n°69

Cuisine | a&d

d'aujourd'hui et de demain

L 19107 - 69 - F: 7,90 € - RD
BELUX 8.50€ - ESP 8.50€

Réveillez le chef qui est en vous !

Retour à l'Atelier Joël Robuchon

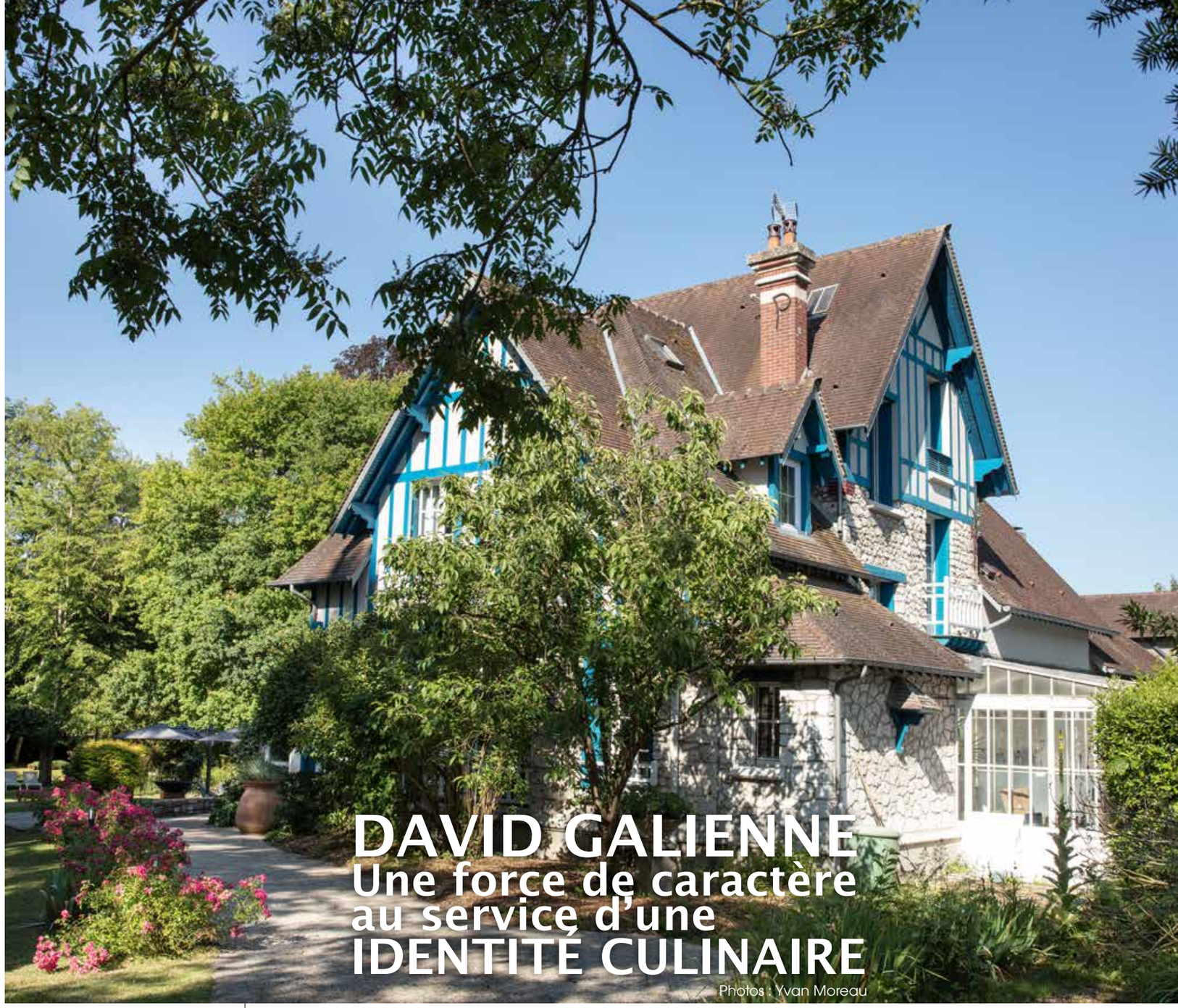
Jean-François Rouquette : créativité & gastronomie française

