

15 jours de cuisine SIMPLE et SAVOUREUSE



Avec Cyril Lignac

Gourmand

DE L'ENTRÉE AU DESSERT

Des basiques inratables

NUMÉRO
COLLECTOR

+ les recettes
pas à pas
spécial débutants



• Nos 15 jours
de menus
gourmands



Cahier
spécial
enfants



Les petits
gourmands
en cuisine



Du 27/06 au 10/07/2013

N° 270 2,85 €



3 264420 110085

Belgique 2,96 € - Luxembourg 2,86 €

RENCONTRE

L'invité de la quinzaine. LE CHEF PATRICK HENRIROUX à Vienne, en Isère. Avec une leçon filmée, il guidera pas à pas les lecteurs et lectrices du Gourmand dans la cuisson et le dressage des gambas cameron sur une pulpe de céleri et aux gnocchis d'épinards. **p.92**



LE TOUR DE FRANCE DES TERROIRS

Gourmand vous embarque dans un périple qui vous fait découvrir les spécialités de toutes les régions de l'Hexagone. Des recettes en fiches cartonnées et détachables, à collectionner au fil des numéros.

8^e étape de notre voyage : Aveyron, Lot et Tarn, aux pays des traditions. p.97

Prochaine étape

Midi-Pyrénées.



Rencontre gourmande avec le chef **Patrick Henrîroux**

Lors de la fête de son association Agora des chefs, créée pour valoriser le terroir viennois, ce chef doublement étoilé nous a fait arpenter les marchés de sa ville.

Qu'il pleuve, qu'il vente, Patrick Henrîroux ne man-que pour rien au mon-de son rendez-vous hebdomadaire sur les marchés de Vienne. Pour s'évader un peu et faire retomber la pression, il consacre chaque samedi matin à rencontrer ses amis producteurs auxquels il achète fruits et légumes. Alors, avant de nous concocter la recette qu'on lui a réclamée avec insistance, il nous invite à l'accompagner. Et nous voilà avec Kira, le photographe, appareil autour du cou, arpentant les étals de ce marché en plein air à la recherche de pousses d'épinards bien fraîches que le chef veut incorporer à ses gnocchis. Stand après stand, les commerçants lui font goûter saucissons,

fromages et fruits, lui rappelant de les rejoindre, comme de coutume, à l'incontournable dégustation de tête de veau dans un bistrot voisin. Mais pour le moment, impossible de distraire le chef, trop occupé à choisir méticuleusement les légumes qu'il entend sublimer dans l'assiette.

La passion en héritage

Patrick nous reconduit enfin à la Pyramide de Vienne, l'hôtel restaurant mythique ouvert en 1922 dont il a repris les rênes. Situé aux abords de la Nationale 7, le monument de la gastronomie créé par Fernand Point se mérite. Patrick, le regard toujours tourné vers l'avant pour réaliser de nouveaux projets, se souvient cependant avec fougue de ses débuts. Formé au lycée hôtelier de Luxeuil-



LE TRUC DU CHEF

Pour glacer une feuille de légume, massez-la avec du beurre et saupoudrez-la de sucre glace avant de la placer dans un four à basse température.



les-Bains, il se fait la main dans de belles maisons avant de rencontrer Georges Blanc et de relever un challenge risqué en reprenant, avec femme et enfants, cette institution pour la mettre au goût du jour. Il y exprime aujourd'hui toute sa personnalité. Au prix d'un effort continu, il a réussi à décrocher deux macarons au guide Michelin et à réaliser ses rêves : devenir le patron d'un des restaurants les plus réputés de France, le vice-président international des Relais & Châteaux, et créer l'Agora des chefs. Il a fondé cette association avec cinq amis restaurateurs afin de promouvoir le pays viennois, son terroir et ses produits locaux, s'engager auprès de ses fournisseurs et proposer aux Viennois des événements originaux autour de la gourmandise.

