RÉVEILLONS- NOUS

LES RECETTES "TRADI" SONT FURIEUSEMENT TENDANCE. POUR DES REPAS DE FÊTES AUSSI CHALEUREUX QUE SAVOUREUX, ON SE LANCE SANS COMPLEXES DANS LES RECETTES GOURMANDES DE L'ÉQUIPE DU BISTROT DU LION D'OR À CAROUGE (GE).

TEXTE JENNIFER SEGUI **PHOTO** CORINNE SPORRER

L'ENTRÉE

Noix de coquilles Saint Jacques des côtes Bretonnes et cardons genevois AOC Plainpalais gratinés, jus de cresson du Pays

Pour 4 personnes

Ingrédients:

- 8 noix de Saint-Jacques
- 750 gr de cardons entiers
- 1 feuilles de laurier
- 1/2 citron
- 40 g de beurre demi sel
- 40 g de farine
- 50 cl de lait entier
- 5 g de sel fin
- 3 g de poivre noir moulu
- Une pincée de piment d'Espelette
- 1 petite lichette de cognac
- 50 g de cresson du Pays
- 5 cl huile d'olive
- 1 cl de vinaigre de xérès

Préparation

Eplucher les branches de cardons et retirer les fibres superficielles (comme vous feriez pour les blettes par exemple)
Les réserver dans l'eau légèrement citronnée. Les tailler en mirepoix (gros dés) et les cuire à feu doux pendant 40 minutes dans un bouillon de légumes agrémenté de la feuille de laurier. Une fois cuits et fondants, les égoutter et réserver au frais.
Réaliser un «roux» en mélangeant 40 gr de beurre fondu et 40 gr de farine dans une casserole.
Ajouter les 50 cl de lait et laisser cuire en tournant de temps en temps pour faire une béchamel. Ajouter les cardons à cette préparation. Puis assaisonner de sel fin, poivre noir moulu et piment d'Espelette. Ajouter enfin quelques gouttes de jus de citron et une lichette de cognac qui fera ressortir le goût de vos cardons. Laver votre cresson, le blanchir dans une eau bouillante quelques minutes et débarrasser. Le mixer en ajoutant le vinaigre de Xérès et l'huile d'olive.

Dressage

Disposer l'appareil des cardons dans un cercle plutôt bas de diamétre 9 cm et gratiner au four 5 minutes. Retirer du four, découper chaque noix de Saint-Jacques en quatre lamelles fines dans la hauteur et placer vos lamelles par-dessus vos cardons. Assaisonner les Saint Jacques de sel, poivre et piment d'Espelette et dresser dans une assiette. Enlever le cercle et verser autour votre jus de cresson. Servir immédiatement.

LE VIN QUI LUI VA

Sauvignon Blanc «Non filtré», 2016, Domaine des Curiades à Lully

»Le démarrage parfait! Un Sauvignon de la région de Genève expressif mais tendu, élevage léger et hyper frais. L'iode des Saint-Jacques et l'onctuosité du gratin de cardons ne feront qu'un avec ce vin!»

LE PLAT

Maigre Sauvage aux légumes d'antan, sauce poulette

Pour 4 personnes

Ingrédients:
- 4 pavés de maigre de 180 gr net
- 4 cl huile d olive
- 1 branche de thym
- 2 gousses ail
- 100 gr de beurre demi sel
- 1/2 litre de bouillon de volaille
- 2 jaunes d œufs fermier
- 1/4 litre de crème liquide
- 1/2 litre de lait
- 60 gr de farine
- 60 gr de beurre
- 1 trait de jus de citron
- 1 kg de gros sel
- 2 kg de pomme de terre Bintje ou Agria
- 1 pièce de rutabaga
- 2 panais
- 6 salsifis

Préparation

Purée de pomme de terre: Laver les pommes de terre et les enrouler une par une dans du papier aluminium. Les placer sur une plaque à four préalablement garnie d'un lit de gros sel et cuire 1h30 à 160 degrés. Eplucher les pommes de terre cuites et réaliser la purée en mélangeant avec le lait, le beurre demi sel, le piment d Espelette et l'ail passé au presse-ail.