Le retour des bonnes recettes de **Bernard Laurance**

Cuisinons avec **Samuel Lee**, seul chef chinois étoilé de France

Tosca : gastronomie italienne avec **Raffaele De Mase**

Camille Saint M'Leux à la Villa 9Trois : un très grand de demain



DAVID GALIENNE
Une force de caractère au service d'une IDENTITÉ CULINAIRE

Photos : Yvan Moreau

Extraits du livre
David Gallienne « NATURE,
de la terre à l'assiette »
aux éditions Solar

A Giverny, le temps s'arrête. A peine entré dans le village et une charge émotionnelle s'installe en soi. Ici, chacun vient comprendre pourquoi Claude Monet s'est installé en 1883 pour ne plus jamais repartir. Comment le village s'est révélé à lui avant d'être propulsé sur le devant de la scène mondiale grâce à l'aura de l'artiste. Visiter Giverny c'est ainsi entrer dans un tableau, retrouver les parfums, les couleurs et les impressions qui ont inspiré l'un des plus grands peintres français. Partout, l'apaisement est évidence tout comme la lumière qui dessine chaque paysage... A quelques mètres de la maison que le monde entier vient visiter, au délicieux Jardin des Plumes, un jeune Chef de cuisine, désormais Chef d'entreprise également, s'inscrit dans la trace des valeurs de Claude Monet. Fervent ambassadeur du territoire, David Gallienne est aussi, comme le peintre à son époque qui enchaine les voyages, un ambitieux curieux du monde. Véritable locomotive auprès de ses collaborateurs et partenaires, généreux, attentif et passionné, David Gallienne est une personnalité rare qui construit un univers précieux qu'on ne saurait quitter sans affect.

Dans le monde des cuisiniers, on raconte souvent que l'influence des mères ou des grand- mères déclenche la vocation. Pour David Gallienne, c'est son grand-père qui l'a déterminé très tôt à une carrière dans la restauration. L'homme cultive en effet son jardin, élève ses volailles et emmène son petit-fils à la chasse, à la pêche, à la cueillette des champignons ou des escargots. De quoi l'éduquer à un rapport fort à la nature et, logiquement, au bien-manger. Au moment de choisir son orientation scolaire, ses parents concèdent donc à David Gallienne le choix de l'école hôtelière. Mais le jeune homme veut entrer dans le concret sans attendre. Il réussit alors à les convaincre de faire son apprentissage et intègre le restaurant L'Escargot Doré au sud de la ville d'Alençon où il grandi.
La première sensation est qu'il s'apprête à embrasser un métier difficile où la charge de travail est lourde. Mais son goût du défi est un élément motivant qui va lui permettre de poursuivre une formation complète dans cette maison pendant 3 années, le temps de décrocher son BEP Hôtellerie-Restauration. Décidé à persévérer dans cette voie il intègre dans le cadre de sa préparation au Brevet Professionnel de Cuisine un restaurant étoilé de Bagnoles-de-l'Orne. Puis, en parallèle, en 2007, s'inscrit au concours des Olympiades des métiers et y remporte le titre de vice-champion de France, de quoi ouvrir les portes d'une finale internationale au Japon. Aidé par quelques meilleurs ouvriers de France et autres compagnons du devoir, le jeune cuisinier parfait sa formation et obtient la 13ème place du concours, un résultat qui le déçoit et le stimule pour atteindre plus tard les sommets.

