

SENSATIONNEL !

Cuisiner avec des produits européens de qualité



SENSATIONNEL !

Manuscrit achevé en mars 2019

Première édition

La Commission européenne ne peut en aucun cas être tenue pour responsable de l'usage fait de cette publication en cas de réutilisation.

Luxembourg: Office des publications de l'Union européenne, 2020

© Union européenne, 2020

Réutilisation autorisée, moyennant mention de la source

La politique de réutilisation des documents de la Commission européenne est régie par la décision 2011/833/UE (JO L 330 du 14.12.2011, p. 39). Toute utilisation ou reproduction de photos ou de tout autre matériel dont l'Union européenne ne possède pas les droits d'auteur requiert l'autorisation préalable des titulaires des droits en question.

PDF	ISBN 978-92-76-03476-6	doi: 10.2762/115664	KF-01-19-441-FR-N
Print	ISBN 978-92-76-03499-5	doi: 10.2762/89816	KF-01-19-441-FR-C

SENSATIONNEL !

Cuisiner avec des produits européens de qualité



TABLE DES MATIÈRES



08 Introduction

12 Belgique – Pascale Naessens
Chicons au jambon d'Ardenne avec purée de céleri-rave et sauce au beurre avec noix et persil

18 Bulgarie – Vladimir Todorov
Gornooyahovski sudzhuk et ragoût de haricots

24 Tchéquie – Oldrich Sahajdak
Všestarská cibule en textures variées

30 Danemark – Nicolai Nørregaard
Palthe au *Danablu* grillé et aux fleurs

36 Allemagne – Tohru Nakamura
Nürnberger Bratwürste aux oignons et tomates grillés et à l'*Allgäuer Bergkäse*

42 Estonie – Tõnis Siigur
Corégone mariné



48 **Irlande – Grainne O'Keefe**
Clare Island salmon avec vinaigre de bonite, oseille, pomme, aneth et pain d'abeille

54 **Grèce – Argiro Barbarigou**
Fava Santorinis

60 **Espagne – Quique Dacosta**
Turrón de almendra

66 **France – Denis Groison**
Tartare de veau avec salade concombre-cacahuètes et chutney de pruneaux au thé au jasmin

72 **Croatie – Mate Janković**
Salade de pommes de terre au miel Slavonski Med

78 **Italie – Franco Aliberti**
Risotto au chou rouge et poisson fumé

84 **Chypre – Wajdi Talhouk**
Macarons au loukoumi



90 Lettonie – *Juris Dukaļskis*
Boulettes de lentilles grises

96 Lituanie – *Deivydas Praspaliauskas*
Betteraves rouges au pain de seigle et cassis

102 Grand-Duché de Luxembourg – *Léa Linster*
Biscuit de Savoie

108 Hongrie – *Eszter Palágyi*
Snacks de *Gyulai kolbász*

114 Malte – *Ramona Farrugia Preca*
Coquillages au gozo

120 Pays-Bas – *Jonnie Boer*
Pâtes à l'anguille et au fromage affiné

126 Autriche – *Anna Haumer et Valentin Gruber-Kalteis*
Joues de porc marinées avec haricots rouges, chou pointu et huile de pépins de courge



132 Pologne – *Bartosz Szymczak*
Tarte aux pommes avec crème glacée au babeurre

138 Portugal – *José Aveliz*
Soupe froide de poires au jambon sec

144 Roumanie – *Alex Petricean*
Pain roumain cuit au four au *telemea de Ibănești*
et à la sauce au fromage de chèvre

150 Slovénie – *Ana Roš*
Pommes de terre au foin et sauce à l'agneau

156 Slovaquie – *Jozef Riska*
Chou fermenté *Stupavské zelé* avec filet mignon laqué

162 Finlande – *Kati Laszka*
Mousse de corégone blanc à la sauce aux œufs de corégone et babeurre

168 Suède – *Titti Qvarnström*
Kalix Löjrom sur purée de pommes de terre crémeuse,
servi avec crème aigre, oignon rouge et aneth

POURQUOI UN LABEL EUROPÉEN D'APPELLATION D'ORIGINE ?

L'Europe possède une histoire et un patrimoine culinaire immensément riches et variés. Cela tient tant au fait que c'est un continent très vaste, qu'aux traditions, qui se transmettent de génération en génération. Mais l'Europe présente aussi une diversité géographique unique : de la Laponie finlandaise aux terres désertiques de Murcie, en passant par les hautes terres alpines et la mer d'Irlande. Ces différents *terroirs* se traduisent par une culture culinaire riche et variée. Des voyageurs du monde entier visitent l'Europe, non seulement pour admirer ses nombreux trésors artistiques et culturels, mais aussi pour savourer la cuisine locale.

Du fromage danois aux pruneaux français, de la saucisse bulgare aux légumes portugais, un grand nombre de ces produits sont protégés par des indications géographiques (IG). Ce système de qualité de l'Union européenne (UE) protège les noms de produits sélectionnés en raison de leurs caractéristiques uniques, liées à leur origine géographique ainsi qu'à leur

savoir-faire traditionnel. Il reflète la diversité de l'Europe et son patrimoine culinaire riche et varié. Les chefs apprécient ces caractéristiques uniques qui correspondent au lieu où les produits sont fabriqués et aux techniques de production traditionnelles utilisées. Ces produits sont de plus en plus populaires auprès des consommateurs, non seulement en Europe mais aussi ailleurs dans le monde.

En 1992, l'Union européenne avait déjà décidé de protéger plusieurs noms de produits. Cette décision découlait de la volonté de mieux préserver le patrimoine culinaire et d'offrir aux agriculteurs et aux producteurs un revenu plus équitable. Les produits européens récompensés par un label de qualité ont toujours des caractéristiques uniques, typiques de la région dans laquelle ils sont cultivés ou préparés et, surtout, se distinguent par leur excellente qualité. En 2012, les labels de qualité ont été introduits, établissant et préservant cette appellation d'origine ou ce mode de production traditionnel.

AOP (appellation d'origine protégée) : les produits de cette catégorie sont clairement et indiscutablement en rapport avec l'endroit où ils sont produits. Cela signifie que tous les stades du processus de production, la préparation et la transformation doivent avoir lieu dans la région précise à laquelle la protection s'applique.

IGP (indication géographique protégée) : ce label fait le lien entre la région et le nom du produit. Contrairement aux exigences prévues pour les produits bénéficiant d'un label AOP, seule une partie du processus — soit au moins une étape — doit avoir lieu dans la région à laquelle l'appellation d'origine s'applique.

Dans ce livre, des chefs européens renommés montrent comment cuisiner des produits uniques, portant les appellations d'origine ou indications géographiques de leurs pays respectifs. Ils partagent également leur amour et leur passion pour les produits avec lesquels ils ont grandi et qui ont fait leur succès. Ces spécialités de leurs régions illustrent l'artisanat et

l'excellence. Il faut absolument que ces produits continuent à bénéficier de leur protection. C'est le seul moyen de préserver et de garantir leur qualité, aujourd'hui comme demain.







JAMBON D'ARDENNE

— BELGIQUE —

Rien n'est plus étroitement associé à la culture culinaire belge unique que le porc ardennais de qualité. La recette du jambon d'Ardenne serait antérieure à l'arrivée de Jules César, et ce produit est l'un des plus anciens procédés de préparation de viande protégés en Europe (1974).

Le jambon d'Ardenne, de son nom officiel, est préparé à partir de viande de porc. On trouve le jambon d'Ardenne principalement dans la province belge du Luxembourg, à ne pas confondre avec le Grand-Duché voisin.

Les cuisses de porc sont séchées en les frottant avec du sel ou en les trempant dans de la saumure. Le fumage n'est pas nécessaire. Cependant, lorsque le jambon est fumé, on utilise du bois ou des copeaux de bois soigneusement sélectionnés. Cette sélection rigoureuse est essentielle, car les facteurs naturels jouent un rôle déterminant. Si le porc était salé et fumé ailleurs, le jambon aurait une saveur différente. Le microclimat ardennais, avec ses températures saisonnières, son humidité et une circulation d'air frais, est parfait pour produire ce jambon. Cela permet un processus de maturation idéal et équilibré.







PASCALE NAESSENS

AUTEURE DE BEST-SELLERS CULINAIRES

Pascale Naessens est l'incarnation de l'alimentation pure et saine en Belgique et un auteur à succès. Son style de cuisine romantique est devenu populaire grâce à des recettes simples et délicieuses que tout le monde peut préparer. Il y a unanimité pour dire que « Pascale a appris à son pays à manger sainement ». Son premier livre, *My pure kitchen*, a été immédiatement remarqué. Elle a publié neuf ouvrages et rédige également des articles et des chroniques culinaires dans plusieurs magazines, pour lesquels elle interviewe des scientifiques sur l'alimentation et la santé.

« J'adore tout simplement le jambon d'Ardenne. L'Ardenne belge me rappelle les longues promenades en famille dans des paysages magnifiques. Ensuite, nous allions toujours au restaurant pour déguster un repas avec du jambon d'Ardenne. Le vrai jambon d'Ardenne est un produit merveilleux avec lequel travailler. Je choisis toujours une recette simple, sans chichis, mais avec du caractère. Exactement comme le jambon lui-même. »

Les *grondwitloof* de Bruxelles (ou chicons) utilisés par Pascale dans cette recette ont obtenu la dénomination d'indication géographique protégée (IGP). Saviez-vous que les chicons sont exportés de Belgique à Paris depuis 1862 ?

www.purepascale.com

CHICONS AU JAMBON D'ARDENNE AVEC PURÉE DE CÉLERI-RAVE ET SAUCE AU BEURRE AVEC NOIX ET PERSIL

INGRÉDIENTS

3 beaux *grondwitloof*
de Bruxelles (chicons)
300 g de céleri-rave
6 tranches de jambon d'Ardenne
50 g de noixettes grillées
1 grosse botte de persil frisé
2 noixettes de beurre
sel et poivre

Éplucher le céleri et le couper en gros morceaux.

Faire braiser les morceaux dans du beurre avec un peu d'eau, saler et poivrer.

Écraser le céleri-rave.

Couper les *grondwitloof* de Bruxelles en deux et les enrouler dans des tranches de jambon d'Ardenne.

Mettre un peu de beurre dans la poêle et ajouter les moitiés de *grondwitloof* de Bruxelles enroulés dans le jambon d'Ardenne. Braiser à couvert pendant environ 20 minutes à feu moyen.

Pendant ce temps, mélanger les noixettes et le persil. Faire fondre du beurre dans une poêle et y faire cuire les noixettes et le persil quelques instants.

Déposer la purée de céleri dans une grande assiette et servir avec les *grondwitloof* de Bruxelles braisés et la sauce aux noixettes.





ГОРНООРЯХОВСКИ СУДЖУК — GORNOORYAHOVSKI SUDZHUK

[SAUCISSON BULGARE]

— BULGARIE —

Le Gornooryahovski sudzhuk est un saucisson bulgare traditionnel, produit à Gorna Oryahovitsa. En 1538, Soliman le Magnifique, dixième sultan de l'Empire ottoman, publia un décret par lequel il céda au Grand Vizir le droit de collecter des impôts sur la fabrication de cette spécialité. C'est la première mention de ce saucisson bulgare traditionnel dans les livres d'histoire. En 1861, il a reçu une médaille lors d'une foire internationale en Italie et depuis, sa popularité ne s'est pas démentie.

Le saucisson est fabriqué à partir de viande bovine pure. Les vaches doivent être âgées d'au moins douze mois et avoir un taux de glycogène naturellement élevé, ce qui rend le bœuf fondant. La saveur épicée résulte de la présence de poivre noir, de cumin et de sarriette, qui sont ajoutés à la viande selon une recette traditionnelle.

Le *Gornooryahovski Sudzhuk* est courbé en forme de fer à cheval, puis accroché pour sécher dans des pièces où il se couvre d'une moisissure blanche naturelle. Il s'agit d'une procédure délicate, car le processus de maturation doit s'arrêter au bon moment pour que le saucisson conserve son goût et son arôme délicats.







VLADIMIR TODOROV

CHEF AU BISTRELLO

Vladimir Todorov est sans aucun doute l'un des jeunes chefs les plus talentueux de son pays. En 2016, il a été nommé meilleur chef en Bulgarie, après avoir travaillé aux Pays-Bas, en Belgique et aux États-Unis. Depuis mai 2018, il est chef cuisinier au Bistrello, une aventure passionnante au cœur du vieux Sofia, la capitale bulgare.

« Notre cuisine propose une large gamme de produits de qualité, un équilibre entre tradition et innovation, le souci du détail, un soupçon d'aventure et l'hospitalité bulgare. En Bulgarie, on mange souvent de copieux ragoûts de saucisses et de haricots. C'est un plat traditionnel que l'on trouve partout, surtout en hiver. J'ai ajouté quelques accompagnements comme ceux que l'on trouve sur n'importe quelle table familiale bulgare : cornichons, poivrons épicés et pain. Sans oublier le *rakiya*, notre eau-de-vie locale, car un repas sans *rakiya* n'est pas un repas digne de ce nom ! Dans presque toutes les villes européennes, il y a une épicerie des Balkans où vous pouvez acheter tous ces ingrédients et une bouteille de *rakiya*. Bon appétit ! »

Restaurant Bistrello — www.bistrello.bg

INGRÉDIENTS

Pour le ragoût

200 g de haricots d'Espagne
(haricots de Smilyan)
une pincée de bicarbonate de soude
100 g de saucisson demi-sec
(*Gornooryahovski sudzhuk*)
20 g de beurre
10 g d'ail, haché finement
30 g d'échalotes, hachées finement
30 g de carottes, en brunoise
30 g de céleri-rave, en brunoise
600 g de saucisson de veau frais
250 g de vin rouge
30 g de champignons hachés finement
500 g de bouillon de bœuf
5 brins d'estragon
sel et poivre
80 g de poivron rouge,
rôti et ciselé en brunoise
30 g de tomates coupées finement
jus de citron

Pour le bouillon

700 g de champignons, hachés grossièrement
300 g de poivrons doux séchés,
hachés grossièrement
1 litre d'eau
80 g d'ail des ours
sel
jus de citron

Pour le chutney

50 g d'oignon finement haché
30 g d'ail finement haché
10 g d'huile de tournesol
250 g de carottes, finement hachées
20 g de miel
80 g de vinaigre de vin blanc
1 pincée de sel
5 g de persil, finement haché
5 g d'aneth, finement haché
1 gousse d'ail

Pour les légumes marinés

200 g de céleri-rave
200 g d'oignons rouges
200 g de tomates vertes
200 g de vinaigre de vin de riz
200 g de sucre
200 g d'eau
10 g de sel
2 feuilles de laurier

quelques grains de poivre noir, des graines de
moutarde et 1 pincée de piment de la Jamaïque

GORNOORYAHOVSKI SUDZHUK ET RAGOÛT DE HARICOTS

Faire tremper les haricots toute la nuit dans l'eau et les cuire le lendemain dans de l'eau fraîche additionnée d'une pincée de bicarbonate de soude.

Faire sauter le saucisson mi-sec à feu doux dans un grand faitout jusqu'à ce que sa graisse s'écoule. Ensuite seulement, ajouter le beurre et l'ail, puis les échalotes, les carottes et le céleri. Laisser mijoter jusqu'à ce que les légumes soient tendres.

Retirer la peau du saucisson frais et cuire le hachis dans une poêle séparée. Déglacer avec le vin rouge et porter à ébullition jusqu'à évaporation de l'alcool. Ajouter les champignons et le bouillon. Saler, poivrer et ajouter la moitié de l'estragon. Laisser réduire le ragoût pendant 1 heure jusqu'à ce que toutes les saveurs se soient mélangées.

Réduire un quart des haricots en purée fine à l'aide d'une fourchette et l'ajouter au ragoût. Ajouter le reste des haricots, poursuivre la cuisson 10 à 15 minutes et ajouter les poivrons rôtis et les tomates coupées en dés. Laisser cuire encore 5 à 6 minutes et assaisonner de sel, poivre et jus de citron. Garnir avec le reste de l'estragon.

Pour le bouillon, mettre les champignons et les poivrons séchés dans l'eau et faire cuire jusqu'à ce que les légumes soient tendres. Ajouter les feuilles d'ail des ours. Mélanger la soupe et assaisonner avec du sel et du jus de citron.

Pour le chutney, faire revenir les oignons et l'ail finement hachés dans une poêle avec un peu d'huile. Ajouter les carottes hachées finement et cuire 5 à 10 minutes. Déglacer avec le vinaigre et ajouter le miel et le sel. Prolonger la cuisson de 10 minutes. Enfin, ajouter le persil et l'aneth finement hachés, puis une gousse d'ail écrasée. Couvrir la casserole d'un film alimentaire et laisser refroidir.

Pour les légumes marinés, couper les légumes en morceaux et les mettre dans des bocaux séparés. Mélanger tous les autres ingrédients dans une casserole et porter à ébullition. Répartir le liquide bouillant sur les légumes dans les trois bocaux. Couvrir, laisser refroidir et conserver les marinades dans un bocal scellé sous vide.