Sauce poulette: Réaliser un «roux» avec la farine et le beurre. Mouiller au bouillon de volaille et ajouter la crème liquide. Réduire sur feu doux jusqu'à l'obtention d'une consistance qui nappe une cuillère. Avant de servir, chauffer la sauce et ajouter les jaunes d'oeufs et le jus de citron et mélanger. Ne pas recuire la sauce une fois les jaunes d'oeuf incorporés.
ASTUCE: En cas d'allergie la farine de blé peut être remplacée par de la fécule de pomme de terre

Légumes: Eplucher les légumes et les laver. Tailler la rutabaga en quartiers et les salsifis en sifflets (en biais). Couper les topinambours en 2 ou 4 selon leur taille. Blanchir les légumes individuellement dans de l'eau salé (5 gr de gros sel par litre)
Égoutter les légumes et les faire revenir dans une poêle avec de l'huile d'olive en les assaisonnant selon votre goût de sel, poivre et piment d'espelette

Maigre: Dans une poêle, verser l'huile d'olive, le thym et l'ail écrasé. Y cuire le poisson à l'unilatérale côté peau puis, ajouter quelques noisettes de beurre pour arroser régulièrement la chair du poisson.

Dressage
Disposer un cercle de purée de pomme de terre dans le fond de l'assiette
Disposer les légumes autour de la purée et poser par-dessus le pavé de maigre rôti. Ajouter autour la sauce poulette au dernier moment.

LE VIN QUI LUI VA

Païen de Chamoson, Simon Maye et Fils 2016
«Robe d'un jaune doré assez intense. Situé dans un registre exotique, le nez évoque aussi la truffe, les épices ainsi qu'une touche minérale. Pleine, riche, l'attaque évolue sur un corps large et ample qui s'allonge sur la longue finale aromatique aux accents de d'épices orientales et de bois précieux!»

L'ÉQUIPE Au coeur du vieux Carouge, cet accueillant restaurant plusieurs fois centenaire propose une cuisine à l'image de son patron Stéphane Raynaud: généreuse et exigeante. Les meilleurs produits y sont déclinés en versions bistrotières, autour de recettes gourmandes et réconfortantes revisitées par l'aussi doué que passionné chef Benjamin Ansart. La carte, dans laquelle il est difficile de faire un choix, change toutes les cinq semaines. Côté desserts, c'est le pâtissier Sébastien Lesage (patisserie-lesage.com) qui joue les consultants pour des épilogues sucrés à la hauteur des bons petits plats de Benjamin.
Le bistrot du Lion D'Or, rue ancienne à Carouge. lelion-dor.lebistrot.ch

LE DESSERT

Tarte au chocolat-passion et sa mousse «Grand-mère» chocolat au lait

Pour 4 personnes

Ingrédients:
Mousse chocolat «grand-mère» au lait
- 280g de chocolat au lait
- 100 gr de crème liquide
- 45 g de jaune d'œuf
- 25 g de sucre glace
- 500 g de crème fouettée

Crémeux passion
- 170 gr crème liquide
- 63 g jaune d'oeuf
- 150 gr purée passion (en épiceries fines ou bio)
- 160 gr chocolat lait
- 25 gr chocolat noir 65%

Pâte sablée amandes
- 200 gr de beurre
- 2 gr de sel
- 100 gr de poudre d'amandes
- 180 gr de sucre
- 455 gr de farine
- 100 gr d'oeuf

Préparation

La veille: Laver les pommes de terre et les enrouler une par une dans du papier aluminium.
Les placer sur une plaque à four préalablement garnie d'un lit de gros sel et cuire 1h30 à 160 degrés. Eplucher les pommes de terre cuites et réaliser la purée en mélangeant avec le lait, le beurre demi sel, le piment d Espelette et l'ail passé au presse-ail.