En attendant, sa carrière se poursuit dans la maison de Bagnoles-de-l'Orne ou il va gravir, en 10 ans, tous les échelons de la brigade et se perfectionner à tous les postes.
David prend alors le poste de Chef exécutif au restaurant étoilé Origine à Rouen et profite d'échange régulier avec Éric Guerin, lequel se consacre à son projet du Jardin des Plumes à Giverny. Les deux hommes se sont connus au Japon lors d'un séjour dédié à la gastronomie locale et se sont très vite entendus autour d'une philosophie commune et une même approche du métier. Des le mois de décembre 2017, leurs mentalités travaillent enfin en parallèle puisque David s'installe à Giverny et commence à écrire les premières lignes de son identité culinaire.

Bientôt, Éric Guerin lui laisse les clés de la cuisine du Jardin des Plumes et invite David à s'épanouir pleinement.

Début 2020, David devient pleinement propriétaire du Jardin des Plumes. Il lance quelques travaux de rafraichissement de la salle pour la faire correspondre au plus près à l'esprit de maison familiale qu'il veut instaurer. Le jeune chef repense aussi tout l'espace de réception et façonne avec son équipe des cuisines encore plus pratique, au service d'une efficacité totale. Chef de cuisine et chef d'entreprise, David marque ainsi une page déterminante dans le livre de sa carrière qui promet encore d'autre chapitres passionnants.
Faire l'expérience de la cuisine David, c'est accepter de partir en voyage sans jamais oublier d'où l'on vient. Le Chef profite d'une culture extraordinaire qu'il partage à travers ses plats sans cesse renouvelés en fonction des destinations qui marquent son parcours et lui inspirent des mariages de saveurs surprenants et révélateurs. En Asie, en Amérique du sud, au Maghreb ou même dans quelques pays européens voisins, David a gouté les plats traditionnels locaux, s'est immergé dans les familles pour découvrir la cuisine ménagère. La tête pleine de recettes et d'idées, d'associations et de dressages, il revient à Giverny enrichir ses propositions. Après son voyage en Italie, le Chef a ajouté sur la carte un plat en hommage aux célèbre spaghetti carbonara. Mais ici tout est audace dans l'assiette :

tagliatelles de salsifis, lards de Colonnata et pecorino, noix de saint-jacques normandes cuites sur leurs coquilles. Le résultat est fondant, généreux, réconfortant comme un plat de maman même si, pourtant, le cuisinier a transformé tous les codes jusqu'ici connus. D'autres assiettes affirment aussi quelques influences lointaines comme lorsque les escargots sont présentés en gyozas, le canard sous forme d'une boulette kefta ou encore la noisette mariée à la mandarine mikan.
Pour autant, David s'attache à mettre en avant des produits qu'il trouve au plus près de chez lui. Ainsi, les fruits de mer viennent le plus souvent de Dieppe ou du Tréport, la farine de son pain arrive directement d'un moulin des Andelys, un maraicher bio dédie une parcelle spécialement à ses besoins et même le pécheur local en eau douce s'est adapté à la technique japonaise de l'ikejimé qui permet de conserver les chairs blanches pour livrer un produit ultra-frais au restaurant. Près de Falaise, dans le Calvados, le cuisinier a trouvé un producteur de yuzu, ce fruit tendance originaire de l'est de l'Asie. Tout un réseau s'est naturellement constitué autour du chef avec qui les échanges sont constants dans le sens d'une amélioration continue sur la connaissance des produits et les moyens de les valoriser. David est en fait un amoureux fou de la Normandie et cherche à sublimer les trésors qui l'entourent. En quelques traits de crayon, il imagine et dessine une nouvelle assiette, met en scène les éléments dans l'assiette et compose, à l'image d'un artiste, de nouvelles alliances étonnantes. Avec une lotte cuite sur un galet par exemple, il marie un poireau brulé farci à l'huitre avec une pâte de citron et beurre blanc légèrement fumé. En quelque bouchées, le gourmet se retrouve téléporté devant un feu de cheminée, les papilles toujours en éveil grâce à l'acidité délicate de l'agrume.