Servir le ragoût avec le bouillon, les légumes marinés, le chutney et du pain.





VŠESTARSKÁ CIBULE

[OIGNONS DE VŠESTARY]

— TCHÉQUIE —

Les oignons de Vsetary sont des légumes de haute qualité produits et transformés en Bohême centrale, à l'est de Prague, la capitale de la Tchéquie.

De forme sphérique ou ovoïde, leur pelure est d'un jaune doré et leur chair d'un blanc crémeux, avec parfois de subtiles nuances verdâtres. L'arôme est doux et un peu piquant, typique de l'oignon, mais la saveur est unique et étonnamment délicate, le tout variant selon la variété choisie. Il existe plusieurs variétés d'oignons de Vsetary, de Radar et Armstrong à Wellington et Festival. La dénomination *Všestarská cibule* est enregistrée en tant qu'appellation d'origine protégée (AOP) dans l'Union européenne en raison du caractère unique de son goût ainsi que de son lien avec le territoire. Le sol de cette région convient particulièrement bien à la culture de l'oignon. Cela est dû aux fortes concentrations en fer et en vitamine B3 — aussi appelée niacine ou acide nicotinique. Cela fait de l'oignon de Vsetary un produit très recherché.







OLDRICH SAHAJDAK

CHEF À LA DEGUSTATION BOHÊME BOURGEOISE

Le célèbre restaurant de Prague, au nom exceptionnellement long, « La Degustation Bohême Bourgeoise », a ouvert ses portes le 26 juillet 2006, le jour même de la naissance du fils du chef Oldrich Sahajdak. « Voilà pourquoi je dis que ce restaurant est mon deuxième fils », dit le chef en riant. « Mes parents et mes grands-parents étaient tous chefs cuisiniers. J'ai grandi au contact de la nourriture. Enfant, j'étais toujours celui qui léchait le bol. Adolescent, je voulais devenir footballeur professionnel, mais cela ne s'est malheureusement jamais produit, et il ne me restait qu'une autre option : la cuisine. »

L'idée de La Degustation Bohême Bourgeoise est née de la visite du célèbre restaurant californien du chef Thomas Keller, The French Laundry. « J'ai été très impressionné par tout ce qu'ils y faisaient. La préparation, les temps de cuisson, le service. J'ai pensé que c'était le moment d'essayer quelque chose de semblable en Tchéquie, ici, à Prague. De créer un lieu où les clients sont bien traités. Cet endroit est donc devenu La Degustation Bohême Bourgeoise. »

Sahajdak se sent redevable envers la tradition culinaire de l'ancien Empire austro-hongrois. Il s'inspire des recettes traditionnelles de ces pays et les prépare selon des techniques modernes. Presque tous ses produits proviennent de la région de Prague. « J'aime particulièrement le porc, les pommes, les oignons et le miel. Ces ingrédients figurent presque toujours à notre menu. Les oignons de Věstary sont très sous-estimés. Ce ne sont pas de simples oignons. Pour moi, ce sont des légumes à part entière. »

Restaurant La Degustation Bohême Bourgeoise —
www.ladegustation.cz

VŠESTARSKÁ CIBULE EN TEXTURES VARIÉES

INGRÉDIENTS

Pour les oignons marinés

300 g d'oignons épluchés
500 ml de vinaigre
3 feuilles de laurier
3 poires, en quartiers

Préparer la marinade quelques jours à l'avance. Couper les oignons en rondelles. Chauffer le vinaigre à 80 °C, le verser sur les oignons et ajouter les feuilles de laurier et les poires. Couvrir et laisser infuser pendant 48 heures.

Pour les oignons rôtis

1 kg d'oignons de Všešary,
finement hachés
180 g de graisse de canard
3 feuilles de laurier
350 ml de vin cuit

Pour les oignons rôtis, faire revenir les oignons hachés finement à feu très doux avec les feuilles de laurier dans la graisse de canard. Laisser caraméliser en remuant de temps en temps. Ajouter le vin goutte à goutte et laisser évaporer. Cela prend beaucoup de temps. Le secret, c'est de travailler lentement.

Au restaurant, nous faisons cuire les oignons pour la purée sous vide pendant 120 heures à 80 °C avec le jus d'oignon. Chez vous, vous pouvez cuire les oignons et le jus à feu moyen jusqu'à ce qu'ils soient tendres.

Pour la purée d'oignon

500 g d'oignons coupés en
morceaux
jus de 1 kg d'oignons
(extrait à la centrifugeuse)

Pour le jus, mélanger les jus d'oignon et de poire, ajouter le vin et réduire le mélange jusqu'à ce qu'il soit foncé et sirupeux.

Réchauffer la poire coupée en dés dans du saindoux ou du beurre et servir avec les différentes préparations d'oignons.

Pour le jus d'oignon et de poire

jus de 300 g d'oignons
jus de 300 g de poires
300 ml de vin cuit

Pour décorer

1 poire, coupée en dés de 1 cm
saindoux ou beurre





DANABLU

[FROMAGE BLEU DANOIS]

— DANEMARK —

*Le Danablu ou bleu danois est un fromage bleu danois fabriqué à partir de lait de vache. On injecte le champignon *Penicillium roqueforti* dans le fromage qu'on laisse ensuite affiner pendant 12 semaines. Sa teneur élevée en matières grasses fait également du bleu un parfait fromage à tartiner.*

Dès 1874, le pionnier du fromage, Hanne Nielsen, essaya d'imiter le roquefort de Havartigaarden, mais en utilisant du lait de vache et non du lait de brebis. C'est grâce à Marius Boel que la production de fromage bleu prit son essor, à partir de 1914. Vers la fin des années 20, il expérimente l'ajout de crème homogénéisée au processus de production. C'est ainsi que naît le fromage bleu danois, un fromage plus blanc, plus gras et d'une saveur exceptionnellement forte. En 2003, le *Danablu* a été ajouté à la liste des produits bénéficiant d'une IGP dans l'Union européenne.







NICOLAI NØRREGAARD

CHEF AU KADEAU

Nicolai Nørregaard a été l'un des premiers adeptes et protagonistes de la cuisine nordique. Il est né sur l'île de Bornholm, comme en témoigne son style de cuisine. Sa carte comprend des plats à base de poisson fumé, de lichen frit, de biscuits au genièvre et de pétales de fleurs, mais aussi des coques avec du blé fermenté et des oursins, du céleri au caviar, des fourmis rousses des bois, de l'aspérule... « La nécessité est la mère de l'invention », explique Nicolai. « Les hivers sont longs et rigoureux sur Bornholm, et la période de la récolte est très courte. Il faut savoir être créatif avec les produits que la nature nous offre. »

Nicolai Nørregaard conserve et fait fermenter ses propres fleurs et légumes, des produits emblématiques de son célèbre restaurant Kadeau à Copenhague et de son autre restaurant à Bornholm. « Nous cultivons, récoltons et conservons Bornholm. Nous la servons et la chérissons. »

Cette approche holistique de l'alimentation se manifeste également dans sa préparation à base de *palthe*, une crêpe traditionnelle authentique faite à partir de gruau d'orge. Ce plat est généralement servi salé, mais il se marie aussi parfaitement avec des arômes sucrés. « La *palthe* est une bouillie cuite de la veille qui est "refermentée" et cuisinée comme une crêpe. Je la prépare avec de l'orge et de la farine de Öland avant de la servir avec de la livèche et de l'ail des ours, des fleurs fraîches et marinées, et bien sûr le célèbre *Danablu*, qui, dans ma version, est grillé et émietté ; une façon idéale et peut-être singulière de manger de savoureuses crêpes. »

Restaurants Kadeau, Copenhague et Bornholm — www.kadeau.dk

PALTHESTA AU DANABLU GRILLÉ ET AUX FLEURS

INGRÉDIENTS

Pour la *palthesta*

200 g de gruau d'orge

50 g de levain

1 gros œuf

150 g de lait

100 g de farine

sel

1 noisette de graisse de bœuf ou
de beurre clarifié

Pour la préparation au *Danablu*

50 g de *Danablu*

20 g de flocons de levure sèche

beurre noisette

Pour la préparation florale

100 g de fleurs de jardin
et des champs (fenouil bronze,
sureau, bleuet, rose, thym,
fleurs de pommier, etc.)

½ litre d'eau additionné
de 50 g de sel

20 g de sel

100 g d'herbes fraîches (persil,
sauge, livèche, ail des ours, etc.)

quelques feuilles de livèche
et d'ail des ours

un peu de fromage affiné
(comté ou gruyère)

Préparer d'abord le gruau d'orge avec de l'orge cuit à l'eau jusqu'à obtenir une consistance crémeuse. Saler et poivrer.

Mélanger le gruau d'orge à la main avec le levain, l'œuf, le lait, la farine et le sel.

Laisser lever pendant 3 heures à température ambiante, puis remuer doucement la pâte.

Graisser une poêle en fonte avec de la graisse de bœuf ou du beurre clarifié.

Faire cuire les crêpes de gruau d'orge à feu moyen vif pendant 3 minutes d'un côté et 2 minutes de l'autre. Les crêpes doivent être croustillantes à l'extérieur et tendres au milieu.

Couper le fromage *Danablu* en tranches fines et les placer dans une poêle en fonte. Faire rôtir et griller les tranches de fromage au chalumeau jusqu'à ce qu'elles soient presque noires et fondues. Laisser refroidir, puis émietter le fromage finement.

Faire sauter les flocons de levure dans une poêle sèche en remuant constamment jusqu'à obtenir une coloration dorée.

Mélanger les flocons au fromage et ajouter une partie du beurre noisette.

L'idéal serait de préparer les fleurs à la fin du printemps, lorsque la nature en a tant à offrir.

Placer une partie des fleurs comestibles (mais en réserver une partie) dans une solution salée et conserver cette préparation toute la nuit au réfrigérateur dans un pot hermétiquement fermé.

Mélanger le sel avec les herbes fraîches à l'aide d'un mortier et d'un pilon et laisser sécher toute la nuit.

Hacher finement les fleurs comestibles réservées.

Rôtir la livèche et l'ail des ours jusqu'à ce qu'ils soient croustillants et assaisonner avec le sel aux herbes.

Enduire la crêpe *palthesta* chaude de beurre noisette. Râper un peu de fromage affiné dessus. Recouvrir la crêpe avec le mélange de *Danablu* et de levure.

Écraser et ajouter la livèche grillée et l'ail des ours et terminer avec les fleurs marinées et les fleurs fraîches hachées. Assaisonner de sel aux herbes.





NÜRNBERGER BRATWÜRSTE/ NÜRNBERGER ROSTBRATWÜRSTE

[SAUCISSES À GRILLER DE NUREMBERG]

— ALLEMAGNE —

L'Allemagne a une longue tradition de fabrication de saucisses. Les Nürnberger Bratwürste sont l'une des variétés les plus populaires et elles ont également une longue histoire.

Ces petites saucisses en boyau de mouton étroit, mesurant 7 à 9 centimètres de long et ne pesant pas plus de 25 grammes, sont nichées au creux d'un petit pain frais garni de choucroute et de moutarde épicée, puis mangées avec les doigts. La légende raconte qu'au Moyen Âge, les aubergistes fabriquaient des saucisses assez petites pour pouvoir passer par un trou de serrure, afin de pouvoir les vendre après l'heure de la fermeture. Même Goethe était apparemment un adepte de cette spécialité, faite de viande de porc hachée, de sel, de poivre et de marjolaine. En 2003, les *Nürnberger Bratwürste/Nürnberger Rostbratwürste* ont officiellement reçu une appellation d'origine protégée (AOP), ce qui garantit aux consommateurs une qualité de saucisse constante.

En Allemagne, le nombre de restaurants étoilés au Michelin a considérablement augmenté ces dernières années, et les chefs, souvent jeunes et audacieux, sont parvenus à intégrer avec brio ces ingrédients traditionnels dans une cuisine moderne et inventive aux saveurs rafraîchissantes. Dans sa recette, le chef Tohru Nakamura combine les *Nürnberger Bratwürste* et l'*Allgäuer Bergkäse*, un fromage légèrement aromatique à pâte mi-dure au lait de vache non traité, ayant également reçu une appellation d'origine protégée.







TOHRU NAKAMURA

CHEF AU WERNECKHOF BY GEISEL

Le chef Tohru Nakamura est originaire de Munich et a des racines japonaises. Il se décrit lui-même comme un puriste et un virtuose de l'arôme, une désignation qu'il a plus que méritée ces dernières années en tant que chef du Werneckhof by Geisel, un restaurant doublement étoilé au guide Michelin, situé au cœur de la capitale bavaroise.

Nakamura a fait ses classes au célèbre restaurant Königshof, puis a travaillé pendant plusieurs années dans des restaurants gastronomiques du monde entier, et a complété sa formation dans les meilleurs établissements de restauration japonais. Il est ensuite retourné en Bavière pour faire du Werneckhof by Geisel un restaurant de renommée internationale.

« Mais mon équipe est aussi importante que moi. Je travaille avec différents jeunes qui sont non seulement techniquement très compétents, mais aussi parfaitement à l'écoute des désirs de nos clients », explique le chef Nakamura. « Dans ma recette, je travaille avec deux produits typiquement bavarois qui sont reconnus et protégés par l'UE, les *Nürnberger Bratwürste* et l'*Allgäuer Bergkäse*. C'est un merveilleux défi que d'ajouter des accents légers et ludiques à la cuisine bavaroise, souvent traditionnelle. »

NÜRNBERGER BRATWÜRSTE AUX OIGNONS ET TOMATES GRILLÉS ET À L'ALLGÄUER BERGKÄSE

INGRÉDIENTS

Pour les oignons et les tomates grillés

2 oignons
2 poivrons
3 gousses d'ail
4 tomates
1 piment rouge ou 1 jalapeño vert
huile d'olive
sel et poivre
zeste de 1 citron
amidon (facultatif)
100 g de beurre
50 g de crème à fouetter
150 g de bouillon de volaille

Éplucher et couper les oignons en quatre. Retirer la queue des poivrons. Écraser l'ail.

Faire cuire les oignons, les poivrons, les tomates entières, l'ail et le piment avec l'huile d'olive et le sel dans un plat à gratin pendant 30 minutes au four à 200 °C.

Sortir du four, couvrir d'une feuille d'aluminium et laisser reposer à température ambiante pendant 45 minutes.

Enlever la peau des poivrons et des tomates. Épépiner les poivrons. Presser délicatement tous les ingrédients dans un tamis et recueillir le jus.

Hacher la moitié des légumes pour faire un chutney et assaisonner avec du sel, du poivre et un peu de zeste de citron.

Mettre l'autre moitié des légumes avec le jus de légumes et le bouillon de volaille dans une casserole, porter le mélange à ébullition et laisser mijoter pendant 5 minutes. Mélanger et presser à travers un tamis fin. Épaissir avec de l'amidon si nécessaire et mélanger avec le beurre et la crème.

Pour les oignons frits

1 oignon
farine
sel

Couper l'oignon en rondelles de 1 mm, fariner les rondelles et les faire frire à 170 °C. Laisser reposer brièvement sur un torchon et saler.

Couper le pain en tranches de 2 mm d'épaisseur, arroser d'huile d'olive et faire cuire 6 minutes dans un four préchauffé à 180 °C. Retirer du four, enduire de moutarde et saupoudrer d'*Allgäuer Bergkäse* (fromage de montagne) râpé. Prolonger la cuisson d'environ 4 minutes au four jusqu'à ce que le fromage soit fondu. Garnir de persil finement haché et d'oignons frits. Réserver une portion d'oignons frits pour décorer le chutney.

Pour les croûtons

500 g de pain de seigle
huile d'olive
moutarde mi-forte
100 g d'*Allgäuer Bergkäse*
½ bouquet de persil

Faire chauffer le chutney de légumes et y faire réchauffer les saucisses.

Déposer un peu de chutney dans une assiette creuse, placer les saucisses sur le dessus et garnir avec le reste d'oignons frits. Émulsionner la sauce et la verser généreusement sur le plat. Servir les croûtons avec l'*Allgäuer Bergkäse* séparément.

12 Nürnberger
Bratwürste, grillées





VODKA ESTONNIENNE

— ESTONIE —

L'Estonie produit de la vodka depuis le XVI^e siècle. En 1799, il n'y avait pas moins de 731 distilleries actives dans tout le pays.

À la demande de la tsarine, la plus grande partie de la production était réservée aux familles dites « nobles » et ainsi vendue dans l'Empire russe. La qualité de la vodka est restée inférieure à la moyenne pendant de nombreuses années. On pourrait même dire qu'on a produit de l'éthanol pur jusqu'à la fin du XIX^e siècle, époque à laquelle un pharmacien estonien reprit une distillerie locale où il produisit une vodka d'une qualité exceptionnelle. L'évolution de la distillerie ne se fit cependant pas sans quelques embûches. Pendant la Première Guerre mondiale, la production de vodka dut s'interrompre et la distillerie fabriqua de l'amidon nutritif à la place. Ce n'est qu'après l'intégration de l'Estonie dans l'Union européenne que la vodka estonienne fut réinventée, tout en conservant l'excellente qualité qui rend ce produit si unique aujourd'hui.

