appartenant à la seigneurie des Gabaret. Après deux ans de rénovation, elle retrouve ses lettres de noblesse et devient l'Hôtel de Toiras, du nom de l'illustre maréchal qui défendit l'île assiégée par le Duc de Buckingham et ses troupes. Ici plane toute l'âme poétique de cette île aux charmes singuliers.

Passé le seuil de la porte, l'intimité du lieu conduit à l'apaisement et à un véritable enrichissement culturel. Meubles d'époque, pierres anciennes, boiseries et tissus précieux donnent l'impression d'un voyage dans le temps, à travers les siècles passés de l'île.

Thierry Bouhier est le chef d'orchestre du restaurant La table d'Olivia. Après l'école Hôtelière Branly à La Roche-sur-Yon, une formation en management et un cycle Performance à la CCI de Nantes, Thierry passe chez Lenôtre et Ducasse. Il fait ensuite escale dans de grandes maisons : l'Espérance, chez Meneau à Vézelay, l'Hôtel Les Pyrénées, chez Arrambide à Saint-Jean-Pied-de-Port, ou encore au Bateau Ivre, chez Jacob à Courchevel.

C'est depuis 2008 qu'il a mis son talent au service d'Olivia, en proposant une cuisine simple, vraie et gastronomique. Car ce vendéen, membre de l'Académie Culinaire de France et du Compagnon du Tour de France des Devoirs Unis, aime associer tradition et innovation. Dans son intime cuisine, visible depuis la salle à manger, il prépare dans la tradition culinaire rhétaise des produits frais et locaux. Ainsi, c'est très subtilement qu'il travaille les produits du terroir et les poissons tout juste pêchés. Il suit les saisons, fait son marché, parfois accompagné de clients, auxquels il aime faire découvrir le bonheur du goût authentique.



Noix de saint jacques poelees, mousseline de panais, emulsion de granny smith et chips de pomme

Éléments principaux

40 noix de St Jacques
Sel – Poivre

Éléments de la garniture

400g de Panais
(poid net épluché)
40g de Beurre Frais
5cl de crème fleurette
Sel – Poivre

Éléments de compléments

2 pommes Granny Smith
30cl de sirop à 30°

Éléments de l'écume de Granny Smith

300g de purée de pomme verte
112g de sucre semoule
300g d'eau
Colorant vert QS
200g de blancs d'œufs
4/5 feuilles de gélatines
(soit 14g)

Éléments de l'émulsion de Granny Smith

10cl de jus de pomme (pulpe) +
5cl pour la finition
200g de beurre
1 pincée de sel - poivre

- Préparer les Noix de Saint Jacques. Les décoquiller, les rincer puis les laisser 45min. dans l'eau glacée. Les égoutter et les stocker sur un linge. Réserver au frais.

- Préparer la mousseline de panais. Eplucher les panais et les cuire à l'eau bouillante salée ou à la vapeur. Egoutter, presser après cuisson et passer au cutter. Ajouter la crème fleurette et le beurre. Assaisonner. Mettre à part. Réserver au chaud.

- Tailler la pomme Granny Smith en fine tranche avec la peau. Etaler ces tranches puis les recouvrir de sirop à 30°. Laisser reposer 2h. Les égoutter et les étaler sur un Silpat. Les placer à l'étuve pour les faire sécher. Les saupoudrer de sucre glace. Réserver dans un endroit sec.

- Tailler la pomme restante en allumettes sans retirer la peau. Réserver dans un peu d'eau citronnée.

- Confectionner l'écume de pomme. Faire bouillir l'eau et le sucre semoule. Ajouter la gélatine ramollie puis la pulpe de pomme verte et quelques gouttes de colorant en conservant la couleur naturel du produit initial.

- Réaliser l'émulsion de Granny Smith. Faire chauffer 10cl de pulpe de Granny Smith émulsion avec 200g de beurre frais. Tailler en petites parcelles. Assaisonner partiellement.

- Griller les Noix de St Jacques à la plancha.