Crémeux passion: Chauffer la crème liquide ainsi que la purée de passion. Blanchir les jaunes d'oeufs et le sucre. Incorporer le liquide à celui-ci et cuire à feu doux pendant 5 minutes. Votre appareil doit prendre la consistance d'une crème anglaise. Verser sur le chocolat et mixer le tout. Garder à température ambiante

Pâte sablée amandes: Tamiser la farine dans un cul de poule. Ajouter le beurre légèrement ramolli préalablement coupé en petit dés. Incorporer délicatement le beurre avec la farine. La pâte commence à avoir une structure sablonneuse un peu comme un crumble. Faire un puit et ajouter le reste des ingrédients. Former une boule et réserver au moins 2 heures au frais.

Le lendemain: Étaler votre pâte et la cuire à blanc à 160 degrés pendant 16 minutes. Une fois cuite, la laisser refroidir. Remplir le fond de tarte avec le crémeux passion et placer au frais pendant 2 heures.

Dressage
Mettre votre tarte sur le plat de présentation ou sur une assiette. Sur le dessus, déposer une belle quenelle gourmande de mousse au chocolat au lait. Servir immédiatement.

LE VIN QUI LUI VA

Païen de Chamoson, Simon Maye et Fils 2016
«Robe d'un jaune doré assez intense. Situé dans un registre exotique, le nez évoque aussi la truffe, les épices ainsi qu'une touche minérale. Pleine, riche, l'attaque évolue sur un corps large et ample qui s'allonge sur la longue finale aromatique aux accents de d'épices o

ILS FONT L'ACTUALITÉ | DANS VOTRE RÉGION

DOUVAINE/ANNEMASSE | Pâtissiers professionnels, Pierrick, Sébastien et Nicolas passeront lundi sur M6

«Une expérience enrichissante»

L'émission "Le Meilleur Pâtissier - Les Professionnels" reprend du service lundi 21 mai sur M6. Des nouveautés (présentatrice, décor, membres du jury, participants étrangers…) seront au programme. Avec, bien sûr, de nouvelles équipes candidates. Parmi celles-ci, un trio composé des pâtissiers annemassiens Nicolas Guillaume et Sébastien Lesage et du Douvainois Pierrick Challamel.

Les Haut-Savoyards ne peuvent pas évoquer, clause de confidentialité oblige, leur parcours dans le concours, mais comme l'explique Pierrick Challamel, ils en sont sortis satisfaits : « Les rencontres avec des collègues, le travail réalisé entre nous trois, les tournages et l'ambiance télévision qu'on ne connaissait pas, l'organisation au top : il n'y a eu que du positif. »

Malgré des contraintes liées au format de l'émission ou la sévérité de certains membres du jury, les professionnels assurent ne rien regretter. L'interrogation porte sans doute quelque peu aujourd'hui sur l'impact que leur passage sur le petit écran pourra avoir.

Tournée dans un haras en Seine-et-Marne entre novembre et décembre dernier, l'émission avait contraint les pâtissiers à délaisser leurs commerces un peu avant Noël. Mais tout s'est bien passé. Et puis, il y a eu des moments conviviaux : « Nous avions apporté de quoi faire une fondue savoyarde pour l'équipe de tournage et les participants. Tout le monde a apprécié ! »

Yves THEVENIAU

À chaque émission, quatre brigades de trois professionnels s'affrontent sur deux épreuves, la meilleure sera qualifiée pour la finale. L'épisode 1 (sur 5) sera diffusé lundi 21 mai à 21 heures sur M6.

Sébastien Lesage, Pierrick Challamel et Nicolas Guillaume ont participé à l'émission "Le Meilleur Pâtissier - Les Professionnels". Photo DR

Sébastien Lesage et son équipe en lice pour Le Meilleur pâtissier sur M6

Le talentueux pâtissier annemassien a décidé de participer avec Nicolas Guillaume, son chef de laboratoire, et Pierrick Challamel, un confrère de Douvaine, à l'émission de M6. Ils vous feront saliver derrière votre écran dès lundi 4 juin à partir de 21 h.