Le chef Tõnis Siigur du restaurant NOA, à Tallinn, utilise de la vodka estonienne, distillée avec une base de seigle d'hiver de la région du Sangaste en Estonie, du malt et l'eau karstique, si caractéristique de cette région. Elle est le résultat d'un processus de distillation lente et traditionnelle qui emploie des méthodes remontant à la seconde moitié du XVIII^e siècle. L'arôme et le goût caractéristiques du seigle d'hiver sont ainsi exaltés. La vodka estonienne est le premier produit national à avoir obtenu une indication géographique protégée (en 2017).







TÕNIS SIIGUR

CHEF AU NOA

La situation géographique de l'Estonie est intéressante : la Russie à l'est, l'Europe centrale et occidentale à l'ouest, et les pays scandinaves au nord. Il était écrit que la cuisine estonienne moderne s'inspirerait fortement des influences nordiques. C'est exactement le cas dans le restaurant du chef Tõnis Siigur, NOA, qui signifie à la fois « bateau » et « couteau » en estonien.

« Les influences sont incontestablement scandinaves, mais les plats sont sans nul doute estoniens. Tout ce que vous trouverez sur notre carte est d'origine locale : hareng, sandre, concombre fermenté, betterave rouge fumée, mûres et autres baies, fromage local, etc. Nous préparons même un stroganoff à base de cèpes ! »

Pourquoi Tõnis utilise-t-il toujours de la vodka estonienne dans sa cuisine ?
« Parce que c'est l'un des produits estoniens les plus purs que l'on puisse trouver. La région de Sangaste est réputée pour la qualité de son seigle d'hiver, et son eau karstique assure la nécessaire pureté de ce spiritueux. »

Restaurant NOA — www.noaresto.ee

CORÉGONE MARINÉ

INGRÉDIENTS

1 kg de filet de corégone	Nettoyer le poisson et ôter toutes les arêtes.
20 g de vodka estonienne	Badigeonner le poisson avec la vodka.
9 g de sucre	Mélanger le sucre et le sel.
26 g de sel	Faire pénétrer délicatement le mélange de sel et sucre dans le poisson.
un petit verre de vodka estonienne	Envelopper le poisson dans du film alimentaire et le mettre pendant au moins 24 heures au réfrigérateur.
	Retirer l'excès de marinade.
	Découper en fines tranches et servir avec une salade de pommes de terre et un petit verre de vodka estonienne.





CLARE ISLAND SALMON

[SAUMON DE L'ÎLE DE CLARE]

— IRLANDE —

Chaque printemps, l'une des plus grandes migrations planifiées a lieu le long des côtes d'Irlande. Des milliers de saumons sont transférés dans des cages à filets au large de l'île de Clare, où ils passent les deux années suivantes à faire l'objet de soins.

Les poissons bénéficient d'un régime alimentaire spécifique à base de produits exclusivement naturels et sont protégés contre les tempêtes ou les prédateurs. La zone de production autour de l'île de Clare présente plusieurs caractéristiques hydrographiques uniques qui génèrent de forts courants. Ceci prévient le développement de parasites et évite donc de nombreux traitements chimiques. L'élevage du saumon de l'île de Clare s'apparente à l'agriculture biologique. Après deux ans, le poisson est assez fort et gros pour être consommé. Ce saumon a une chair ferme avec une faible teneur en gras et ressemble légèrement au saumon sauvage par sa morphologie. Le saumon se consomme de préférence chaud, par exemple grillé avec une sauce au vinaigre et des asperges, mais il est également possible de préparer une délicieuse version marinée à froid, comme dans la recette présentée ci-après. Le saumon de l'île de Clare arbore son label d'indication géographique protégée depuis 1999. Dans sa recette, la cheffe Grainne O'Keefe utilise le sel marin d'Oriel, un produit bénéficiant d'une appellation d'origine protégée. C'est le seul sel marin minéral non oxydé au monde.







GRAINNE O'KEEFE

CHEFFE AU CLANBRASSIL HOUSE

« Dans mon enfance, je n'ai jamais côtoyé ce qu'il est convenu d'appeler la gastronomie. Je n'avais jamais goûté ni foie gras ni truffes. Pourtant, dès mon plus jeune âge, j'ai su que je voulais travailler avec la nourriture. Je regardais beaucoup d'émissions de cuisine et j'empruntais des livres de cuisine à la bibliothèque. J'étais fascinée par le travail des chefs. Il n'y avait aucun doute dans mon esprit sur le fait que je deviendrais un jour cheffe de cuisine. »

La jeune Grainne O'Keefe est maintenant cheffe au Clanbrassil House. Elle est considérée comme l'une des cheffes les plus prometteuses d'Irlande. Dans le restaurant, le gril au charbon de bois est la pièce maîtresse de la cuisine. Tous les plats principaux, une partie des entrées et même certains desserts sont préparés sur le gril.

« J'adore cuisiner le saumon sur le gril », explique Grainne. « Il y a quelque chose de profondément satisfaisant à découper un saumon cuit à la perfection. Je passe beaucoup de temps à expérimenter le barbecue, à fumer lentement des produits comme le maïs sucré, à préparer de la lotte au miso, entre autres... Le sel marin d'Oriel est la touche finale idéale d'un plat grillé. Vous pouvez l'utiliser aussi bien avec des légumes qu'avec de la viande ou, comme dans le cas présent, avec du poisson. »

Restaurant Clanbrassil House — www.clanbrassilhouse.com

CLARE ISLAND SALMON AVEC VINAIGRE DE BONITE, OSEILLE, POMME, ANETH ET PAIN D'ABEILLE

INGRÉDIENTS

1 asperge verte	Frotter l'asperge avec du sel et laisser reposer toute une nuit.
250 g de saumon de l'île de Clare	Enlever la peau et les arêtes du saumon.
50 ml de vinaigre de bonite (ou tout autre type de vinaigre de riz)	Trancher finement le saumon et le mélanger dans un bol avec le vinaigre, 5 ml de jus de citron, le sel marin et le poivre noir. Laisser reposer 10 minutes.
10 ml de jus de citron	
sel marin d'Oriel	Mélanger l'oseille, la pomme, l'aneth et 5 ml de jus de citron dans un mixeur, puis presser le mélange sur un tamis fin.
poivre noir	
50 g d'oseille (ou d'épinards)	Dresser le saumon sur une assiette et garnir avec le mélange pomme-oseille, le babeurre, les graines de sésame, l'asperge coupée en morceaux et le pain d'abeille.
1 pomme (Granny Smith)	
50 g d'aneth	Compléter le plat avec du raifort fraîchement râpé.
10 ml de babeurre	
2 g de graines de sésame noir	
5 g de pain d'abeille (facultatif)	
1 cube de raifort, râpé	





ΦΑΒΑ ΣΑΝΤΟΡΙΝΗΣ — FAVA SANTORINIS

[POIS CASSÉS JAUNES]

— GRÈCE —

La fève de Santorin est certainement l'un des produits les plus caractéristiques de cette île des Cyclades, au même titre que son vin, ses tomates et ses câpres.

Des découvertes archéologiques datant de l'âge du bronze montrent que la culture de la fève sur l'île remonte à plus de 3 500 ans. Ces pois cassés jaunes sont une légumineuse couramment associée à la même grande famille que les fèves cultivées en Europe continentale, plus communément appelées « haricots en grains ».

Les pois sont transformés selon des méthodes traditionnelles. Ils sont concassés dans des moulins à meules de pierre, mûris dans des *kanaves* — des caves souterraines creusées dans la pierre volcanique — puis séchés au soleil de la mer Égée. Aujourd'hui, il reste encore environ 200 producteurs de fèves en activité sur l'île. La production de la fève de Santorin exige une main-d'œuvre très importante. Le battage, le traitement et le stockage se font à la main. On trouve différentes variétés sur le marché grec, mais la *fava* produite par l'Union des coopératives de Santorin (SantoWines) est la seule reconnue par l'Union européenne comme méritant de bénéficier d'une appellation d'origine protégée.







ARGIRO BARBARIGOU

CHEFFE AU PAPADAKIS

Argiro Barbarigou est la « Première dame de la cuisine grecque ». Elle a consacré sa vie à partager les secrets de la cuisine grecque authentique — tant moderne que traditionnelle — avec ses fans du monde entier. Argiro a ouvert son premier restaurant, le Papadakis, sur son île natale de Paros. Avec son approche unique de produits passant directement de la ferme et de la mer à la table, elle nous fait découvrir l'âme de la cuisine grecque. Selon elle, « Le talent de cuisinière des mères est incomparable ! » Et ce talent est un idéal qu'elle aime partager, que ce soit dans ses restaurants, ses livres et ses émissions de télévision ou, plus récemment, dans son restaurant grec authentique de Washington DC.

Argiro Barbarigou est une véritable ambassadrice de la gastronomie du sud de la mer Égée, ainsi qu'une promotrice des produits et ingrédients grecs du terroir. « Un plat ne peut avoir le même goût qu'à Santorin que s'il est préparé en utilisant strictement les mêmes ingrédients. Seuls les produits ayant une appellation d'origine correcte peuvent garantir cela. La texture douce et veloutée de la *fava Santorinis* est une excellente base pour de nombreuses expériences savoureuses. Ce plat est traditionnellement consommé chaud, avec de l'huile d'olive et du citron, ou froid, en mezzé. »

Restaurant Papadakis — www.papadakisrestaurant.com
www.argiro.gr

FAVA SANTORINIS

INGRÉDIENTS

½ kg de *fava* de Santorin
2 oignons rouges moyens,
hachés grossièrement

4 c. à soupe d'huile d'olive
extra-vierge de Grèce

1 branche de thym frais
1,5 l d'eau

sel

jus de citron et huile d'olive
extra-vierge pour servir

« *fava mariée* »

2 oignons rouges

4 c. à soupe d'huile d'olive
extra-vierge

1 c. à soupe de vinaigre
de vin rouge

2 c. à soupe de câpres

Facultatif

anchois marinés

oignons au vinaigre

tomates cerises confites

feuilles de câpres

et boutons floraux de câpres

huile aromatisée à la ciboulette

Mettre les *fava* de Santorin dans un bol et couvrir complètement d'eau. Laisser tremper pendant 30 minutes, puis égoutter soigneusement dans une passoire.

Faire chauffer l'huile d'olive dans une casserole à fond épais à feu moyen, ajouter les oignons et le thym. Poursuivre la cuisson pendant 7 à 8 minutes, jusqu'à ce que les oignons soient tendres, mais non dorés.

Ajouter les *fava* de Santorin et l'eau. Porter à ébullition en remuant. Baisser ensuite le feu, retirer la branche de thym de la poêle et laisser mijoter les *fava* de Santorin à feu doux. Écumer de temps en temps.

Laisser mijoter pendant 50 minutes — le temps exact de cuisson dépend de la qualité des fèves. Les pois doivent être tendres. Attention : ne pas remuer pendant la cuisson pour que les fèves ne collent pas au fond de la casserole ! Saler.

Lorsque les fèves sont cuites, réduire le tout pour obtenir la texture crémeuse et épaisse d'une purée. Terminer en ajoutant beaucoup d'huile d'olive et quelques gouttes de jus de citron.

Pour la « *fava mariée* » : couper les oignons en dés et les faire cuire dans l'huile d'olive environ 10 minutes à feu moyen jusqu'à ce qu'ils soient dorés. Les oignons doivent être légèrement caramélisés mais pas trop bruns, cela les rendrait amers. Déglacer avec le vinaigre de vin rouge et ajouter les câpres. Incorporer ce mélange aux fèves ou l'utiliser comme garniture.

Vous pouvez servir la *fava* avec des anchois marinés, des oignons au vinaigre, des tomates confites, des feuilles ou des boutons floraux de câpres et de l'huile aromatisée à la ciboulette.





TURRÓN DE ALICANTE

[NOUGAT D'ALICANTE]

— ESPAGNE —

Le turrón de Alicante est une confiserie espagnole très appréciée, particulièrement au moment de Noël. Cette friandise est l'un des nombreux trésors culinaires hérités des Maures.

Le climat d'Alicante est connu pour ses hivers doux et ses étés très secs et chauds, des conditions essentielles pour la fabrication du *turrón* (touron en français), à base d'amandes, de miel — parfois aussi sucré avec du sucre ajouté — et de blancs d'œufs. Le véritable nougat d'Alicante a un goût légèrement torréfié avec des notes de romarin et de thym dues au miel. Le *turrón de Alicante* est moins connu pour ses vertus culinaires. Pourtant, le chef triplement étoilé au Michelin Quique Dacosta prouve que les produits sucrés comme le *turrón* peuvent parfaitement se marier avec d'autres ingrédients très savoureux de la Méditerranée, comme les *gambas pato*, une variété de crevettes qu'on ne trouve que dans cette région.







Jacque Jacosta

QUIQUE DACOSTA

CHEF AU QUIQUE DACOSTA

Peu de chefs ont autant marqué la gastronomie espagnole que Quique Dacosta. Il est passé du statut d'apprenti toujours curieux à celui de professeur dans son laboratoire, à la recherche de l'harmonie parfaite et de l'histoire derrière les produits et les ingrédients. Ses plats sont le fruit de l'émotion et de la surprise ; ils offrent toujours des combinaisons uniques de produits régionaux qui ne sont apparemment pas conciliables.

« Avec ce plat, j'ai voulu proposer un moment magique à table, un moment semblable à celui que la nature nous offre chaque printemps, lorsque les pétales des fleurs d'amandiers tombent. Selon moi, c'est la quintessence du printemps. Le plat tourne autour de différentes préparations d'amandes : lait d'amande, papier d'amande, *turrón de Alicante* et le fruit lui-même. Pourtant, comme les crevettes le prouvent, ce n'est pas un dessert. Saviez-vous que c'est surtout au moment de Noël que l'on mange du *turrón* en Espagne ? C'est un produit artisanal unique, empreint de tradition. Un symbole pour les moments doux et tendres de la vie. »

Restaurant Quique Dacosta — www.quiquedacosta.es

TURRÓN DE ALMENDRA

INGRÉDIENTS

Pour le « papier d'amande »

1 litre d'eau minérale
200 g d'amandes effilées
120 g de féculé de tapioca
30 g de sirop de sucre (50 % d'eau,
50 % de sucre)

Pour la soupe de crevettes

100 g de tomates semi-séchées
500 g de têtes de crevettes
100 g d'huile d'olive
3 gousses d'ail écrasées
600 g d'oignon, haché finement
50 g de sucre roux
80 g de xérès Manzanilla
1 700 g de bouillon de fruits de mer
350 g d'eau minérale

Pour l'aspic de crevettes

250 g de soupe de crevettes
0,8 g d'agar-agar
1½ feuille de gélatine
50 g de mirin (ou xérès sec)

Pour l'émulsion aux amandes

150 g d'amandes effilées
300 g d'eau minérale
50 g de pain blanc
20 g de vinaigre de Xérès
5 g de xérès sec
12 g d'ail (blanchi)
60 g d'huile d'olive extra-vierge
1 blanc de poireau
12 crevettes
sauce teriyaki

250 g de *turrón de Alicante*
quelques amandes
quelques fleurs d'amandier

Préparer tout d'abord le papier d'amande. Porter l'eau à ébullition et retirer du feu. Ajouter les amandes et laisser refroidir. Mélanger pendant 3 minutes à haute vitesse dans un robot culinaire et passer au tamis fin.

Ajouter le tapioca et 30 g de sirop de sucre pour chaque tranche de 600 grammes de lait d'amande. Porter à ébullition et laisser épaissir. Laisser refroidir avant de mixer. Verser le mélange sur une plaque à pâtisserie antiadhésive ou en silicone et faire cuire au four à 100 °C pendant 1 heure. Laisser refroidir, puis entreposer dans un contenant hermétique pour le garder au sec.

Pour préparer la soupe, laisser tremper les tomates semi-séchées dans l'huile pendant quelques heures. Les retirer ensuite de l'huile.

Faire revenir les têtes de crevettes dans l'huile de tomate. Retirer du feu et de la poêle et faire revenir l'ail, les oignons et les tomates semi-séchées dans la même huile. Ajouter le sucre et laisser caraméliser. Déglacer avec le xérès Manzanilla, ajouter le bouillon et l'eau minérale et porter à ébullition. Laisser mijoter pendant 1 heure. Passer au tamis fin et réserver. Enlever le gras de la soupe et clarifier autant que possible.

Pour préparer l'aspic, mélanger 250 g de soupe froide avec l'agar-agar et remettre sur le feu. Pendant ce temps, faire tremper la gélatine dans de l'eau froide. Retirer la soupe du feu et ajouter la gélatine et le mirin. Réserver dans un contenant de plastique hermétique, et une fois pris, couper l'aspic en cubes.

Préparer ensuite l'émulsion aux amandes. Laisser tremper les amandes dans l'eau pendant 12 heures. Ajouter les morceaux de pain blanc. Faire tremper pendant 1 heure, puis mélanger dans un robot culinaire avec tous les autres ingrédients, sauf l'huile. Ajouter l'huile lentement, tout en mélangeant pour obtenir une émulsion. Passer au tamis et réserver.