Surtout, le Chef exprime un rapport fort à la terre. Progressivement, tout au long du repas, elle s'affirme en conviction, comme un fil conducteur. Dés les amuses-bouche et jusqu'au dernier dessert, les produits parlent eux-mêmes de cette passion tenace. Les cromesquis au boudin noir évoquent ici chaleur et racines, le pot au feu du lendemain installe une atmosphère campagnarde authentique et plus tard le chocolat vient même répondre à la betterave. De cette manière le Chef offre certainement un clin d'œil sensible à son grand-père pour le remercier de tous les savoirs transmis dans son enfance. La transmission d'ailleurs, tel est un autre cheval de bataille de David. Assurément, pour lui, il est essentiel de partager les connaissances, expliquer les techniques et le savoir-faire aux équipes.
Le Chef sensibilise ainsi à la lutte contre le gaspillage, à la gestion des déchets, au rôle du compost. Il veut favoriser le bio et les cultures raisonnées et s'intéresse pour cela à la manière de faire de chacun de ses fournisseurs pour d'assurer qu'elle est compatible avec ses engagements. Audacieuse, généreuse, équilibrée, délicate, voyageuse et terrienne, la cuisine du Chef Galienne supporte bien des adjectifs. Bonne, c'est à dire qui veut du bien, fait du bien à autrui et dispose d'une valeur, est certainement celui qui lui correspond le mieux.
2020 marquera aussi le parcours de David par sa participation à l'émission Top Chef sur M6. Une expérience puissante qui permet au cuisiner de découvrir l'étendue de ses capacités de résistance à un rythme extrêmement soutenu et la difficulté d'épreuves où le moindre détail peut tout faire basculer. Surtout, il en retient le bonheur que lui procura la reconnaissance de ses pairs et de quelques personnalités prestigieuses dont l'avis et les commentaires comptent énormément.

Raïta de concombre

6 personnes

Préparation : 40mn
Repos : 2h

Cuisson : 10mn

RAÎTA
2 concombres lavés
300 g de yaourt grec
3 échalotes
2 gousses d'ail
2 oignons nouveaux
4 g de cumin en poudre
2 piments oiseaux
Sel, poivre

NAANS
5oo g de farine
5 g de sel
18 cl d'eau
100 g de yaourt grec
15 g de beurre fondu
8 g de levure boulangère
200 g de fromage frais de brebis

FINITION
Huile d'olive
Herbes du jardin

RAÎTA

• Réaliser des tagliatelles de concombre avec un économe. Saler, faire dégorger et mettre à égoutter dans une passoire. Réserver. Assaisonner le yaourt grec avec les échalotes ciselées, l'ail pelé et haché, le vert des oignons nouveaux, le cumin, les piments oiseaux finement hachés, du sel et du poivre. Réserver au frais.

NAANS

• Mélanger dans un cul de poule la farine, le sel, l'eau, la levure, le yaourt et le beurre. Bien pétrir la pâte et laisser reposer 1 heures à température ambiante.

• Dégazer la pâte : la déposer sur le plan de travail, la presser avec la paume de la main, l'étirer et la retourner ; répéter l'opération 3 ou 4 fois jusqu'à obtention d'une pâte bien souple. Former 6 boules de même poids. Étaler au rouleau chaque boule et placer le fromage frais à l'intérieur. Replier en deux et bien sceller les naans en appuyant légèrement sur les bords. Cuire les naans à feu moyen à la poêle antiadhésive pendant 3 minutes de chaque côté.

DRESSAGE

• Déposer la raïta dans le fond d'un bol. Ajouter les tagliatelles de concombre, un filet d'huile d'olive et parsemer de quelques herbes. Servir avec les naans bien chauds.