ANNEMASSE

Ah ils se seraient bien passés de ces jolies chemises rouges de bûcherons… Même si elle leur va à ravir ! En participant à la saison 2 du Meilleur pâtissier, Sébastien Lesage et son équipe ont découvert l'envers du décor. Ils nous racontent cette « *superbe expérience* ».

Sébastien Lesage, Nicolas Guillaume et Pierrick Challamel, le trio de choc aux couleurs haut-savoyardes. © Marie ETCHEGOYEN M6

1 Un concours de pâtisserie « télévisuel »

Ils se sont volontiers prêtés au jeu et avec le plus grand des plaisirs. « *Qu'est-ce qu'on risque ?* », juge Sébastien quand son chef de laboratoire Nicolas Guillaume lui propose de sauter le pas. L'association avec l'ami Pierrick Challamel, pâtissier à Douvaine et grand spécialiste du sucre, est évidente. Le trio est prêt à conquérir Paris et découvre dès les phases de casting en septembre cette « *grosse machine* ». « *C'était impressionnant* », lâche Nicolas. Quatorze caméras sur le tournage pour la première épreuve, deux sont braquées en permanence sur eux et un journaliste leur est dédié. « *Il y a les interviews solo, en groupe, il faut expliquer son travail* », raconte Sébastien. « *Mais aussi répéter le geste pour avoir la bonne image.* » Habitué des concours, il a découvert l'aspect « *télévisuel* » et « *scénarisé* » d'un tel programme.

2 Du stress et des fous rires

Travail de la pomme pour la première épreuve puis pavlova mangue-passion pour la seconde, les trois fantastiques se donnent à fond. « *Stressé* », oui Sébastien l'était pendant le tournage en novembre. Si le jury est « *accessible* », ses commentaires importent et affectent. La pression retombe avec les fous rires incontrôlés de Nicolas pendant ses interviews en tête-à-tête.

3 Des haut-savoyards simplement inoubliables

Le célèbre juré Pierre Hermé aurait bien aimé qu'il utilise la myrtille, en tant que Haut-Savoyard. Qu'à cela ne tienne, les couleurs locales, ils n'ont eu de cesse de les défendre, surtout après le tournage quand ils ont improvisé une fondue savoyarde pour 20 personnes. « *On se souvient de nous* », rit encore Sébastien.

JULIA CHIVET

Fierté du territoire

Ils auraient préféré un polo rouge floqué 74 dans le dos à la chemise de bûcheron qu'on a choisi pour eux. Fiers, ils l'étaient à l'idée de défendre la Haute-Savoie. M6 a d'ailleurs pu tourner à Annemasse chez Sébastien Lesage quelques images mais aussi en haut du Salève. On devrait découvrir cela dans les éléments de portrait le 4 juin. Soucieux de partager leur expérience, les gâteaux imaginés par le trio dans l'émission seront disponibles en boutique à partir du 5 juin pour une semaine. Rendez-vous pris les gourmands !

ANNEMASSE

TÉLÉRÉALITÉ | La finale échappe à l'équipe du pâtissier annemassien

L'aventure d'un soir sur M6 pour la maison Lesage

Hier matin, lendemain de l'émission "Le meilleur pâtissier professionnel" sur M6, une certaine effervescence régnait au magasin de la rue Fernand-David.

Des Annemassiens venaient discuter de l'émission de la veille, de leur déception d'avoir vu leurs champions perdre face à une équipe japonaise qui avait l'air si forte. « Vous n'avez pas de chance d'être tombés contre eux », traduisait l'impression générale, les compliments fusaient.