Hacher le poireau finement et le faire cuire à l'eau.

Faire mariner les crevettes quelques minutes dans la sauce teriyaki. Cela permet de leur donner plus de texture.

Dresser sur chaque assiette 3 cubes d'aspic, 3 morceaux de poireaux et 3 crevettes marinées. Ajouter une cuillerée ou deux d'émulsion d'amandes au milieu de chaque assiette. Déposer quelques amandes crues sur les crevettes, recouvrir de papier d'amande.

Réduire le *turrón* en poudre dans un robot culinaire. Réchauffer cette poudre au bain-marie, puis la presser à travers un tamis pour obtenir une fine pâte. À l'aide d'une poche à douille, déposer de petites gouttes sur le papier d'amande. Décorer de quelques fleurs d'amandier.







PRUNEAUX D'AGEN

— FRANCE —

Il est communément admis que la prune est arrivée en Europe depuis la Chine, par la route de la soie, grâce aux Grecs et aux Romains. Déjà à l'époque, on savait que le fruit conservait sa valeur nutritive après avoir été séché au soleil ou dans un four à pain. Les Romains plantèrent des pruniers dans la province de Gallia Narbonensis (Narbonne) jusqu'au Quercy actuel, limitrophe de l'Agenais (région d'Agen).

Au XII^e siècle, des moines bénédictins revenant de la troisième croisade eurent l'idée de greffer des pruniers locaux avec des plants de pruniers de Damas. Cette nouvelle variété de prunes fut baptisée prune d'ente (du vieux français « enter », qui signifie greffer). Le fruit s'avéra parfaitement adapté au climat et au terrain du Sud-Ouest et d'un goût exquis. Ainsi naquit ce qui allait devenir le pruneau d'Agen.

Historiquement, un produit portait souvent le nom de son port d'embarquement, lieu où il était taxé. À cette époque, les fruits étaient transportés de la ville d'Agen jusqu'à Bordeaux par la Garonne, où ils étaient chargés sur de plus gros navires de transport maritime. Aujourd'hui, le pruneau d'Agen ne bénéficie de l'appellation protégée que s'il est produit dans le département du Lot-et-Garonne, à l'exception de la région de Houeillès, et dans les départements voisins de la Gironde, la Dordogne, le Lot, le Tarn-et-Garonne et le Gers.







DENIS GROISON

CHEF À LE MAZENAY

Saviez-vous que la Ville Lumière comptait au moins 16 000 restaurants ? C'est donc un exploit pour un restaurant comme Le Mazenay, relativement petit et discret, de figurer parmi les 150 meilleurs. Cela fait un bon moment que l'établissement du chef français Denis Groison est un point lumineux sur le radar des blogs culinaires et des gourmets. Le chef bourguignon ne tarit pas d'éloges sur la puissance et la beauté des produits français qu'il prépare à la perfection dans la cuisine du restaurant Le Mazenay. Il lui arrive aussi d'inclure des influences exotiques, surtout après son séjour au Viêt Nam, mais la carte du Mazenay propose surtout des variantes de plats classiques — à base de foie gras, de volaille, de bœuf et de bar. Il faut parfois un soupçon d'aigre-doux pour sublimer les préparations à base de volaille et d'abats. Dans cette recette, il utilise un chutney à cet effet. Les pruneaux d'Agen sont le complément idéal de ce type de cuisine. Ils l'équilibrent et contrebalancent les graisses du plat.

Restaurant Le Mazenay — www.lemazenay.com

TARTARE DE VEAU AVEC SALADE CONCOMBRE-CACAHUÈTES ET CHUTNEY DE PRUNEAUX AU THÉ AU JASMIN

INGRÉDIENTS

Pour le chutney de pruneaux au thé au jasmin

200 g de pruneaux d'Agen, dénoyautés
et coupés en dés
70 g de miel
140 g de vinaigre de cidre
2 c. à café de thé au jasmin (en sachet)

Pour la sauce tartare

1 jaune d'œuf
20 g d'huile de pépins de raisin
80 g d'huile d'olive
1 c. à soupe de vinaigre de xérès
5 gouttes de sauce Tabasco
10 gouttes de sauce Worcestershire
sel et poivre

Pour le tartare de veau

400 g d'escalope de veau
¼ de bouquet de coriandre
1 citron vert
sel et poivre

Pour la salade de concombre et cacahuètes

1 c. à café de marmelade de citron
1 c. à soupe de vinaigre de calamansi
(ou vinaigre d'agrumes)
3 c. à soupe d'huile d'olive
1 concombre Noa (ou 250 g de cornichons)
50 g de cacahuètes fraîches
1 noix de beurre
sel et poivre
1 pincée de piment nyora (ou de tout
autre piment doux séché à saveur
fumée et intense)

Mélanger les ingrédients du chutney de pruneaux dans un plat allant au four muni d'un couvercle et cuire au four à 180 °C pendant 20 minutes. Retirer le sachet de thé.

Préparer la sauce tartare de la même façon qu'une mayonnaise : ajouter les ingrédients dans l'ordre indiqué ci-contre.

Couper l'escalope de veau en petits dés. Hacher finement la coriandre et l'ajouter à la viande avec 4 cuillères à soupe de sauce tartare et le jus du citron vert. Saler et poivrer selon le goût. Bien mélanger et placer le tartare à l'intérieur d'un cercle de cuisson dans une assiette creuse pour le façonner, puis retirer le cercle.

Mélanger la marmelade, le vinaigre de calamansi et l'huile d'olive pour obtenir une vinaigrette.

Éplucher et trancher le concombre.

Faire griller les cacahuètes au four avec le beurre, le sel et le poivre.

Assaisonner le concombre avec la vinaigrette, le sel et le piment doux nyora.

Mettre la salade de concombres dans un petit ramequin avec une quenelle de chutney de pruneaux au milieu. Saupoudrer de cacahuètes rôties et de coriandre fraîche.





SLAVONSKI MED

[MIEL DE SLAVONIE]

— CROATIE —

Berceau de l'apiculture croate, la Slavonie est située dans la région la plus orientale de la Croatie. On raconte que la tradition apicole slavonne remonterait à l'époque romaine. La première association d'apiculteurs a, quant à elle, été créée en 1879 à Osijek, chef-lieu de la région. L'ancienneté de cette tradition explique que le miel de Slavonie est considéré comme l'un des meilleurs en Croatie.

Le *Slavonski med*, ou miel de Slavonie, est produit par une population d'abeilles grises indigènes qui recueillent le nectar et les jus des plantes mellifères ainsi que des parties fleuries et de la sève de ces plantes. Les abeilles concentrent ces substances et les stockent dans les alvéoles des ruches jusqu'à maturation. Cette variété de miel doit sa pureté aux conditions agricoles et environnementales spécifiques de la Slavonie. Une fois les fréquents et glaciaux vents d'hiver calmés, les plantes, les arbres fruitiers et les prairies fleurissent dès le début du printemps. Les étés très chauds qui suivent sont propices à la maturation des cultures agricoles.

Le miel est majoritairement produit artisanalement et constitue une source de revenus complémentaire pour des exploitations familiales qui se transmettent le savoir-faire apicole de génération en génération. Les apiculteurs travaillent surtout avec des ruches en bois et utilisent des résidus de plantes séchées comme combustible pour fumer les ruches. Chaque année, ce sont plus de 400 apiculteurs qui produisent plus de 200 tonnes de ce produit de grande qualité, qui comprend des variétés allant du miel d'acacia, de tilleul, de colza ou de tournesol à celui de fleurs de châtaignier et de miellat de chêne hongrois. Quelle que soit la variété choisie, toutes possèdent la saveur des prairies et des forêts de la région.







MATE JANKOVIĆ

CHEF CUISINIER CÉLÈBRE À LA TÉLÉVISION

Mate Janković est sans aucun doute l'un des chefs cuisiniers les plus célèbres et favoris de la télévision croate. Pendant deux saisons, il a été membre du jury de *MasterChef Croatie* et du programme *3, 2, 1 — cook!* En 2015, il a eu le privilège de guider le regretté Anthony Bourdain dans le programme de voyage culinaire *No Reservations*, qui faisait découvrir aux téléspectateurs les richesses et les points forts gastronomiques de la côte croate.

Avant cela, Mate a travaillé chez Bevanda à Opatija, Plavi Podrum à Volosko, Baltazar à Zagreb et dans le restaurant de l'hôtel de luxe Fairmont aux Bermudes. Il a également publié récemment *Croatie : le livre de recettes*, dans lequel il entraîne le lecteur dans une odyssée à travers des produits et des plats croates célèbres, réunissant pour la première fois quelques-uns des meilleurs chefs croates. Son penchant pour les produits traditionnels est évident : « Nous ne pouvons pas oublier notre héritage et notre terre. Le *Slavonski med* est un miel local exceptionnel produit dans la région croate de Slavonie orientale. Je suis heureux de lui rendre hommage. »

SALADE DE POMMES DE TERRE AU MIEL *SLAVONSKI MED*

INGRÉDIENTS

200 g de saucisse *Baranjski kulen*
coupée en rondelles de 1 cm
1 kg de pommes de terre
nouvelles coupées en deux
100 ml d'huile d'olive +
un peu pour la cuisson des
pommes de terre
2 échalotes finement hachées
2 c. à soupe d'aneth
finement haché
2 c. à soupe de ciboulette
finement hachée
2 c. à soupe de moutarde
1 cuillère à soupe de miel
Slavonski med
2 gousses d'ail finement hachées
sel et poivre

Préchauffer le four à 180 °C. Tapisser une plaque de cuisson de papier sulfurisé et répartir les rondelles de saucisse. Faire rôtir pendant 8 minutes, retourner les rondelles et remettre à rôtir 8 minutes. Retirer du four, mettre la saucisse dans un saladier et réserver.

Préchauffer ensuite le four à 220 °C. Disposer les pommes de terre sur la plaque de cuisson dans la graisse résiduelle de la saucisse. Arroser d'un peu d'huile d'olive, saler et poivrer. Faire rôtir les pommes de terre au four pendant 15 à 20 minutes jusqu'à ce qu'elles soient parfaitement cuites.

Retirer les pommes de terre du four et mélanger avec la saucisse *Baranjski kulen*. Incorporer les échalotes, l'aneth et la ciboulette finement hachés.

Préparer une vinaigrette en mélangeant la moutarde, le miel, l'ail et 100 ml d'huile d'olive. Verser la vinaigrette sur la salade de pommes de terre et mélanger. Saler et poivrer au goût avant de servir.





RISO NANO VIALONE VERONESE

[RIZ POUR RISOTTO À GRAINS MOYENS DE VÉRONE]

— ITALIE —

En Italie, quand on parle de riz, c'est en fait de risotto qu'il s'agit. Ce riz est cultivé principalement dans le nord de l'Italie, où les conditions de sol sont optimales et le climat particulièrement idéal.

Plusieurs variétés de riz sont adaptées au risotto. Parmi elles, on compte l'*arborio*, le *carneroli* et le *maratelli*. Le *nano vialone*, qui est probablement la variété la plus appréciée, est cultivé exclusivement dans certaines zones de la région de Vérone. Son appellation complète est « riso nano vialone Veronese », un végétal de la famille des *Japonica*. Le grain doit être de taille moyenne, rond et mi-long, avec une « dent » prononcée, une « tête » un peu épaisse et de couleur blanc crème. Le *nano vialone* est particulièrement adapté au risotto, car cette variété libère plus d'amidon lors de la cuisson.

Dans la commune Isola della Scala, de la province de Vérone, l'une des zones de production de riz les plus importantes, une *fiera del riso* (ou fête du riz) est organisée chaque année. Cette grande fête est entièrement consacrée au riz et au risotto.







FRANCO ALIBERTI

CHEF AU TRE CRISTI

La carrière de Franco Aliberti a commencé lorsqu'il a quitté sa ville natale à 16 ans et qu'il s'est installé à Salsomaggiore Terme. Il faisait ses études à l'Istituto Alberghiero et, pendant les vacances d'été, apprenait l'art de la pâtisserie au restaurant de Massimo Spigaroli. C'est durant cette période qu'il se passionne pour la pâtisserie.

« J'avais l'habitude de faire les desserts à la maison lorsque j'étais enfant. Je dois cela en grande partie à ma mère, comme dans tant d'autres familles italiennes. *Mamma* me donnait un peu de pâte et me laissait jouer avec. Je faisais des pizzas et des babas. Au début, mon goût pour les sucreries était un amusement et un passe-temps. »

Mais il ne se limite pas aux gâteaux et aux pâtisseries. Le jeune Aliberti part travailler à Paris avec Alain Ducasse et le célèbre chef italien, Gualtiero Marchesi. Après quatre ans passés dans les cuisines de Massimiliano Le Calandre, à Padoue, il intègre en 2012 la brigade de cuisine de Massimo Bottura, à l'Osteria Francescana, dont il devient chef pâtissier en 2013. Suivent des expériences dans d'autres restaurants célèbres comme La Présef, à Mantello. Il a récemment accepté un poste de directeur du restaurant Tre Cristi à Milan, où il travaille presque exclusivement avec des produits régionaux.

« Le riz — autrement dit "le risotto" — est un produit du nord de l'Italie et de la région de Milan. Ce risotto figure au menu, parce qu'avec une petite touche originale, on peut sublimer une recette », explique le chef Franco Aliberti.

RISOTTO AU CHOU ROUGE ET POISSON FUMÉ

INGRÉDIENTS

1/2 chou rouge	Râper le chou rouge à l'aide d'un robot de cuisine et mettre le jus de côté (on peut laisser fermenter le chou restant pour en faire une délicieuse choucroute).
0,5 g de bicarbonate de soude	
250 g de <i>riso nano vialone Veronese</i>	Ajouter le bicarbonate de soude au jus du chou rouge afin de constituer le bouillon.
huile d'olive extra-vierge	
sel et poivre	Faire rapidement revenir le <i>riso nano vialone Veronese</i> dans de l'huile d'olive, puis couvrir d'eau et poursuivre la cuisson. Après environ 7 minutes de cuisson, ajouter le bouillon de chou rouge et laisser cuire jusqu'à ce que le riz soit tendre.
poisson fumé finement tranché en carpaccio (saumon, truite, maquereau)	Arroser d'huile d'olive, puis saler et poivrer. Le résultat est un risotto bleuté.
Pour la crème aigre	
200 g de crème	Mélanger la crème avec le jus de citron et saler.
1 c. à café de jus de citron	Dresser le poisson fumé sur une assiette, déposer le risotto sur le poisson et compléter avec quelques cuillerées de crème aigre.
sel	





ΛΟΥΚΟΥΜΙ ΓΕΡΟΣΚΗΠΟΥ – LOUKOUMI GEROSKIPOU

[LOUKOUMI DE GEROSKIPOU]

– CHYPRE –

Le loukoumi (ou loukoum) est l'une des plus anciennes gourmandises fabriquées à Chypre. On le connaît sous différents noms tout autour de la Méditerranée, mais, pour le moment, la seule indication géographique protégée pour cette confiserie est le Λουκούμι Γεροσκήπου (Loukoumi Geroskipou), originaire de Geroskipou, dans la région de Paphos, à l'ouest de Chypre.

C'est là que l'on trouve encore la meilleure qualité de cette sucrerie, fabriquée dans le respect de la tradition. Les amandes et le miel de la recette traditionnelle, par exemple, doivent provenir de Geroskipou, où l'ensemble du processus de fabrication doit également avoir lieu.

Le *loukoumi* de première qualité ne doit être ni collant ni mou. Les petits cubes ont une texture gélatineuse et un arôme extrêmement caractéristique. Le *loukoumi* traditionnel est préparé avec de l'eau de rose et un colorant alimentaire rouge est ajouté pour donner au bonbon sa superbe couleur. Mais les confiseurs chypriotes peuvent également ajouter de la noix de coco séchée au lieu du sucre glace, ou incorporer des noix et du chocolat dans le produit final. Les saveurs vont de la fraise, la mandarine et la bergamote à la pistache, la vanille et la banane.