Tartare de gambero rosso en tartelette

6 personnes

Préparation : 40mn

Cuisson : 10mn

Maturation 14h

Sorbetière 1h

TARTARE DE GAMBERO ROSSO
12 gambero rosso
12 radis ronds
1 zeste de citron
Fleur de sel,
poivre Piment d'Espelette
SABLÉ
250 g de farine
50 g de poudre d'amandes
3 g de sel
150 g de beurre
1 œuf
GELÉE DE RADIS
20 radis multicolores
+ 400 g de radis à centrifuger
2g d'agar-agar
1 feuille de gélatine réhydratée
SORBET
35 cl d'eau
60 g de sucre en poudre
7 cl de jus de citron
140 g de pâte de raifort
FINITION
100 g de purée de fanes de radis
soit les fanes de 1 botte
1 citrons caviar
Herbes du jardin

TARTARE DE GAMBERO ROSSO

Décortiquer les crevettes, puis les tailler en tartare. Ajouter les radis taillés en brunoise, puis assaisonner avec le zeste de citron, de la fleur de sel, un tour de moulin à poivre et un peu de piment d'Espelctte,

SABLÉ

Sabler la farine, la poudre d'amandes et le sel avec le beurre. Ajouter l'œuf et pétrir. Laisser reposer la pâte 1 heure au réfrigérateur, Étaler sur 3 mm d'épaisseur, détailler 6 triangles et les cuire entre deux plaques sur du papier cuisson pendant 10 minutes dans le four préchauffé à 170 'C (th. 5-6).

GELÉE DE RADIS

Centrifuger les 400 g de radis pour récupérer 10 cl de jus. Tailler les radis en rondelles le plus finement possible, puis les disposer sur un plateau en les faisant se chevaucher légèrement. Faire chauffer le: jus de radis avec l'agar-agar. Incorporer la gélatine, puis couler l'eau sur les radis. Laisser refroidir au réfrigrateur le temps que la gelée prenne. Tailler dans la gelée 6 triangles de la même taille que les sablés.

SORBET

Dans une casserole, réaliser un sirop en chauffant l'eau et le sucre. Hors du feu, ajouter le jus de citron et la pâte de raifort, laisser maturer 14 heures à température ambiante. Placer dans la sorbetière jusqu'à ce que le sorbet prenne, au moins 1 heure.

PURÉE DE FANES

Blanchir les fanes de radis à l'eau bouillante salée pendant 8 minutes, égoutter, mixer et réserver.

DRESSAGE

Disposer le triangle de sablé dans l'assiette, ajouter le tartare de crevettes dessus. Poser ensuite le triangle de gelée. Faire quelques points de purée de fanes, disposer des billes de citron caviar et des herbes du jardin, puis une quenelle de sorbet.

David Galienne au Jardin des Plumes

émulsion de camembert

au lait cru, poire au vinaigre de cidre et huile de noisette

6 personnes

Préparation : 25mn
Réfrigération: 2h

Cuisson : 20mn

Siphon camembert
25 cl de lait
15 cl de crème liquide
1 camembcrt au lait cru
Compotêe de poires
2 poires
1 cuil. à soupe de vinaigre de cidre
Poires marinées
3 poires
2 cuil. à soupe de vinaigre de cidre
6 cuil. à soupe d'huile de noisette
Poudre de camembert
1/2 camembert au lait cru
Finition
Pousses de cresson
Herbes du jardin

SIPHON CAMEMBERT

• Faire chauffer le lait et la crème avec le camembert coupé en morceaux. Cuire jusqu'à ce que le camembert soit fondu. Mixer le mélange et le passer au chinois, puis le réserver dans un siphon au réfrigérateur. Une fois qu'il est froid, gazer le siphon avec 2 cartouches.

COMPOTÉE DE POIRES

• Éplucher et couper les poires en petits morceaux. Cuire les poires et le vinaigre dans une casserole à feu doux jusqu'à obtenir une compotée bien desséchée.