Victoire de la bonne humeur

« En tout cas c'était toi le plus marrant », concluait une connaissance du pâtissier. L'équipe appelée La maison Lesage pour les besoins de l'émission, composée de Nicolas Guillaume chef pâtissier, Sébastien Lesage patron de l'établissement, et leur confrère de Douvaine Pierrick Challamel, s'est en effet montrée très détendue, et surtout affichait une bonne humeur communicative. « C'était une belle expérience, on a bien rigolé », conclut Sébastien Lesage.

Est-il déçu de ne pas aller en finale ? « Oui un peu déçu quand même parce qu'on a toujours envie de gagner, et de continuer l'aventure, mais on en a quand même profité ». Les quatre équipes de trois candidats devaient passer deux épreuves : réaliser 150 gâteaux à base de pomme, puis monter un décor sur le thème du souvenir d'enfance, fabriqué à base de sucre, avec un gâteau meringué appelé Pavlova. Le jury très exigeant a fait des compliments aux Haut-Savoyards, mais l'équipe japonaise les a littéralement fait craquer.

« Notre gâteau à la pomme avait bien le goût de pomme, il manquait peut-être un petit équilibre entre la crème mascarpone et le confit, ça ne s'est pas joué à grand-chose. Je pense que sur la deuxième épreuve, sur le sucre, la pièce des Japonais était très belle. Sur la pavlova on a à peu près les mêmes parfums, ils ont passion-mangue-kiwi et nous, on avait passion-mangue, dans l'esprit on était un peu dans la même réalisation », analyse Sébastien Lesage. « Quand Philippe Conticini goûte notre gâteau à la pomme il adore et après il nous met 7/10 ! »

Sébastien Lesage a-t-il pu goûter les autres gâteaux ? « Le dessert à la pomme des Japonais était bon, mais je n'ai pas retrouvé le goût du yuzu, il était bon mais pas si extraordinaire » confie-t-il. Qu'a-t-il pensé de l'émission ? : « On est content, le rendu est bien, mais on ne nous voit pas si souvent que ça finalement, mis bout à bout ».

Catherine PONCET

La Pavlova en forme de boules de neige, les skis et la luge pour représenter une enfance montagnarde. Sébastien Lesage, Nicolas Guillaume et Pierrick Chalamel au moment du verdict. Photo Marie ETCHEGOYEN/M6

L'INFO EN +

BON DEUXIÈME

Des quatre équipes en lice pour l'émission diffusée le 4 juin, deux pouvaient prétendre aller en finale, les deux meilleures s'étant assez rapidement démarqué : La maison Lesage et la maison Mori Yoshida. L'écart de point de la première épreuve s'est creusé à l'issue de la seconde. Mori Yoshida a remporté 36 points pour le gâteau aux pommes contre 31,5 pour Lesage. Mori Yoshida a remporté 105,5 points pour la sculpture de sucre et la Pavlova, contre 84,5 points à Lesage. Les quatre jurés Cyril Lignac, Audrey Gellet, Philippe Conticini et Pierre Hermé ont été ensorcelés par la proposition du Japonais installé à Paris.

Le Brut de pom'a été réalisé et s'est vendu comme des petits pains

Hier matin, Monja Lesage n'a pas arrêté de vendre des "Brut de pom'", le même gâteau que celui réalisé pendant l'émission de M6 "Le meilleur pâtissier professionnel".

À onze heures, une plaque entière, des dizaines de pièces, était parties. « Les gens veulent goûter le gâteau qu'ils ont vu à la télé », constatait l'épouse de Sébastien Lesage, qui s'occupe de la boutique d'Annemasse. Elle a même eu la visite d'un Vendéen qui a plaisanté sur une séquence présentée en deuxième partie après l'émission. Les candidats devaient faire deviner des noms de gâteau en les mimant. Pierrick Challamel a dû faire trouver à ses collègues le "fion de Vendée", ce qu'il a réussi avec un geste flouté à l'écran !

Sébastien Lesage présente le Brut de pom'du concours (sablé, caramel de cidre, confit de pommes et mousse de pomme). Photo Le DL/C.P.

Après le Brut de pom', la pâtisserie Lesage présentera sa Pavlova de compétition.