WAJDI TALHOUK

CHEF PÂTISSIER AU CHALET DOUX

Wajdi Talhouk a quitté son Liban natal à l'âge de 21 ans pour travailler. Désireux de voyager et d'explorer différentes opportunités, il a vécu et travaillé à Dubaï, Moscou et en Écosse, où il est passé par des endroits prestigieux comme le Castle Terrace et The Caledonian, mais aussi la célèbre pâtisserie Bread Winners. Wajdi Talhouk s'est spécialisé dans la pâtisserie fine avant de finalement s'installer à Chypre pour réaliser son rêve : ouvrir sa propre entreprise sous le nom de Chalet Doux. « Au début, nous avons voulu faire les choses en douceur. Nous faisons des éclairs, des tartes aux fruits, des opéras et des gâteaux aux châtaignes en hiver. Je ne voulais pas préparer cinquante pâtisseries différentes, dont seules quelques-unes auraient été excellentes et les autres médiocres. Le *loukoui* est souvent servi en dessert aux invités lors des mariages à Chypre, mais il peut aussi être servi avec du café ou du thé. Le *loukoui* chypriote traditionnel est préparé à l'eau de rose, mais nous, nous proposons diverses saveurs : citron, vanille, bergamote, orange... vous avez l'embarras du choix ! »

MACARONS AU LOUKOUMI

INGRÉDIENTS

- 28 *loukoumi*
- 25 g de poudre d'amandes
- 175 g de sucre glace
- 1 pincée de colorant alimentaire rouge en poudre
- 90 g de blancs d'œufs
- 75 g de sucre cristallisé
- Pour la préparation des macarons, un robot culinaire est idéal. Mettre les amandes en poudre, le sucre glace et le colorant dans le robot culinaire et bien mixer.
- Battre les blancs d'œufs avec le sucre cristallisé au batteur à vitesse moyenne à élevée jusqu'à ce qu'ils soient fermes.
- Incorporer délicatement le mélange d'amandes aux blancs d'œufs jusqu'à ce que le tout soit bien amalgamé. La pâte doit avoir une consistance ferme.
- Remplir une poche à douille avec la pâte et former des cercles de 3 cm de diamètre sur un tapis en silicone ou une plaque à pâtisserie.
- Tapoter deux fois la plaque de cuisson sur une surface plane pour éliminer les bulles d'air de la pâte et laisser reposer 30 minutes.
- Cuire au four préchauffé à 140 °C pendant 19 minutes.
- Découper des cercles de 4 cm de diamètre dans le *loukoumi* et les presser entre deux moitiés de macaron. Cette recette permet d'obtenir environ 28 macarons.





LATVIJAS LIELIE PELĒKIE ZIRŅI

[POIS GRIS LETTONS]

— LETTONIE —

La Lettonie, située au nord-est de l'Europe, est l'un des trois États baltes. Sa géographie et son climat influencent considérablement son patrimoine culinaire. Les lieux sont parfaits pour la culture de la pomme de terre et diverses cultures céréalières.

Dans les années 90, les agriculteurs se sont lancés dans les cultures biologiques. C'est l'une des nombreuses raisons pour lesquelles la Lettonie continue d'être un marché de produits de qualité en croissance. Pour la seule année 2015, l'UE a attribué un label d'authenticité à plusieurs de ces produits. L'un d'entre eux, les *Latvijas lielie pelēkie zirņi*, sont les graines séchées du haricot *retrija* local. Ces légumineuses, comparables aux pois, sont cultivées en Lettonie depuis le XVIII^e siècle, mais leur popularité a connu une forte croissance ces dernières années. Le climat et la géographie sont idéaux pour la culture de ces pois, à la couleur grise caractéristique et au motif marbré. De texture farineuse, leur goût typique est savoureux, avec des notes légèrement sucrées. Ces pois gris sont souvent consommés au moment de Noël, accompagnés d'un peu de lard.







JURIS DUKAĻSKIS

CHEF AU RESTAURANT 3

Au début des années 90, les jeunes chefs ont dû se mettre en quête d'une nouvelle identité. Il y avait bien entendu des restaurants en Lettonie, mais l'accent était surtout mis sur l'idée de « nourrir les clients » plutôt que sur le plaisir ou la création d'une expérience gastronomique à valeur ajoutée. Manger à l'extérieur était vraiment bon marché, et rentable à tous points de vue. Non seulement le repas était partagé, mais, bien souvent, les tables l'étaient également, jusqu'à ce que toutes les chaises soient occupées.

Comme le dit Juris Dukaļskis : « Il était temps de commencer à penser aux ingrédients que nous pourrions produire nous-mêmes et à l'agriculture biologique. C'est la philosophie du Restaurant 3. Nous sommes constamment à la recherche de nouveaux produits non industrialisés ou vierges de toute intervention humaine. Nous choisissons soigneusement nos produits et nos ingrédients et accordons une attention toute particulière à leur origine. Nous partageons ces idées pour que nos enfants puissent vivre dans un monde meilleur que le nôtre. »

Le Restaurant 3 de Juris Dukaļskis est la concrétisation de cette philosophie. Le chef cuisine selon les préceptes de ce qu'il appelle la nouvelle cuisine lettonne — fraîche, délicieuse, de saison, saine — et toujours en soutenant les agriculteurs et producteurs locaux. « Les légumineuses de ce plat en sont un parfait exemple. »

Restaurant 3 — www.restaurant3.lv

BOULETTES DE LENTILLES GRISES

INGRÉDIENTS

- 300 g de *Latvijas lieli pelēkie zirņi*
(pois gris secs)
- 150 g de pommes
de terre bouillies
- 30 g d'oignon, haché finement
- 100 g de cèpes, coupés en dés
- 60 g de bacon salé, coupé en dés
- 50 g de beurre de chanvre
ou de beurre ordinaire
- 100 g de crème aigre
- 5 g de poudre d'ortie (facultatif)
- sel
- Laisser tremper les pois gris dans l'eau toute la nuit, puis les faire cuire jusqu'à ce qu'ils soient tendres et les mélanger avec les pommes de terre cuites.
- Broyer les pois et les pommes de terre plusieurs fois avec un hachoir à viande et réserver le mélange dans un autre bol.
- Cuire l'oignon finement haché, les cèpes et le bacon dans une cocotte jusqu'à ce qu'ils soient dorés.
- Mélanger avec la purée de pois et de pommes de terre.
- Ajouter le beurre de chanvre, saler et bien mélanger.
- Façonner ensuite des boulettes avec ce mélange et servir avec de la crème aigre. *(Il est inutile de faire cuire les boulettes !)* Saupoudrer le plat d'un peu de poudre d'ortie en touche finale.
- Ce plat s'accompagne parfaitement d'une bière lettonne locale.





DAUJĖNŲ NAMINĖ DUONA

[PAIN DE SEIGLE DE DAUJĖNAI]

— LITUANIE —

Le Daujėnų naminė duona est un pain de seigle artisanal traditionnel, fabriqué depuis la nuit des temps dans le village de Daujėnai, au nord de la Lituanie. L'histoire de ce pain remonte au XVII^e siècle.

Le seigle est fermenté dans des cuves en chêne, puis cuit au four sur un lit de braises chaudes. Chaque cuve donne à la pâte un goût spécifique et se transmet de génération en génération. C'est la garantie d'une saveur unique et d'un produit artisanal qui incarne les traditions de la belle et mystique Lituanie.

Le pain de Daujėnai a une texture moelleuse, sombre et délicate et ce goût irrésistible, à la fois doux et acide, caractéristique du pain de seigle. Les graines de cumin sont le seul ingrédient ajouté au mélange de farine, d'eau, de sucre et de sel. Le pain peut peser entre 4 et 10 kilos. En Lituanie, ce pain est surtout servi lors de grandes occasions, comme les fêtes, les mariages et les baptêmes. Il est alors souvent orné des symboles de force, de loyauté et d'humilité. En 2014, le *Daujėnai naminė duona* a été ajouté à la liste des indications géographiques protégées de l'Union européenne.







DEIVYDAS PRASPALIAUSKAS

CHEF À L'AMANDUS

Le chef Deivydas Praspaliauskas a commencé sa carrière comme plongeur, mais, à 23 ans, il officie déjà dans la cuisine de son propre restaurant, le Lauro Lapas. En 2014, il ouvre le très populaire Bistro 1 Dublis dans la capitale Vilnius, suivi un an plus tard du restaurant gastronomique Dublis, plus ambitieux, avec une plus grande équipe et des critères plus exigeants. Praspaliauskas a remporté à plusieurs reprises le titre de meilleur chef cuisinier de Lituanie ainsi que la Baltic Culinary Star Cup en 2013, un exploit qu'il a répété en 2015 en tant que capitaine d'équipe.

« J'ai toujours rêvé d'un établissement où je pourrais mettre en pratique mes idées et expériences culinaires sur une plus longue période », dit le chef. « Mes sources d'inspiration sont multiples : les quatre saisons, les œuvres d'art de la galerie Grafo à Vilnius et, bien sûr, le sourire des clients. Je suis heureux de pouvoir improviser, même quand la scène est toute à moi. »

Cette expérience sur le long terme se poursuit dans le restaurant Amandus de Deivydas, où l'on peut savourer une carte gastronomique autant que raffinée, comprenant de nombreux produits locaux. Et cela inclut parfois du délicieux pain lituanien. « Notre carte propose une préparation à base de pain à la betterave rouge et au sarrasin, de beurre noisette et de noisettes. Le dessert présenté dans ce livre est une version plus sucrée de ce plat. »

Restaurant Amandus — www.amandus.lt

BETTERAVES ROUGES AU PAIN DE SEIGLE ET CASSIS

INGRÉDIENTS

Pour le nappage

50 g de *Daujėnai naminė duona*
(pain de seigle), grillé

50 g de noisettes grillées
20 g de beurre

Couper le pain et les noisettes en morceaux. Faire fondre le beurre et faire cuire le *Daujėnai naminė duona* et les noix ensemble, jusqu'à ce que le mélange soit doré.

Mélanger le yaourt avec les baies de cassis et le sirop d'érable et ajouter une pincée de sel. Fouetter la crème jusqu'à ce qu'elle soit ferme et l'incorporer au mélange à base de yaourt.

Pour la crème au yaourt

50 g de yaourt
50 g de cassis
50 g de sirop d'érable
une pincée de sel
50 g de crème

Couper les betteraves rouges en dés et les faire cuire dans le beurre clarifié. Porter ensuite les betteraves à ébullition dans le lait et les faire cuire à feu doux pendant 8 à 9 minutes. Ajouter le lait concentré aux baies de cassis et à la ricotta et laisser réduire le mélange pendant 5 à 6 minutes. Réserver au réfrigérateur et ajouter 30 g du mélange pain et noisettes.

Battre les blancs d'œufs en neige bien ferme. Mélanger le sucre avec la maizena (féculé de maïs) et incorporer délicatement le tout aux blancs d'œufs. Ajouter le jus de citron et les noisettes. Faire cuire la meringue au four à 120 °C entre 2 heures et 2 heures et demie.

Pour les betteraves rouges

100 g de betteraves rouges
20 g de beurre clarifié
50 ml de lait
50 ml de lait concentré
30 g de cassis
30 g de ricotta

Servir ce plat de la façon suivante : tout d'abord une base de betteraves rouges, puis une cuillerée de crème au yaourt, le reste du mélange pain et noisettes et un morceau de meringue pour finir.

Pour la meringue

120 g de blancs d'œufs
180 g de sucre
10 g de féculé de maïs
10 ml de jus de citron
100 g de noisettes
finement hachées





BEURRE ROSE

— GRAND-DUCHÉ DE LUXEMBOURG —

Beurre rose — Marque nationale du Grand-Duché de Luxembourg est un beurre de qualité supérieure bénéficiant d'une appellation d'origine protégée (AOP), produit exclusivement sous le sceau national au Grand-Duché de Luxembourg.

Ce beurre doit sa finesse en partie à la flore et aux herbages de ce territoire unique où paissent les vaches, mais la façon dont le beurre est baratté et la qualité de la crème fraîche jouent également un rôle important. Seule de la crème fermentée est utilisée au cours du processus de production. Aucun sel n'est ajouté.







LÉA LINSTER

CHEFFE AU LÉA LINSTER

Dans les années 80, il n'a pas toujours été facile pour Léa Linster de s'affirmer en tant que femme dans une profession presque exclusivement réservée aux hommes et dominée par ceux-ci. Mais c'était écrit dans les étoiles : Léa Linster deviendrait la « grande dame » de la gastronomie luxembourgeoise. En 1987, elle reçoit sa première étoile Michelin après avoir transformé l'ancien café-restaurant de ses parents en temple de la gastronomie. Deux ans plus tard, elle remporte le premier prix du championnat du monde de cuisine, le Bocuse d'Or. À ce jour, Léa Linster reste la seule femme à avoir obtenu cette distinction prestigieuse.

En 1991, elle ouvre son deuxième restaurant, le Kaschthaus, pour promouvoir davantage la gastronomie au Luxembourg. En 1996, elle devient l'heureuse propriétaire d'un vignoble près de Remich, sur la Moselle. Elle ouvre en 2010 une brasserie moderne, le Pavillon Madelaine, puis le Delicatessen — une boutique gourmande proposant un vaste éventail de trésors culinaires locaux — l'année suivante. Léa Linster est une icône de la gastronomie luxembourgeoise et elle est fière du Beurre rose, l'un des joyaux de la couronne de ce Grand-Duché, pourtant petit par sa superficie. « C'est un produit agricole unique, l'expression parfaite de notre terroir vallonné, au croisement de différentes cultures au cœur de l'Europe. »

Restaurant Léa Linster — www.lealinster.lu

BISCUIT DE SAVOIE

INGRÉDIENTS

Pour la crème au beurre

- 150 g de sucre
- 50 ml d'eau
- 2 jaunes d'œuf
- 2 œufs
- 250 g de Beurre rose (ramolli)
- 2 doses d'expresso

Faire fondre le sucre destiné à la crème au beurre avec l'eau à une température de caramélisation de 120 °C. Mélanger les jaunes d'œufs et les œufs entiers dans un robot culinaire. Verser lentement le caramel dans le mélange d'œufs en battant les œufs en continu. Continuer à battre les œufs jusqu'à ce que le mélange soit complètement refroidi. Ajouter le Beurre rose, à raison d'une cuillerée à la fois, et continuer de battre jusqu'à l'obtention d'une crème onctueuse. Ajouter l'expresso à la crème.

Pour le biscuit

- 6 œufs, blancs et jaunes séparés
- 175 g de sucre
- 75 g de farine
- 75 g de fécule de maïs (ou maïzena)
- 1 pincée de sel
- 250 g d'amandes effilées
- 1 noix de beurre
- 50 g de sucre

Pour le biscuit, battre les jaunes d'œufs avec 75 g de sucre. Mélanger la farine et la maïzena et tamiser le mélange. Battre les blancs en neige avec 100 g de sucre et une pincée de sel. Incorporer les jaunes d'œufs dans le mélange de farine et de maïzena et ajouter les blancs d'œufs battus. Mélanger délicatement. Beurrer et fariner deux moules à gâteaux, l'un de 25 cm de diamètre et l'autre de 18 cm de diamètre.

Faire cuire au four préchauffé à 175 °C pendant 20 minutes. Déposer le gâteau sur une plaque à pâtisserie et laisser refroidir. Trancher chaque gâteau horizontalement en trois disques et étaler la crème au beurre sur chaque partie. Faire revenir les amandes effilées dans le beurre et le sucre jusqu'à ce qu'elles soient caramélisées. Recouvrir l'extérieur du gâteau avec les amandes.

Superposer les deux gâteaux et terminer avec la crème au beurre.





GYULAI KOLBÁSZ

[SAUCISSE DE GYULA]

— HONGRIE —

La cuisine hongroise propose une grande variété de saucisses différentes. La plus connue est la kolbász de Gyula, qui se caractérise par une saveur particulière due au fumage et à une maturation de plusieurs semaines dans le climat local particulier.

La *Gyulai kolbász*, qui bénéficie d'une IGP, doit son nom à la ville hongroise de Gyula. Ses ingrédients sont les suivants : viande de porc, gras de porc, ail, poivre, sel, graines de cumin et paprika moulu doux et fort. Le hachis est introduit dans des boyaux de porc avant d'être fumé au bois de hêtre puis suspendu pour le séchage.

La désignation de protection européenne stipule également que la longueur de la saucisse doit être comprise entre 18 et 26 cm et qu'elle ne peut être vendue que par paire. C'est une saucisse facile à trancher, au goût fumé et épicé. Les Hongrois aiment la servir sur une tranche de pain ou l'ajouter au *rakott krumplics*, un plat unique composé de pommes de terre et d'œufs. Elle est également idéale pour des préparations plus innovantes et originales, comme celle qu'Eszter Palágyi propose dans sa recette.







ESZTER PALÁGYI

CHEFFE AU RESTAURANT COSTES

En 2010, le restaurant Costes était dirigé par le chef portugais Miguel Rocha Vieira lorsqu'il obtint la première étoile Michelin hongroise, une distinction qu'il conserve encore à ce jour. En 2015, le chef passe le relais à sa sous-chef, Eszter Palágyi. Eszter avait déjà travaillé dans différents restaurants européens de très haut niveau, dont Robuchon et Taubenknobel, avant de revenir à Budapest pour travailler chez Costes.