POIRES MARINÉES

• Éplucher et tailler les poires en quartiers et les faire mariner dans l'huile et le vinaigre pendant 2 heures au réfrigèrateur.

POUDRE DE CAMEMBERT

• Tailler de fines tranches de camembert. Les disposer sur du papier sulfurisé et les cuire au micro-ondes à puissance maximum pendant 3 à 4 minutes. Réduire en poudre au mixeur.

DRESSAGE

• Déposer une cuillerée de compotée de poires au fond de l'assiette. Poser un joli dôme de siphon camembert par-dessus, puis saupoudrer avec la poudre de camembert. Décorer avec les poires marinées, quelques pousses de cresson et herbes du jardin.

Saint-pierre fumé au bois de fenouil, ratte, kumquat confit, citron caviar

6 personnes

Préparation : 45mn

Cuisson : 4h

Saint pierre
6 filets de saint-pierre
150 g de bois de fenouil (branche de fenouil séchée)
3 cuil. à soupe d'huile d'olive

Finition
1 fenouil bulbe
10 g de fenugrec (graines de fénouil)
2 citrons caviar
Pluches de fenouil
Huile d'olive
Fleur de sel

Pâte de kumquats confits
1oo g de kumquats
50 cl d'eau
250 g de sucre

Garniture
3 fenouils
50 cl de fumet de poisson
10 g de graines de coriandre
1 kg de pornmes de terre ratte
3 kumquats
Thym, laurier
500 g de beurre

Sauce
1 échalote
5 cl de pastis
50 cl d'américaine
50 g de beurre
Jus de 1/2 citron vert
3 cuil. à soupe d'huile d'olive
sel, poivre

PÂTE DE KUMQUATS CONFITS

• faire bouillir l'eau et le sucre dans une casserole. Y ajouter les kumquats entiers.
• Laisser cuire à feu doux pendant 2 heures.
• Prélever les kumquats et les mixer avec la peau dans un blender, en y ajoutant 5 cl de sirop de cuisson. Réserver.

GARNITURE

• Tailler les fenouils en quartiers et les cuire à feu doux pendant 2 heures avec le fumet, 50 g de beurre et les graines de coriandre. Arrêter la cuisson quand la pointe du couteau se plante facilement dans le fenouil.
• Dans une sauteuse, confire les pommes de terre ratte dans le restant de beurre. Ajouter le thym, le laurier et les kumquats frais. Laisser confire à feu doux jusqu'à ce que les rattes soient fondantes.

SAUCE

• Faire suer les échalotes épluchées et ciselées à l'huile d'olive, déglacer au pastis. Ajouter l'américaine, réduire à glace jusqu'à obtenir une consistance sirupeuse, puis monter au beurre en fouettant. Ajouter le jus de citron vert. Assaisonner

SAINT-PIERRE

• Snacker les filets de saint-pierre à la poêle avec l'huile d'olive et fumer au bois de fenouil en fin de cuisson.

DRESSAGE

• Couper un fenouil cru à la mandoline et assaisonner les copeaux avec de l'huile d'olive, de la fleur de sel et des graines de fenouil.
• Ouvrir les citrons caviar et prélever les graines.
• Dresser tous les éléments dans une assiette creuse et décorer avec quelques pluches de fenouil, les graines de citron caviar et la pâte de kumquats confits.

Bar légumes printaniers

6 personnes

Préparation : 50mn
Repos : 10mn

Cuisson : 40mn
Infusion : 1 nuit

Bar
600 g de filet de bar
Gros sel
Huile d'olive
Garniture
180 g de petits pois écossés
180 g de fèves écossées
200 g de mini-shiitakés
1 l d'huile de pépins de raisin
1 tête d'ail
1 branche de thym
Bouillon de cosses
500 g de cosses de petits pois
1 l de bouillon de légumes
50 g de fleurs de sureau
Sel
Finition
Huile de menthe
Pousses de petits pois
Herbes du jardin
Sel, poivre

BAR

• Désarêter les filets de bar et les recouvrir pendant 10 minutes de gros sel. Les rincer à l'eau claire puis les sécher dans un torchon et les tailler en bande de 1 mm d'épalsseur. Sur un papier cuisson huilé, confectionner 6 rosaces de bar à l'aide d'un emporte-pièce de 20 cm de diamèttre. Réserver au réfrigérateur.