Cuisine de chef

Thierry Bouhier à Hôtel de Toiras & Villa Clarisse







Cuisine de chef

Thierry Bouhier à Hôtel de Toiras & Villa Clarisse



Tronçons de soles aux asperges vinaigrette de petits pois ecume de pomme de terre

Éléments principaux

4 soles « filets » (de 700 à 800gr chacune)
24 asperges blanches
24 asperges vertes
50g de beurre clarifié
50g de beurre frais
Sel, Poivre

Éléments de la crème de Petits Pois

200g de petits pois
20cl de cuisson de petits pois ou de fond
blanc
2 échalotes
5cl de crème fleurette
70gr d'huile d'olive (20g pour la cuisson)
1 trait de jus de citron

1 trait de vinaigre de citron

Éléments de la garniture

8 petits navets ronds
4 artichauts poivrade
50g beurre
1 pincée de sucre
Sel

Éléments de l'écume de pomme de terre

250g de pulpe de pomme de terre
130g de crème fleurette
10cl de jus de cuisson des pommes de terre
7cl d'huile d'olive
Sel, Poivre

Éléments de finition

Brindilles de serpolet
Pluches de cerfeuil

- Préparer les soles. Retirer les deux peaux, les ébarber, retirer la tête puis couper en deux chaque sole. Réserver au froid.
- Préparer les asperges. Les éplucher puis les ficeler en botte et les cuire à l'eau bouillante salée. En fin de cuisson, les retirer et les disposer dans l'eau glacée, puis les égoutter soigneusement et les déficeler.
- Préparer les petits légumes et la garniture. Eplucher les navets en respectant la forme. Tourner les petits artichauts. Réunir les légumes dans un sautoir et les faire étuver. Réserver en fin de cuisson.
- Préparer l'écume de pomme de terre. Cuire les pommes de terre puis les mixer avec les autres éléments. Passer au chinois. Assaisonner. Disposer dans un siphon de litre. Ajouter deux recharges de N2O. Conserver à température ambiante ou au bain-marie à 60°C.
- Confectionner la vinaigrette de petits pois. Ecosser les petits pois et les cuire. Faire suer dans 20 d'huile d'olive les échalotes émincées, ajouter les cosses de petits pois, puis mouiller avec 20cl de cuisson des petits pois et 5cl de crème. Cuire 2 à 3 min. Mixer et passer le tout. Ajouter l'huile d'olive. Assaisonner. Adjoindre le jus de citron et le vinaigre au dernier moment pour ne pas oxyder la vinaigrette (ajouter quelques feuilles ciselées de serpolet).
- Poêler les tronçons de soles. Dans une poêle, disposer le beurre clarifié. Lorsque celui-ci est chaud, disposer les tronçons de soles. Assaisonner. Ajouter 50g de beurre frais.
- Arroser les soles, puis les retourner à mi-cuisson.
- Réchauffer les légumes de la garniture.
- Dresser tous les éléments.



Banane rotie au beurre d'épices, rocher et riz au lait façon crème brûlée

Éléments principaux

8 Bananes fraiseinettes

Beurre d'épices

500g de beurre Doux

Cannelle en poudre

Badiane

Muscade

Rocher coco (220°C)

150g de coco râpé

150g de sucre semoule

60g de blanc d'œufs frais

15g de compote de pomme

Riz au lait

100g de sucre

60g de sucre roux

100g de riz rond

1L de lait entier

1 gousse de vanille

Éléments complémentaires

1/2 litre de sorbet mangue

- Préparer le beurre d'épices. Ramollir le beurre et le mixer au cutter avec toutes les épices.
- Préparer le rocher coco. Mélanger tous les ingrédients et chauffer au bain-marie à 50°C. Etaler dans les cadres et réserver au réfrigérateur.
- Préparer le riz au lait. Verser le riz dans une casserole. Ajouter 2 litres d'eau. Faire bouillir 3min. Egoutter. Rafraîchir. Dans une sauteuse, verser le lait, le sucre, la gousse de vanille fendue, le riz. Cuire à feu doux jusqu'à l'obtention d'une consistance crémeuse. Après cuisson, verser le riz dans des petites verrines. Laisser refroidir.
- Faire rôtir les bananes au beurre d'épices.
- Détailler et cuire les rochers coco.
- « Brûler » au sucre roux les riz au lait.
- Dresser tous les éléments





Cuisine de chef

Thierry Bouhier à Hôtel de Toiras & Villa Clarisse