« Je me souviens encore de mon tout premier jour en cuisine », se remémore-t-elle. « Je me suis coupé le doigt dès la première heure. Je ne savais même pas tenir un couteau. Maintenant, je pense que je commence à bien connaître les ingrédients ; je peux les travailler et tirer le meilleur parti de leurs qualités. » En 2016, Eszter Palágyi a été élue cheffe de l'année en Hongrie et ne s'est pas arrêtée là. Elle a remporté le titre pas moins de trois fois, et elle n'est encore qu'une toute jeune trentenaire. Les journalistes la plébiscitent parce qu'elle travaille avec des produits hongrois locaux d'une manière souvent inventive et ludique, ce qui est grandement apprécié. « Avant, nous devions tout faire venir de France. Maintenant, nous pouvons enfin acheter du canard à Kunsag et le faire mariner dans du vin de Tokaji. Ou du poisson-chat du lac Fertő. Et le *Gyulai kolbász* est au moins aussi bon que ses équivalents mieux connus. Nous en sommes très fiers. »

Restaurant Costes — www.costes.hu

SNACKS DE GYULAI KOLBÁSZ

INGRÉDIENTS

1 paquet de feuilles de brick	Découper des formes dans les feuilles de brick. Il faut deux formes identiques par portion. Chez Costes, nous utilisons des emporte-pièce amusants, en forme de cochons, mais un simple petit cercle de cuisine fait parfaitement l'affaire. Enduire les formes de beurre et cuire au four préchauffé à 175 °C pendant 15 minutes, jusqu'à ce qu'elles soient dorées.
220 g de <i>Gyulai kolbász</i> (saucisse de Gyula, coupée en dés)	
70 g de crème à fouetter	Mélanger soigneusement le reste des ingrédients puis saler et poivrer.
4 œufs durs hachés finement	Répartir ce mélange sur l'une des formes et poser la deuxième forme dessus.
250 g de beurre doux, légèrement salé	
10 g de graines de moutarde, type Dijon	
sel et poivre	





GOZO

[VIN DE GOZO]

— MALTE —

Ulysse a-t-il bu du vin de Gozo avec la nymphe Calypso ? Ce vin est-il la cause du report de son retour à Ithaque ?

Quoi qu'il en soit, la combinaison magique du sol argileux et du climat de Gozo produit un vin mythique, par un processus dans lequel le soleil comme le vent jouent un rôle essentiel. Le vent transporte une grande quantité de sel de la mer Méditerranée ; on en trouve même dans la rosée pendant les mois d'été cruciaux. Ici, on trouve des cépages locaux comme le girgentina et le gellewza, mais également des cépages internationaux comme le chardonnay, le merlot et la syrah, qui peuvent être plantés sur ces terres.

Les vins rouges, blancs et rosés de l'île de Gozo, petite sœur de Malte, bénéficient tous de l'appellation d'origine protégée. Cela signifie que ces vins ne peuvent être produits qu'à partir de raisins cultivés sur place.







RAMONA FARRUGIA PRECA

CHEFFE AU PALAZZO PRECA

Les sœurs Preca, Ramona et Roberta, ont toujours travaillé ensemble dans leur restaurant familial : le Tal-Familja, à Marsascala. À 20 ans, elles étaient déjà des « vétérans de la gastronomie », ayant passé la majeure partie de leur enfance dans la cuisine de leur père, au mythique King's Own Band Club à La Valette. C'est là qu'elles hachèrent leurs premières branches de persil et poignées de câpres et d'olives sous l'œil attentif de leur père, Charles. Ramona avait envie de créer un nouveau lieu de rencontre gastronomique à Marsascala. Elle a choisi pour cela le Palazzo Preca, un palais du XVI^e siècle situé sur Strait Street, au cœur de La Valette. C'est également là que se trouve le cœur du génie culinaire des sœurs Preca. Il est à deux pas de la mer, qui fournit poissons, coquillages et crustacés. Et Gozo est juste en face, là où leur inspiration pousse sous forme de grappes de raisin belles et fermes. « Mon plat incarne l'âme de la cuisine méditerranéenne maltaise », nous dit Ramona. « Coquillages, vin de Gozo, ail, herbes fraîches : une préparation qui réunit un véritable festin sur la table. »

Restaurant Palazzo Preca — www.palazzoprecavalletta.com

COQUILLAGES AU GOZO

INGRÉDIENTS

4 gousses d'ail, pressées ou finement émincées	Faire revenir l'ail avec un peu d'huile d'olive dans une grande marmite, à couvert et à feu moyen.
48 grosses palourdes nettoyées	Ajouter le gozo à l'ail et porter à ébullition. Ajouter ensuite les palourdes et les tomates cerises au bouillon.
250 ml de chardonnay gozo	
250 g de tomates cerises, coupées en dés	Couvrir la marmite et faire cuire les palourdes pendant 5 à 6 minutes, jusqu'à ce qu'elles soient ouvertes. Jeter toutes les palourdes qui ne seraient pas ouvertes en fin de cuisson.
sel et poivre	
herbes fraîches (menthe, basilic, etc.)	Saler et poivrer.
2 c. à soupe d'huile d'olive extra-vierge	Parsemer de quelques herbes fraîches, d'un quartier d'orange et servir avec du pain et du vin blanc de Gozo.
1 orange	





NOORD-HOLLANDSE GOUDA

[GOUDA DE HOLLANDE DU NORD]

— PAYS-BAS —

De la fin mars à septembre, toute personne qui visite le centre-ville d'Alkmaar (Pays-Bas), un vendredi matin, n'en croira pas ses yeux : des porteurs de fromage en costume traditionnel transportent des brancards pouvant contenir jusqu'à huit grandes meules de fromage.

Sur le Waagplein, au centre-ville, le fromage est commercialisé depuis le Moyen Âge. Les porteurs acheminent les fromages jusqu'à des balances géantes, sous les yeux vigilants des maîtres-peseurs. Les marchands et les évaluateurs présents sur la place jugent la qualité du fromage fourni et négocient les prix en se tapant dans la main.

Le lait utilisé pour fabriquer ce fromage provient de vaches qui passent six heures par jour dans les pâturages, du printemps à l'automne, 120 jours par an. Leur lait est épaissi à la fromagerie avec des levains et de la présure. Ce lait épais est ensuite coupé en caillé. Le caillé est pressé dans un moule en bois, donnant au fromage sa forme et laissant s'échapper l'humidité. Le fromage est ensuite trempé dans de la saumure et envoyé à l'entrepôt. Là, les meules de fromage sont vieilles sur des étagères en bois à une température de 12-15 °C et sont régulièrement retournées, afin de conserver leur forme. Elles sont ensuite recouvertes d'une couche de paraffine pour empêcher la formation de moisissure. Voici donc le savoir-faire artisanal qui se cache derrière la fabrication de ce fromage du nord de la Hollande portant le label de l'AOP.







JONNIE BOER

CHEF AU DE LIBRIJE

Jonnie Boer est devenu chef du restaurant De Librije, à Zwolle, à l'âge de 24 ans. Quelques années plus tard, il reprend le restaurant avec son épouse Thérèse. De Librije obtient sa première étoile Michelin en 1993 ; la deuxième suit en 1999, faisant de Jonnie le plus jeune chef doublement étoilé des Pays-Bas. Cinq ans plus tard, De Librije devient le deuxième restaurant des Pays-Bas à obtenir trois étoiles Michelin.

Jonnie et Thérèse : « Nous mangeons et buvons tous les jours mais nous, nous aimons transformer cet acte quotidien en fête, en vous invitant à partager notre amour de la bonne cuisine et des vins fins. Nous avons tous deux grandi dans cette région. Nous y pêchions du sandre, cueillions de la menthe aquatique, des cèpes sauvages et des chanterelles, et sortions le *punt* pour poser des leurres à canard. Un *punt* est un bateau traditionnel à fond plat, principalement utilisé dans la province d'Overijssel pour chasser la sauvagine sur les étangs et les lacs. Ces plans d'eau sont également appelés *kooi* (leurre). Comment ne pas tomber amoureux de tous ces produits magnifiques, comme les fabuleux fromages que nous fabriquons ici ? Nombreux sont ceux qui croient que nous sommes spécialisés dans la gastronomie à base de produits régionaux ; pourtant, nous pensons que c'est précisément parce qu'elle n'a pas de spécialité particulière que notre cuisine est unique. Lorsque vous cuisinez et que vous servez avec votre cœur et votre âme, avec authenticité, tout devient alors spécial. »

Restaurant De Librije — www.librije.com

PÂTES À L'ANGUILLE ET AU FROMAGE AFFINÉ

INGRÉDIENTS

400 g de pâtes (spaghettis ou linguines)	Faire cuire les pâtes al dente dans une grande quantité d'eau salée.
2 échalotes, hachées finement	Rincer rapidement les pâtes à l'eau courante froide.
3 gousses d'ail, hachées finement	Faire revenir les échalotes et l'ail dans un généreux filet d'huile d'olive jusqu'à ce qu'ils soient translucides.
huile d'olive	Ajouter les pâtes, chauffer le tout et assaisonner avec du sel et du poivre.
sel	Mélanger l'anguille, l'oignon nouveau et les tomates dans les pâtes et verser le tout dans un bol.
poivre blanc fraîchement moulu	Râper un peu de <i>Noord-Hollandse Gouda</i> affiné sur le dessus et décorer avec le persil finement haché. Le goût sucré et de noisette du fromage complète parfaitement la saveur de ce plat.
2 anguilles fumées, en filets et coupées en dés	
½ oignon nouveau, coupé en rondelles	
3 tomates, pelées et épépinées, coupées en dés	
75 g de <i>Noord-Hollandse Gouda</i> affiné	
3 c. à soupe de persil haché	





STEIRISCHE KÄFERBOHNE

[HARICOT ROUGE DE STYRIE, ÉGALEMENT APPELÉ « HARICOT D'ESPAGNE »]

— AUTRICHE —

Les haricots sont l'une des cultures les plus anciennes au monde. Dès le XVI^e siècle, les conquistadores rapportèrent le haricot à rames du continent américain en Espagne et en Angleterre.

Au cours du siècle suivant, cette plante se propagea sur l'ensemble du continent européen. Cette variété de haricot est nettement plus résistante au froid que les autres et se développe donc bien dans les régions aux hivers rigoureux et aux étés humides. Depuis le XIX^e siècle, le haricot d'Espagne est également cultivé dans le sud-est de la région autrichienne de Styrie. Ces haricots ont une texture fine et crémeuse caractéristique et une saveur subtile. Leur qualité supérieure résulte de la fertilité et de la qualité des terres qui s'étendent dans la région géothermique et volcanique, qui comprend les districts de Bad Radkersburg, Leibnitz, Feldbach, Fürstenfeld, Hartberg, Weiz et Graz. Le haricot à rames de Styrie bénéficie d'une AOP depuis 2016.







ANNA HAUMER ET VALENTIN GRUBER-KALTEIS

CRÉATEURS DU KOCHNOMADEN

Anna Haumer et Valentin Gruber-Kalteis figurent au palmarès des meilleurs chefs autrichiens. Ce couple travaille en parfaite harmonie, tant en cuisine qu'en dehors. Cela se reflète d'ailleurs dans leur cuisine naturelle, qui leur a rapidement valu une première étoile Michelin. Dans leur restaurant, Kochnomaden, ils organisent chaque mois un événement, ou « momentum » : un concept *pop-up* en hommage à la cuisine, à l'artisanat et à la nature.

Leur philosophie culinaire s'articule autour de créations modernes, saisonnières et intemporelles, axées sur les produits du terroir. Dans ce domaine, l'Autriche offre d'innombrables possibilités gastronomiques. « Pour nous, il est tout à fait normal de cuisiner avec des ingrédients tels que les haricots de Styrie ou l'huile de pépins de courge de la même région. Nous ne pourrions pas faire autrement. » Travailler en cuisine est pour eux un métier rêvé. Ils évoquent, créent et conçoivent ensemble toutes leurs recettes et tous leurs plats. « C'est en cuisine que nous nous sommes rencontrés, et nous travaillons ensemble depuis, alors nous avons l'habitude de nous voir 24 heures sur 24. Nous sommes deux inséparables. »

Kochnomaden — www.kochnomaden.com

JOUES DE PORC MARINÉES AVEC HARICOTS ROUGES, CHOU POINTU ET HUILE DE PÉPINS DE COURGE

INGRÉDIENTS

1 kg ou 8 petites joues de porc
2 l d'eau
100 g de sel fin
100 g de gros sel
4 c. à soupe de sucre
quelques grains de poivre noir
quelques feuilles de laurier
quelques graines de moutarde
200 g d'oignon
200 g de carottes
200 g de céleri
40 g de concentré de tomate
½ l de vin blanc
2 l de bouillon de veau
1 c. à soupe de maïzena
(féculé de maïs)
40 g de graines
de courge grillées
1 pomme pas trop sucrée
(Gala, par exemple)
240 g de *Steirische Käferbohne*
(haricots rouges de Styrie)
trempés toute une nuit
dans de l'eau froide
20 g de beurre
50 ml d'huile de pépins
de courge de Styrie
4 grandes feuilles de chou pointu
1 c. à soupe de couenne
de porc grillée

Retirer les tendons et les membranes des joues de porc. Faire dissoudre le sel fin, le gros sel et le sucre dans de l'eau froide. Poivrer, puis ajouter les feuilles de laurier et les graines de moutarde. Laisser les joues mariner dans le liquide salé pendant 3 à 4 jours et couvrir complètement le mélange. Retirer les joues du liquide et rincer abondamment. Couper les oignons, les carottes et le céleri en dés de 2 cm. Faire cuire les carottes et le céleri dans le beurre jusqu'à ce qu'ils soient dorés, puis ajouter les oignons. Ajouter le concentré de tomate et faire cuire quelques secondes. Ajouter le vin blanc et faire réduire le liquide.

Verser le mélange et les joues de porc dans une cocotte en fonte, ajouter le bouillon de veau, couvrir et laisser mijoter 90 minutes dans un four préchauffé à 180 °C. Faire cuire les *Steirische Käferbohne* trempés dans une casserole contenant de l'eau fraîche. Faire griller les graines de courge dans une poêle à sec et les hacher finement. Retirer les joues de porc de la cocotte en fonte et filtrer la sauce à travers une passoire fine dans une casserole. Épaissir la sauce à la consistance désirée avec la féculé de maïs. Inutile d'ajouter du sel à ce stade — la saumure l'a déjà fait pour vous. Couper la pomme en petits cubes et la faire revenir avec les haricots dans une casserole, avec du beurre. Saler légèrement la pomme, ajouter l'huile de pépins de courge et un peu d'eau et faire réduire doucement le liquide à feu doux. Faire frire les feuilles de chou pointu dans l'huile chaude, ajouter un filet d'eau et laisser mijoter doucement jusqu'à ce qu'elles soient tendres. Saler.

Dresser les haricots rouges sur une belle assiette. Ajouter quelques joues de porc et le chou pointu. Décorer avec les graines de courge et la couenne grillée et napper de quelques cuillerées de sauce.





JABŁKA GRÓJECKIE

[POMMES DE GROJEC]

— POLOGNE —

Les pommes de la région polonaise de Grojec sont des fruits d'origine royale, c'est du moins ce qu'on a coutume de raconter. Elles ont été offertes par la reine Bona Sforza d'Aragon à son mari, le roi Sigismond le Vieux.

La reine, d'origine espagnole, était une fervente jardinière. Elle fit planter un nombre impressionnant de vergers qui furent à l'origine de la culture de la pomme en Pologne.

La dénomination *jabłka grójeckie* est enregistrée en tant qu'indication géographique protégée (IGP) dans l'UE. Il y a 27 variétés de pommes cultivées, dont les plus courantes sont les Gala, Gloster, Jonagold, Golden Delicious, Red Jonaprince et Ligol. Le microclimat et le terrain préservent la fraîcheur nocturne pendant la période précédant la récolte, assurant ainsi au fruit son caractère unique. La belle couleur rouge vif des pommes leur donne non seulement un aspect agréable, mais elle est aussi révélatrice de la teneur plus élevée en pigments de leur peau.







ROZBRAT

BARTOSZ SZYMCZAK

CHEF AU ROZBRAT 20

Bartosz Szymczak est né à Gdynia, près de Gdansk, sur les rives parfois agitées de la mer Baltique. Il a commencé sa carrière à Londres, dans les cuisines du Bleeding Heart, de l'Arbutus et de The Cow. « Mon plus grand moment a été mon premier jour avec Tom Aitkens, l'homme à l'origine de concepts à succès tels que Tom's Kitchen. Je me suis retrouvé dans une véritable leçon de gastronomie où j'ai développé mon amour pour les produits et les ingrédients. » Bartosz a ensuite travaillé comme sous-chef pour le Typing Room de Lee Westcott, avant d'ouvrir un restaurant *pop-up* à Hong Kong avec James Sharman (Noma), ce qui a donné naissance au projet « One Star House Party ». Il travaille chez Rozbrat 20 depuis 2016 et propose une cuisine polonaise moderne et créative. « Notre devise est *du courage, de la folie et un goût unique* », dit le chef en riant. « Nous travaillons sur pas moins de huit saisons différentes, chacune avec son propre menu. De l'hibernation en janvier-février à l'été indien en octobre et jusqu'à la période des fêtes en décembre. Chaque menu propose des produits régionaux comme les pommes de Grojec et des plats comme les *pierogi* aux saucisses épicées et au chou-rave. »

Restaurant Rozbrat 20 — www.rozbrat20.com.pl

TARTE AUX POMMES AVEC CRÈME GLACÉE AU BABEURRE

INGRÉDIENTS

1 kg de *jabłka grójeckie* IGP (pommes de Grojec Golden Delicious par exemple), coupées en dés
100 g de raisins secs
100 g de sucre
100 g de beurre
10 g de cannelle en poudre
graines de 1 gousse de vanille

Pour le crumble

125 g de farine
125 g de beurre
100 g de cassonade
90 g de sucre cristallisé
125 g de poudre d'amandes

Pour la glace au babeurre

60 g de lait entier
280 g de crème épaisse
graines de 1 gousse de vanille
200 g de sucre
120 g de jaune d'œuf
470 g de babeurre

Pour le fond de tarte

250 g de beurre
400 g de sucre
60 g d'huile d'arachide
10 g d'extrait de vanille
4 œufs
560 g de farine
24 g de levure chimique

Pour le beurre d'amande

125 g de beurre doux
125 g de sucre
125 g de poudre d'amandes
125 g d'œufs

Faire revenir les dés de pommes, les raisins secs et le sucre dans le beurre et ajouter la cannelle et les graines de vanille. Laissez refroidir. Filtrer le jus, le réduire jusqu'à obtenir une consistance sirupeuse et le verser sur les pommes.