GARNITURE

• Dans une eau bouillante salée, blanchir 30 secondes les petits pois et 1 minute les fèves. puis les plonger dans l'eau glacée. Éplucher les fèves et réserver. Cuire les shiitakés dans l'huile de pépins de raisin avec la tête d'ail et le thym au four sur une plaque recouverte de papier cuisson pendant 30 minutes à 150°C (th. 5).

BOUILLON DE COSSES

• Plonger les cosses de petits pois dans le bouillon de légumes et porter à ébullition. Réduire le feu et laisser frémir 10 minutes. Ajouter les fleurs de sureau et laisser infuser 1 nuit. Passer au chinois et assaisonner.

DRESSAGE

• Placer la rosace de bar au centre de l'assiette. Réchauffer ensemble les fèves, les petits pois et les shiitakés dans l'huile de menthe et assaisonner. Dresser les légumes printaniers autour du bar et agrémenter de quelques pousses de petits pois et d'herbes du jardin. Verser le bouillon de cosses bouillant sur le bar au moment de servir.

David Galienne au Jardin des Plumes

Poire belle-hélène

6 personnes

Préparation : 45mn
Réfrigération : 20h

Cuisson : 30mn

Crème d'amande
50 g de beurre
5o g de miel
5o g d'œuf
50 g de poudre d'amandes
20 g de carottes rapées
Pate sucrée à l'amande
140g de beurre
75 g de sucre glace
25 g de poudre d'amandes
250 g de farine
1 pincée de fleur de sel
1 œuf
Poires pochées
6 poires
25 d d'eau
87 g de m.iel
Sauce chocolat
110 g de chocolat noir
10 cl de lait
10 cl de crème liquide entière
Finition
Amandes effilées torréfiées
Fanes de carotte

CRÈME D'AMANDE

• Réaliser un beurre pommade en travaillant le beurre à température ambiante avec une spatule pour l'assouplir. Mettre le beurre pommade avec le miel et l'œuf dans la cuve d'un batteur. Mélanger et ajouter la poudre d'amandes, puis les carottes râpées. Réserver.

PÂTE SUCRÉE À L'AMANDE

• Travailler le beurre avec le sucre glace, ajouter la poudre d'amandes, La farine, la fleur de sel. puis l'œuf battu.

• Melanger jusqu'à obtenir une pâte homogène. filmer et réserver au frais pendant 20 minutes. Etaler la pâte sur 5 mm d'épaisseur, puis détailler 6 cercles avec un emporte pièce de 10 cm de diamètre avant de foncer des moules à tartelettes. Précuire pendant 8 mn au four préchauffé à 180 °C (th. 6). puis garnir de crème d'amande et finir la cuisson pendant; minutes.

POIRES POCHÉES

• Réaliser un sirop avec l'eau et le miel. Pendant ce temps, éplucher et réalisér des billes de poire à l'aide d'une cuillère à pomme parisienne. Une fois le sirop chaud, y plonger lees billes pendant 4 à 5 minutes.

SAUCE CHOCOLAT

• Faire chauffer le lait et la crème dans une casserole. Une fois à ébullition, incorporer le chocolat cassé en morceaux. Mélanger à feu doux Jusqu'à obtenir une sauce homogène.

DRESSAGE

• Garnir la tartelette avec les billes de poire pochées, puis la décorer avec des amandes effilées torréfiées et des pluches de fanes de carotte. Servir avec la sauce chocolat chaude.