Travaux pratiques avec un chef partageur

Patrick a pourtant su rester simple. En arrivant en cuisine, il salue tous les membres de la brigade par leur prénom et déballe lui-même les commissions. Puis le chef me noue avec sérieux le tablier autour de la taille, car il s'est mis en tête de m'apprendre à confectionner des gnocchis... Une rude tâche qu'il exécute à merveille tout en surveillant du coin de l'œil les épinards qui fondent dans de l'eau bouillante. Pommes de terre, farine, céleri, œufs, champignons, gambas..., le savoir-faire du chef ne fait qu'une bouchée de tous les ingrédients. Très concentré, il hache, coupe, émince, taille et forme petit à petit son plat, qu'il n'hésite pas à goûter au passage. Ça y est, il est midi, c'est prêt et la recette est appétissante. Mais comment lui avouer notre impatience de la déguster ? Devançant nos désirs, Patrick nous demande si nous souhaitons du vin blanc de Crozes-Hermitage pour accompagner notre dégustation... Merci, chef !

Péchés mignons

Le plat de son enfance

C'est plutôt un repas. Un coq rôti, salade et cancoillotte, un fromage de Franche-Comté.

Un vin qui le fait chavirer

J'adore le cépage de la syrah, alors les vins de la Côte-Rôtie me font voyager à chaque dégustation.

Une cuisine du monde qui le fascine

Je suis amoureux de la cuisine traditionnelle ancestrale kaiseiki de Kyoto, au Japon.

L'appareil de cuisine dont il ne peut se passer

Mon couteau éminceur, il me permet de tout faire : couper, ciseler, émincer et tailler.

Son plat fétiche

La soupe. J'en mange de toutes les sortes et j'apprécie particulièrement les bouillons.

Son adresse

La Pyramide de Vienne
4 boulevard Fernand-Point,
38200 Vienne.
Tél. 04 74 53 01 96
et www.lapyramide.com

La leçon
filmée
du chef



Gambas cameron sur une pulpe de céleri aux gnocchis d'épinards

POUR 4 PERSONNES • PRÉPARATION 35 MIN • CUISSON 45 MIN
VIN CONSEILLÉ : UN CROZES-HERMITAGE BLANC

- 8 gambas cameron ou grosses crevettes
- 300 g de céleri-rave
- 350 g de pommes de terre
- 200 g de pousses d'épinards
- 150 g de champignons de Paris
- 4 feuilles de chou
- 60 g de parmesan râpé
- 2 jaunes d'œufs
- 80 g de farine
- 10 g de sucre glace
- 1 pot de 25 cl de bisque
- ½ c. à café de miel
- beurre ● huile d'olive
- sel et poivre



1 Faites cuire les pommes de terre au four sur un lit de gros sel à 150 °C (th. 5) pendant 35 minutes, puis passez-les au tamis pour en faire de la purée. Pendant ce temps, plongez les épinards dans de l'eau bouillante pendant 15 minutes, puis pressez-les afin d'en retirer l'eau.



2 Plongez les feuilles de chou dans une eau bouillante salée pendant 2 minutes, puis trempez-les dans de l'eau glacée pour stopper la cuisson. Séchez-les avec du papier absorbant, nappez-les recto verso avec du beurre, saupoudrez de sucre glace, posez-les sur une plaque et passez-les 35 minutes au four à 50 °C (th. 3).



3 Ôtez le boyau des gambas, piquez-les de part en part et relevez légèrement la peau externe pour donner une assise dans l'assiette. Faites-les poêler à feu moyen 3 minutes sur chaque face.



4 Épluchez les champignons, faites-les poêler 3 minutes à feu moyen et réservez au chaud. Mélangez la purée avec les épinards, le parmesan, la farine, les jaunes d'œufs, salez et poivrez.



5 Roulez l'appareil à gnocchis comme un gros boudin et détaillez-le au couteau.



6 Façonnez 16 gnocchis avec le dos d'une fourchette.



7 Pochez les gnocchis aux épinards en les plongeant dans de l'eau bouillante salée jusqu'à ce qu'ils remontent à la surface. Faites-les ensuite poêler dans du beurre pendant 2 minutes.



8 Épluchez, coupez et faites cuire le céleri à couvert, 10 minutes à feu moyen, sans le laisser colorer. En fin de cuisson, ajoutez le miel et mélangez. Faites réchauffer la bisque 3 minutes à feu moyen. Dans une assiette creuse, déposez au milieu 1 cuillerée de céleri, disposez les champignons en éventail ainsi que 4 gnocchis, ôtez le pic des gambas et placez-en 2 au centre. Décorez avec 4 pointes de bisque et 1 feuille de chou. Servez chaud.



Classée parmi les produits de luxe, la gamba camerounaise est une très grosse crevette de mer d'environ 150 g dont la qualité de la chair peut être comparée à celle du homard.