Mélanger les ingrédients du crumble et cuire au four préchauffé à 170 °C pendant 4 à 6 minutes, ou jusqu'à ce que le tout soit légèrement doré.

Mélanger le lait avec la crème épaisse et les graines de vanille. Porter le mélange à ébullition, laisser infuser pendant 1 heure et passer au tamis.

Préparer une crème anglaise avec le sucre et les jaunes d'œufs, laisser refroidir à 40 °C, puis ajouter très progressivement le babeurre. Laisser refroidir, puis mélanger dans une sorbetière.

Pour le fond de tarte, mélanger le beurre, le sucre, l'huile d'arachide et l'extrait de vanille. Ajouter les œufs, la farine, la levure chimique et bien mélanger pour obtenir une pâte ferme. Laisser refroidir la pâte au congélateur, puis l'étaler dans un moule à tarte et la faire cuire à blanc dans un four préchauffé à 165 °C pendant 10 à 15 minutes ou jusqu'à coloration dorée.

Pour finir, mélanger le beurre doux avec le sucre et ajouter progressivement la poudre d'amandes et les œufs.

Étaler un tiers du beurre d'amande sur le fond de tarte, puis recouvrir avec le mélange aux pommes. Répartir le crumble sur les pommes, napper le crumble avec le beurre d'amande restant et faire cuire la tarte dans un four préchauffé à 170 °C pendant 15 à 25 minutes ou jusqu'à cuisson du beurre d'amande.

Laisser refroidir et servir avec la glace au babeurre.





PÊRA ROCHA DO OESTE

[POIRE ROCHA DO OESTE]

— PORTUGAL —

En 1836, Pedro António Rocha découvrit accidentellement une variété inconnue de poirier sur sa propriété, la Fazenda Rocha, située dans les environs de Lisbonne. Chaque année, en septembre, il invitait quelques amis à venir déguster la qualité exceptionnelle de ce fruit. Il ignorait que sa découverte deviendrait un jour célèbre. Cette variété de poire rare doit son nom à son découvreur et propriétaire, pêra Rocha.

La *pêra Rocha do Oeste* est généralement récoltée en août. Aujourd'hui encore, la cueillette se fait à la main et de manière traditionnelle. Le fruit est maintenu et légèrement incliné sur le côté pour éviter d'endommager la tige. C'est un travail difficile et la période de récolte est brève, mais intense.

Cette variété de poire se distingue par sa couleur jaune et/ou vert clair, avec parfois une nuance rosée sur le côté exposé au soleil. Son roussissement est une autre caractéristique importante. Les sucres s'accumulent dans ces taches brun rougeâtre. Plus la saison est ensoleillée, plus la poire est « roussissante ». La chair est blanc crème, ferme, croustillante, douce et légèrement granuleuse.







José Avillez

PROOF

JOSÉ AVILLENZ

CHEF AU BELCANTO

« Je n'aurais jamais osé imaginer arriver au stade où je suis aujourd'hui. Cela ne peut se faire qu'avec une équipe dévouée et enthousiaste, qui s'efforce en permanence de s'améliorer. »

José Avillez est sans conteste l'un des chefs les plus célèbres du Portugal et l'un des principaux partisans de la cuisine portugaise. Il a grandi à Cascais, « entre océan et pinède ». Il a appris auprès des meilleurs, dont Maria de Lourdes Modesto, connue pour ses très nombreux livres sur la cuisine traditionnelle portugaise, et le célèbre Ferran Adrià, à El Bulli. En 2008, il obtient sa première étoile Michelin au restaurant Tavares à Lisbonne. Trois ans plus tard, il décide d'ouvrir son propre restaurant. Aujourd'hui, il a plusieurs établissements : à Lisbonne, à Porto et à Dubaï. Chaque restaurant a un concept propre, mais tous partagent une passion pour la gastronomie portugaise. Belcanto est sans aucun doute son établissement le plus célèbre, couronné par deux étoiles au guide Michelin et classé parmi les 50 meilleurs établissements du monde.

José Avillez a choisi la *pêra Rocha do Oeste* parce qu'elle est caractéristique de l'agriculture portugaise : une variété de poires découverte accidentellement et qui, deux siècles plus tard, est encore cultivée selon des méthodes traditionnelles et récoltée à la main.

Restaurant Belcanto — www.belcanto.pt

SOUPE FROIDE DE POIRES AU JAMBON SEC

INGRÉDIENTS

(pour 8 personnes)

1,5 kg de poires *Rocha do Oeste* mûres
jus d'un citron
2 l d'eau
200 g d'échalotes,
hachées finement
50 g de beurre
sel de mer et poivre noir
160 g de jambon cru (comme
le *Presunto de Barrancos*)
quelques feuilles de
menthe fraîche

Choisir les poires les plus mûres. Les poires non mûres ne conviennent pas à la préparation de cette soupe froide.

Peler les poires *Rocha do Oeste*, les épépiner et couper chaque fruit en quatre. Garder de fines lamelles pour la touche finale.

Ajouter le jus de citron à l'eau et tremper les poires dans l'eau pour éviter qu'elles ne s'oxydent.

Faire revenir les échalotes à feu moyen avec une noix de beurre, sans les faire dorer.

Égoutter les poires et les ajouter aux échalotes. Les faire revenir encore quelques instants.

Couvrir d'eau.

Assaisonner avec du sel de mer et du poivre noir.

Recouvrir les poires de papier sulfurisé pour empêcher l'oxydation et les faire mijoter à feu très doux jusqu'à ce qu'elles soient cuites.

Mixer les poires cuites jusqu'à l'obtention d'une pulpe crémeuse. Assaisonner si nécessaire et tamiser la pulpe à l'aide d'un chinois au besoin.

Réserver la soupe et la laisser refroidir.

Servir la soupe froide dans des assiettes creuses et compléter avec des tranches de jambon cru, quelques lamelles de poire et quelques feuilles de menthe fraîche.





TELEMEA DE IBĂNEȘTI

[FROMAGE D'IBĂNEȘTI]

— ROUMANIE —

Le telemea de Ibănești est un fromage roumain de la région des Mures qui bénéficie d'un statut protégé depuis 2015.

Ce fromage est fabriqué exclusivement à base de lait de vache provenant de bovins ayant pâturé pendant au moins six mois dans la vallée du Gurghiului. Durant l'hiver, ils mangent du foin de la même région. Le *telemea de Ibănești* doit son goût caractéristique à l'eau du puits d'eau salée d'Orsova. Le *telemea* jeune contient comparativement plus d'eau, ce qui en fait un fromage à pâte molle ou semi-molle, alors que le *telemea* vieux a plus de texture et de goût. Les épices, comme le cumin, donnent au fromage un goût de noisette. Le *telemea de Ibănești* peut être consommé seul, en salade, en omelette ou même avec des crêpes salées. La jeune génération de chefs, dont fait partie Alex Petricean, utilise ce produit régional exceptionnel avec beaucoup de créativité.







ALEX PETRICEAN

CHEF AU NOUA

« Pas un seul chef au monde ne rêve de posséder son propre restaurant ; un reflet de lui-même où il peut développer ses idées gastronomiques. »
Le chef Alex Petricean, couronné chef de l'année en 2018 par Gault & Millau en Roumanie, a vu son rêve se concrétiser au printemps 2019. Il est devenu chef du restaurant NOUA, qui se concentre sur la gastronomie roumaine moderne. « Il était temps de mettre en valeur les trésors de notre pays et de montrer à quel point ils sont enracinés dans la culture roumaine. »

Le NOUA est situé dans une maison de ville aristocratique, au cœur du vieux Bucarest. « C'est un grand pas pour nous. Cela nous permet de nous concentrer sur nos produits locaux et sur la qualité et l'excellence plutôt que sur le volume. Le *telemea de Ibănești* en est le parfait exemple. »

Restaurant NOUA — www.nouarestaurant.ro

PAIN ROUMAIN CUIT AU FOUR AU TELEMEA DE IBĂNEȘTI ET À LA SAUCE AU FROMAGE DE CHÈVRE

INGRÉDIENTS

Pour la pâte

300 g de farine
130 g de purée de pommes de terre (préparée à l'avance)
7 g de sel
15 g de levure
20 ml d'eau tiède
200 g de yaourt

Pour la garniture

100 g de beurre
50 g de farine
50 g de lait entier
100 g de *Cașcavea de pe Valea Doftanei* (fromage fumé roumain)
200 g de pommes de terre bouillies (sans la peau)
300 g de *telemea de Ibănești*
5 g de sel
2 g de poivre
0,5 g de muscade

Pour la sauce

200 g de crème à fouetter
200 g de beurre
150 g de fromage de chèvre
30 g de graines de moutarde marinées (en vente dans les magasins spécialisés)

4 œufs à la coque
(cuisson : env. 4 minutes)

Pour la pâte, mélanger les ingrédients secs et la purée de pommes de terre. Dissoudre la levure dans l'eau tiède et mélanger avec une fourchette. Ajouter le yaourt et malaxer la pâte pendant au moins 10 minutes jusqu'à ce qu'elle soit tendre et crémeuse. Couvrir d'un film alimentaire et laisser reposer 20 minutes au réfrigérateur. Sortir du réfrigérateur 10 minutes avant utilisation.

Pour la garniture, faire fondre le beurre à feu doux et ajouter la farine. Cuire la farine pendant 3 minutes jusqu'à ce qu'elle dégage une odeur de noisette grillée, puis ajouter le lait petit à petit. Remuer jusqu'à l'obtention d'une sauce béchamel. Retirer du feu et ajouter les dés de fromage fumé. Écraser les pommes de terre bouillies avec le *telemea de Ibănești*. Incorporer le mélange de pommes de terre et de fromage à la sauce béchamel. Assaisonner de sel, poivre et muscade et laisser refroidir au réfrigérateur.

Pour la sauce, mélanger la crème à fouetter, le beurre et le fromage de chèvre à feu doux jusqu'à obtenir un mélange homogène. Enfin, ajouter les graines de moutarde marinées.

Abaisser la pâte à une épaisseur de 5 mm. Découper 8 cercles de 20 cm de diamètre. Formez un nid avec chaque abaisse de pâte, placez un œuf à la coque au centre avec la béchamel au *telemea* et couvrez avec une autre abaisse de pâte.

Cuire au four préchauffé à 170 °C pendant 7 minutes. Sécher le pain avec un torchon et verser la sauce au fromage de chèvre sur le dessus.





PIRANSKA SOL

[SEL DE PIRAN]

— SLOVÉNIE —

Voisine des puissances culinaires que sont l'Italie et la région alpine autrichienne, la Slovénie est devenue ces dernières années une destination gastronomique de choix.

Ce pays regorge de ressources naturelles, du poisson de la mer Adriatique aux produits laitiers des régions montagneuses, en passant par la viande des arrière-pays fertiles.

On y extrait le sel de la mer Adriatique selon des méthodes traditionnelles depuis plus de 700 ans. Le sel se cristallise naturellement et repose sur des sédiments organiques contenant toutes sortes de minéraux et de micro-organismes. La récolte est l'œuvre de la nature, mais aussi le résultat du travail acharné des ouvriers des salines. Le parc naturel Sečovlje Saltpans, situé dans la partie sud de la province du Piran, produit un sel d'excellente qualité. Le parc s'étend sur 750 hectares, et le sel est encore abondamment extrait dans la partie nord de la saline. Le sel de Piran, connu sous le nom de *Piranska sol*, est devenu un produit d'appellation d'origine protégée en 2014, dans le cadre de la législation de l'Union européenne.







ANA ROŠ

CHEFFE AU HIŠA FRANKO

Hiša Franko, le restaurant de la cheffe Ana Roš, doit son existence à la magnifique vallée de la Soča, au nord de la Slovénie. Sa cuisine est à l'image de la nature. Cette cheffe travaille avec ce que les montagnes et le fleuve vert émeraude ont à offrir. Traditionnellement, il s'agit de fromage, d'œufs, de viande, de poisson de rivière, de gibier, de fruits et d'herbes prêtes à être cueillies. « Le régime alimentaire de cette partie de l'Europe a toujours été basé sur les produits laitiers et la viande », explique Ana. « Notre cuisine respecte la nature, en ce sens qu'elle coïncide avec les traditions régionales dominantes. C'est pour cette raison que nous ne proposons pas de menus végétariens, par exemple. Ce serait un affront au travail acharné de nos parents et de nos grands-parents. Le sel de Piran fait partie de ces produits pour lesquels nous avons le plus grand respect. Cela fait plus de sept siècles qu'il existe et fait partie du patrimoine culturel de la Slovénie. »

Hiša Franko est fier de figurer sur la liste des 50 meilleurs restaurants du monde. Le père de Valter Kramar, mari d'Ana Roš, y servait du rosbif anglais il y a 50 ans de cela.

Restaurant Hiša Franko — www.hisafranko.com

POMMES DE TERRE AU FOIN ET SAUCE À L'AGNEAU

INGRÉDIENTS

Pour les pommes de terre

80 g de foin (séché et réduit en poudre)
1 kg de *Piranska sol* (sel de Piran)
100 g de blancs d'œufs
4 grosses pommes de terre

Pour la sauce à l'agneau

2 kg de tête et d'os d'agneau
300 g de mirepoix (oignon, céleri,
carottes hachés finement)
5 g d'origan
3 g de romarin
3 g de thym
10 g de concentré de tomates
200 ml de vin blanc sec
500 g de graisse d'agneau

Pour la mousse de pommes de terre

1 kg de pommes de terre
100 g de graisse d'agneau réduite
(voir préparation)
20 g de marjolaine
20 g de romarin
4 feuilles de gélatine
100 g de crème

Pour les champignons

150 g de trompettes de la mort
20 g de beurre noisette
30 g de truffe d'été d'Istrie

Mélanger le foin séché et moulu avec le *Piranska sol* et les blancs d'œufs. Couvrir les pommes de terre avec le mélange et les faire cuire au four préchauffé à 180 °C pendant 45 minutes. Faire rôtir la tête et les os d'agneau au four à 210 °C jusqu'à ce que la graisse des os caramélise. Ajouter le mirepoix et les herbes et poursuivre la cuisson de l'agneau pendant 30 minutes. Déglacer avec le vin blanc et laisser réduire. Couvrir l'agneau d'eau froide, ajouter le concentré de tomate et faire cuire pendant 4 heures. Filtrer la sauce et la laisser cuire pendant encore 2 heures. Porter la graisse d'agneau à ébullition et laisser réduire pendant 2 heures à feu très doux.

Filtrer et faire refroidir la graisse dans de l'eau glacée. Peler les pommes de terre pour la mousse et les faire cuire doucement dans de l'eau salée. Égoutter et réserver le liquide de cuisson. Faire à nouveau chauffer la graisse d'agneau avec le romarin et la marjolaine.

Faire cuire les pommes de terre dans la graisse jusqu'à ce qu'elles soient bien dorées. Les mélanger avec le liquide de cuisson en proportions égales. Tremper les feuilles de gélatine, les essorer et les ajouter au mélange avec la crème. Placer le tout dans la cartouche d'un siphon à espuma, ou mélanger à l'aide d'un fouet électrique jusqu'à la formation d'une mousse. Faire revenir les champignons pendant 7 secondes dans le beurre noisette. Égoutter les champignons sur un torchon de cuisine.

Retirer les pommes de terre du foin. Pour la garniture, prélever une petite quantité de la préparation au foin. Écraser les pommes de terre à la fourchette et servir avec la mousse de pommes de terre, les champignons, la truffe fraîchement râpée et la sauce à l'agneau. Décorer avec un peu de poudre de foin salée.





STUPAVSKÉ ZELÉ

[CHOU FERMENTÉ DE STUPAVA]

— SLOVAQUIE —

Le Stupavské zelé est une choucroute à base de de chou blanc pommé récolté traditionnellement autour de la ville de Stupava, dans la région de Záhorie. Le procédé est encore entièrement naturel, dans le respect d'une recette traditionnelle et sans conservateurs ajoutés.

La popularité du chou en Europe remonte à la seconde moitié du XIX^e siècle, quand la richesse du chou en vitamine C a commencé à être connue. Tout le monde, y compris les autorités austro-hongroises, était favorable à la création d'usines de production de chou, notamment pour répondre aux conséquences de la Première Guerre mondiale et aux problèmes de pauvreté, de faim et d'épidémies qui en découlaient. Des sources écrites attestant de la culture, de la vente et de l'exportation de choux remontent à des temps bien plus anciens. De toute évidence, la culture du chou blanc pommé — connu localement sous le nom de *zelé* — pendant plusieurs siècles, a joué un rôle clé dans l'histoire de Mást et de Stupava en matière de commerce intérieur et extérieur.

Le négoce de ce produit a été, et est toujours, l'une des principales sources de revenus de nombreux habitants de la région. Le chou fermenté de Stupava (*Stupavské zelé*) fait partie de la culture alimentaire locale depuis plusieurs siècles. Il est même devenu l'une des spécificités des *Dni zelá* (Journées du chou), un événement régional majeur qui a lieu chaque année, au début du mois d'octobre. Le *Stupavské zelé* est un fil conducteur de l'histoire de Mást et de Stupava enraciné dans le passé, et qui doit être sauvegardé et renforcé. Le chou est fermenté dans des cuves en bois à une température maximale de 25 °C et immergé dans de la saumure pour le garder bien croquant et l'empêcher de pourrir. Les Slovaques le consomment généralement en hiver, avec des saucisses maison et un verre de bière slovaque.







SAVOY
RESTAURANT
Joel Soka
Executive Chef

SAVOY

Radisson

JOZEF RISKÁ

CHEF AU SAVOY (RADISSON BLU CARLTON)

De nombreuses capitales d'Europe de l'Est resplendent aujourd'hui encore grâce à leurs bâtiments historiques soigneusement restaurés, comme celui du Carlton, au cœur de Bratislava. Le Café Savoy était autrefois le lieu de rendez-vous de l'élite locale qui s'y réunissait pour faire des affaires autour d'un café, et le restaurant Savoy a conservé le charme de cette époque. Jozef Riska y est chef depuis 2015. Sous sa houlette, le restaurant a été distingué un an plus tard par le Trend Tip Award pour son excellent rapport qualité-prix. Ainsi qu'il le dit lui-même, il s'efforce de préserver « l'essence des recettes traditionnelles en les combinant avec le luxe des tendances culinaires actuelles. »

Jozef Riska admire et défend les traditions de la vie rurale slovaque. « Le chou a toujours fait partie de ces traditions. Quiconque avait du chou dans son jardin disposait d'une pharmacie personnelle. Le chou est sain et nourrissant. Notre méthode de préparation traditionnelle garde le légume tendre et croquant. Nous travaillons le chou d'hiver tardif, que l'on ne trouve que dans une région bien précise : autour de Stupava, des collines occidentales des Petites Carpates jusqu'à l'extrémité sud de la plaine de Záhorie. »

Restaurant Savoy (Radisson Blu Carlton) —
www.savoyrestaurant.sk

CHOU FERMENTÉ *STUPAVSKÉ ZELÉ* AVEC FILET MIGNON LAQUÉ

INGRÉDIENTS

1 c. à soupe de mélasse
(ou sirop de sucre)
2 c. à soupe de moutarde
1 c. à soupe de vinaigre de cidre
1 filet mignon de porc
de 650 g env.
sel de mer et poivre noir
40 g de beurre
1 c. à café de raifort râpé
2 c. à soupe de crème aigre
1 c. à café de jus de citron
150 g de bacon tranché
50 g de noisettes
1 kg de chou fermenté
Stupavské zelé
fines herbes

Mélanger la mélasse avec la moutarde et le vinaigre de cidre et badigeonner généreusement le filet avec ce mélange. Mettre la viande dans un plat allant au four et assaisonner généreusement de sel et de poivre. Couvrir d'un film alimentaire et laisser mariner une nuit ou plus au réfrigérateur.

Préchauffer le four à 180 °C. Faire fondre le beurre dans une casserole en fonte allant au four. Une fois la casserole chaude, saisir le filet dans le beurre 2 à 3 minutes de chaque côté. Placer la casserole au four et laisser cuire 10 à 15 minutes, selon l'épaisseur du filet.

Pendant ce temps, préparer le reste du plat. Pour la crème de raifort, mélanger le raifort râpé avec la crème aigre. Ajouter le jus de citron, saler et poivrer. Mettre le mélange dans une poche à douille et réfrigérer jusqu'à utilisation.

Pour le crumble noisette-bacon, préchauffer le four à 180 °C. Tapisser un plat de cuisson de papier sulfurisé et disposer les tranches de bacon dessus. Les faire sécher au four pendant 20 à 25 minutes. Étaler les noisettes sur une autre plaque de cuisson tapissée de papier sulfurisé et faire rôtir 5 minutes au four. Couper quelques morceaux de bacon et les garder pour la garniture. Mettre le reste du bacon dans un robot culinaire et mixer pour obtenir une chapelure. Répéter avec les noisettes et les ajouter au crumble de bacon.

Répartir le crumble sur les assiettes. Disposer quelques cuillerées de chou fermenté sur le dessus et ajouter quelques points de crème de raifort entre les deux. Terminer par un morceau de filet mignon, quelques morceaux de bacon croustillant et vos fines herbes préférées.







KITKAN VIISAS

[CORÉGONE BLANC FUMÉ DU LAC KITKAJÄRVI]

— FINLANDE —

Les habitants de la région de Koillismaa, à l'extrême nord-est de la Finlande, sont très fiers de leurs produits locaux.

Selon la saison, on y trouve notamment des champignons, du renne, du corégone blanc, des mûres et des herbes sauvages. La pêche et la chasse ont, depuis des siècles, assuré la survie de cette région — inhospitalière, mais d'une beauté époustouflante — de Finlande, dont le lac Kitkajärvi est le joyau. Ce grand lac abrite une abondante faune aquatique. C'est là que vivent les *Kitkan viisas*, ces petits corégones blancs au nom insolite.

Kitkan viisas signifie littéralement le « sage du lac Kitkajärvi ». Il y a deux hypothèses sur l'origine de ce nom. Pendant la révolution russe, un grand nombre de personnes passèrent de l'autre côté de la frontière. Les corégones blancs restèrent dans le lac et furent, par conséquent, assez « sages » pour ne pas s'aventurer vers l'Est, en Russie. Une autre explication de ce nom surprenant peut venir du fait que ce petit poisson rapide n'est pas toujours facile à attraper.

Le *Kitkan viisas* est beaucoup plus petit que les autres poissons d'eau douce. Pendant les mois d'hiver, ce corégone blanc peut être consommé dans sa totalité, y compris les arêtes. En automne, on consomme également ses précieux œufs. Depuis 2013, le corégone blanc bénéficie d'une appellation d'origine protégée de l'Union européenne. Cette spécialité à la délicatesse très appréciée est extrêmement recherchée.







KATI LASZKA

CHEFFE PRIVÉE RENOMMÉE

Le tourisme vert, l'exploration de la nature sauvage, mais aussi la consommation et la recherche de produits locaux, sont de plus en plus populaires. Les chefs nordiques ne sont que trop heureux de répondre à cette nouvelle tendance. « Les forêts et les lacs sont un grand supermarché naturel », dit Kati Laszka. « Ils sont — à quelques exceptions près — librement accessibles à tous et offrent des aliments nutritifs toute l'année. » Les histoires jouent ici un rôle essentiel, car les résidents et les visiteurs aiment savoir d'où viennent leurs plats et découvrir la tradition culinaire finlandaise propre à chaque ingrédient. Et, par ricochet, cela crée des opportunités jusqu'ici inexploitées en matière d'emploi local et de tourisme. « Le *Kitkan viisas* est unique au monde », insiste Kati. « Il provient des eaux pures et limpides du nord-est de la Finlande. C'est un ingrédient fantastique que l'on trouve aussi bien dans les restaurants gastronomiques que dans les cuisines familiales. »

Kati Laszka a travaillé plusieurs années au Savoy et chez G.W. Sundmans, des établissements situés au centre d'Helsinki. Elle a été cheffe de l'Opéra national de Finlande de 2011 à 2014. Elle exerce aujourd'hui essentiellement comme cheffe indépendante pour des entreprises et des particuliers, et elle crée également des recettes pour différents magazines et marques.

www.kiehumispiste.fi

MOUSSE DE CORÉGONE BLANC À LA SAUCE AUX ŒUFS DE CORÉGONE ET BABEURRE

INGRÉDIENTS

(pour 6 personnes)

Pour la sauce béchamel

10 g de beurre
10 g de farine de blé
100 ml de lait chaud
1 feuille de gélatine (trempée)

Pour la mousse

250 g de *Kitkan viisas* fumé
120 ml de béchamel (voir recette de base)
50 g de crème aigre
½ c. à café de sel
150 g de crème épaisse

Pour la sauce au babeurre

25 g d'aneth
150 ml d'huile neutre
(par exemple huile de colza)
½ c. à café de sel
100 g de babeurre
½ c. à café de sucre
poivre noir

Pour la saumure

50 ml de vinaigre de vin blanc
85 g de sucre
150 ml d'eau
½ c. à soupe de graines de moutarde
150 g de concombre
50 g d'oignon rouge

Pour décorer

100 g d'œufs de corégone
blanc du lac Kitkajärvi
pain de seigle émietté
oxalide

Préparer d'abord la sauce béchamel. Faire fondre le beurre et ajouter la farine. Bien mélanger et ajouter le lait. Continuer à remuer pendant 5 minutes, puis ajouter la feuille de gélatine. Laisser refroidir.

Mixer le poisson au robot de cuisine jusqu'à l'obtention d'une consistance lisse. Ajouter la béchamel, la crème aigre et saler. Mixer jusqu'à l'obtention d'un mélange homogène. Passer le mélange au tamis et laisser refroidir.

Battre légèrement la crème épaisse jusqu'à obtenir une texture ferme et l'incorporer délicatement au mélange de corégone blanc. Incorporer d'abord un tiers, puis le reste.

Faire blanchir brièvement l'aneth dans l'eau bouillante, le sécher, puis le mettre dans le bol du mélangeur avec l'huile et le sel. Mélanger jusqu'à l'obtention d'une consistance lisse.

Assaisonner le babeurre avec le sel, le sucre et le poivre noir. Verser une petite quantité d'huile d'aneth sur le babeurre et mélanger doucement. Le reste de l'huile d'aneth peut être congelé pour une utilisation ultérieure.

Pour finir, porter le vinaigre, le sucre, l'eau et les graines de moutarde à ébullition. Couper le concombre en morceaux. Verser un peu de saumure sur les concombres et laisser mariner environ 1 heure. Faire la même chose avec l'oignon rouge.

Servir la mousse avec la sauce au babeurre et garnir avec les œufs de *Kitkan viisas*, le concombre et l'oignon marinés, quelques croûtons de pain de seigle et des herbes sauvages.





KALIX LÖJROM

[ŒUFS DE CORÉGONE DE KALIX]

— SUÈDE —

En Suède, le Kalix Löjrom est le roi du caviar. C'est l'un des produits suédois bénéficiant d'une appellation d'origine protégée. Il est généralement servi lors de grandes occasions, comme le banquet du prix Nobel ou un mariage royal.

Les œufs sont issus du corégone blanc, un poisson qui vit dans les eaux légèrement salées des côtes de Kalix, une ville située au nord de la Suède. Les poissons ne mesurent pas plus de 20 cm de long et sont, malgré leurs nombreuses petites arêtes, considérés comme un régal culinaire par les habitants de la région. En règle générale, ils sont panés puis cuits au four ou frits. Les œufs des corégonnes qui vivent dans les eaux de Kalix ont une couleur et une saveur rares et sont considérés comme uniques.

La saison de pêche est strictement surveillée et dure du 20 septembre à fin octobre. La pêche n'a pas d'impact significatif sur la population des poissons du golfe de Botnie, mais le nombre d'œufs « récoltés » varie d'année en année pour des raisons encore inconnues à ce jour. Après la capture, les femelles sont séparées des mâles et les œufs sont extraits des poissons à la main. Chaque corégone produit environ deux cuillères à café d'œufs, qui sont ensuite rincés, séchés et légèrement salés. Seuls les *Kalix Löjrom* des communes de Haparanda, de la ville de Kalix elle-même, de Luleå et de Piteå, bénéficient du statut d'appellation d'origine protégée de l'Union européenne.







FOLK MAT & MÖTEN
På År 1845

TITTI QVARNSTRÖM

PREMIÈRE FEMME CHEFFE DE CUISINE
ÉTOILÉE AU MICHELIN EN SUÈDE

Titti Qvarnström a étudié la gastronomie à Copenhague et travaillé dans les meilleures cuisines du Danemark et d'Allemagne, avant de revenir en Suède et de devenir la première femme étoilée au Michelin de l'histoire scandinave. En 2015, son restaurant, Bloom in the Park, a été élu meilleur restaurant de Suède. Elle a également participé à des émissions de télévision culinaires comme *Chefs* et *Battle of the Chefs*. En 2017, elle signe le livre *Malmö cooking*. Elle est actuellement directrice artistique du centre de conférences Folk Mat & Möten.

« La nature de Skåne a toujours été pour moi une source d'inspiration essentielle », explique Titti Qvarnström. « Il se passe toujours quelque chose dans mon univers. J'aime la chaleur d'une cuisine et le rythme d'un restaurant. C'est ce qui m'a attirée vers la restauration. Chaque jour commence avec une ardoise vide. On crée quelque chose en partant de zéro. C'est pour cette raison que j'aime aussi la fin de la journée. Tout est nettoyé et les casseroles sont prêtes pour le lendemain. »

« Ce produit vient du nord de la Suède. Les poissons nagent dans les eaux saumâtres de la mer Baltique. Le *Kalix Ljörom* est beaucoup moins cher que le caviar, mais c'est tout de même un vrai délice. C'est pour cela que c'est un ingrédient recherché, qui mérite d'être protégé. »

www.tittiqvarnstrom.se

KALIX LÖJROM SUR PURÉE DE POMMES DE TERRE CRÉMEUSE, SERVI AVEC CRÈME AIGRE, OIGNON ROUGE ET ANETH

INGRÉDIENTS

200 g de <i>Kalix Löjrom</i>	Verser la crème aigre dans un filtre à café et laisser égoutter pendant 30 minutes pour lui donner une texture plus ferme.
200 ml de crème aigre	
2 oignons rouges moyens	Hacher finement les oignons rouges et détailler l'aneth.
1 branche d'aneth	
500 g de pommes de terre	Peler les pommes de terre et les faire cuire dans beaucoup d'eau. Égoutter et réduire en purée. Faire fondre le beurre et l'ajouter aux pommes de terre. Battre la crème jusqu'à ce qu'elle soit ferme et l'incorporer à la purée pour lui donner une texture épaisse et onctueuse. Assaisonner de sel et de muscade.
100 g de beurre	
300 ml de crème	
sel	
noix de muscade	Verser une quantité généreuse de purée dans une assiette creuse. Garnir de <i>Kalix Löjrom</i> , d'oignons rouges, de crème aigre et d'aneth en parts égales. Servir immédiatement.



Comment prendre contact avec l'Union européenne ?

En personne

Dans toute l'Union européenne, des centaines de centres d'information Europe Direct sont à votre disposition.

Pour connaître l'adresse du centre le plus proche, visitez la page suivante : https://europa.eu/european-union/contact_fr

Par téléphone ou courrier électronique

Europe Direct est un service qui répond à vos questions sur l'Union européenne.

Vous pouvez prendre contact avec ce service :

- par téléphone :
 - via un numéro gratuit : 00 800 6 7 8 9 10 11 (certains opérateurs facturent cependant ces appels),
 - au numéro de standard suivant : +32 22999696;
- par courrier électronique via la page https://europa.eu/european-union/contact_fr

Comment trouver des informations sur l'Union européenne ?

En ligne

Des informations sur l'Union européenne sont disponibles, dans toutes les langues officielles de l'UE, sur le site internet Europa à l'adresse https://europa.eu/european-union/contact_fr

Publications de l'Union européenne

Vous pouvez télécharger ou commander des publications gratuites et payantes à l'adresse <https://op.europa.eu/fr/web/general-publications/publications>. Vous pouvez obtenir plusieurs exemplaires de publications gratuites en contactant Europe Direct ou votre centre d'information local (https://europa.eu/european-union/contact_fr).

Droit de l'Union européenne et documents connexes

Pour accéder aux informations juridiques de l'Union, y compris à l'ensemble du droit de l'UE depuis 1952 dans toutes les versions linguistiques officielles, consultez EUR-Lex à l'adresse suivante : <http://eur-lex.europa.eu>

Données ouvertes de l'Union européenne

Le portail des données ouvertes de l'Union européenne (<http://data.europa.eu/euodp/fr>) donne accès à des ensembles de données provenant de l'UE. Les données peuvent être téléchargées et réutilisées gratuitement, à des fins commerciales ou non commerciales.

