

Les recettes des chefs

Michel Roth



Originaire de Moselle, Michel Roth arrive dans les cuisines du Ritz en 1981, sous la direction de Guy Legay, il y reste dix-neuf ans. Après un passage de 2 ans comme Chef des cuisines chez Lasserre, il ne résiste pas à la proposition du Ritz qui l'invite à reprendre la direction des cuisines en 2001. Il incarne une cuisine française raffinée, créative, et remporte de nombreuses distinctions : prix Taittinger, prix Escoffier, Meilleur Ouvrier de France, Bocuse d'Or remportés en 1991.

La fermeture du palace parisien pour deux ans lui offre la possibilité de prendre ses quartiers à Genève, restaurant gastronomique Le Bayview * de l'hôtel Président Wilson. Il a cuisiné pour cette food session un filet de chevreuil en croûte de fruits secs, accompagné d'une poêlée de fruits et légumes au vin chaud.

Filet de chevreuil en croûte de fruits secs, poêlé de fruits et légumes au vin chaud

Ingédients pour 6 personnes
900 gr de filet de chevreuil

Panure pour le chevreuil

50 gr de farine de sarrasin
2 œufs
1 pincée de 4 épices
1 pincée de piment d'Espelette
10 gr de beurre clarifié
20 gr pistache hachée
20 gr de poudre de noisette
5 gr de poudre de baie rose
150 gr de semoule de blé dur fine

Progression de la recette

Mélanger à la semoule les pistaches hachées, la poudre de noisette et de baies rose

Passer les filets de chevreuil dans la farine puis dans les œufs battus et après les rouler dans la semoule préparée (semoule + pistache + poudre de baie rose + poudre de noisette + semoule), réservez

Le vin chaud

Faire bouillir le vin avec tous les ingrédients, laisser infuser 1 heure, passer au chinois et réduire de moitié

Purée de choux rouge

Couper le choux rouge en petits morceaux, le faire revenir dans le beurre, saler, verser la moitié du vin chaud et le vinaigre xérès. cuire doucement au four à couvert pendant 1 heure puis mixer le choux pour obtenir une purée lisse. vérifier l'assaisonnement et réservez au chaud

Les légumes

Eplucher les légumes, les cuire séparément dans le bouillon de légumes, les égoutter et les sauter à l'huile d'olive, saler et poivrer

Eplucher les fruits, les couper en quartiers, les faire sauter dans une poêle avec du beurre clarifié et du sucre, faire caraméliser et les lustrer au miel, déglacé au vinaigre de xérès
Pour les filets de chevreuil

Dans un poêlon, colorer les filets de chevreuil à l'huile d'olive et au beurre en tournant régulièrement 4 à 5 minutes. Les retirer et les réserver au chaud, dégraisser le poêlon, verser le restant du vin chaud, ajouter le jus de viande et faire réduire jusqu'à l'état sirupeux. passer au chinois et rectifier l'assaisonnement

Dressage

Couper les filets de chevreuil en médaillon, les poser sur les assiettes. Ajouter la purée de choux rouge, les légumes et les fruits caramélisés. Finir la présentation avec les feuilles de choux Bruxelles, les graines de grenades, zestés avec l'orange, le citron et la main bouddha

Pour le vin chaud

½ litre de vin rouge
100 gr de sucre semoule
1 orange + le jus
1 citron jaune
1 anis étoilé
1 bâton de cannelle
1 clou de girofle
½ gousse de vanille

Pour les légumes

4 dl de bouillon de légumes
1 dl de jus de volaille
1 dl de vinaigre xérès
1 dl de jus de volaille
5 cl huile d'olive
½ chou rouge
200 gr de céleri
200 gr de carotte
200 gr salsifis
2 pommes
2 poires
10 litchis
1 pièce de grenade
1 orange
1 citron
1 main de bouddha facultatif

*Le Bayview - Hotel President Wilson, Quai Wilson 47, 1201 Genève 21, Suisse +41 22 906 65 52

Vivien Loison



C'est en formation dans le restaurant parisien Les Zigomates qu'il rencontre Patrick Frey, un ancien chef pâtissier, qui le prend sous son aile, et devient son mentor. Il y apprend les bases de la cuisine et la rigueur du métier. Il rencontre ensuite Amandine Chaignot et Kevin Besson, alors chefs de cuisine à "la Ferrandaise », qui peaufineront sa formation avant son départ en Irlande. De retour en France, il fait ses classes à "la Cloche d'or" et sur différents projets, en tant que traiteur.

En 2012 il intègre l'équipe de la "Closerie des Lilas » où il fait la connaissance de Shu Zhang, créatrice du restaurant Maguey, dans lequel il exerce actuellement le poste de chef de cuisine. Elle lui expose son projet de restaurant, et il décide de la suivre dans son aventure. "Maguey" ouvre ses portes en 2014, avec un concept différent une cuisine créative et de saison.

Perdreux marinés purée de carotte café mini carottes glacer au vin chaud

Marinade perdreaux

Oignon blanc haché 3 pièces

Carotte 3 pièces

Céleri rave 1/2 pièces

Ail 3 têtes

Piment de Jamaïque 10 pièces

Clou de girofle 10 pièces

Graine de coriandre 1 cs

Graine de fenouil 1 cs

Thym 20 g

Laurier 10 feuilles

Grain de café turc 45g

Sel 630 g

Sucre 220g

Faire suer les légumes dans une casserole jusqu'à ce qu'ils soient tendres

Faire griller les épices et y rajouter les légumes.

Laisser cuire jusqu'à ce que les parfums se dégagent. Y ajouter le sel, le sucre le café et faire mariner 15 minutes .

Laisser mariner les perdreaux 3 à 4h

Vin chaud épicé

Citron 1 pièces

Orange 1 pièce

Vin rouge 50cl

Sucre roux 50 g

Bâton de cannelle 1 pièces

Anis étoilé 1 pièces

Clou de girofle 1 pièces

Gingembre 10 g

Récupérer les zestes de citron et orange

Porter à ébullition le vin puis flamber

Ajouter sucre, zeste, la cannelle, l'anis, les dou de

girofle ,et le gingembre

Laisser cuire àa frémissement pendant 5 min

Laisser infuser 30 min hors du feu.

Passer au chinois.

Purée carottes café

Carottes 1kilo

Oignons 2 pièces

Café turc une cuillère à soupe

1 goutte d'arôme café

Éplucher les carottes et oignons

Dans une casserole, faire suer les oignons sans coloration

ajouter les carottes, tailler le café et recouvrir à hauteur

d' eau et ajouter le sel

Benjamin Schmitt



Originaire de la Vallée du Rhône, Benjamin Schmitt a toujours été proche des vignerons, des fermiers, ainsi que du bon produit. Sa rencontre avec Charles Compagnon pour diriger les cuisines de L'Office est alors une évidence. Le jeune Chef fait déjà valoir un véritable parcours d'étoilé. Il commence dès l'âge de 19 ans dans les cuisines du Meurice pour un apprentissage auprès de Yannick Alléno et y reste 3 années aussi intenses que formatrices. C'est ensuite à l'étranger qu'il évolue comme chef de partie du Soliste Pierre Gagnaire (1 étoile) à Berlin, puis sous- chef de Stephan Hartmann (1 étoile). Il rentre en France pour rejoindre la brigade de la Truffière (1 étoile) avant de prendre sa première place de Chef de cuisine à L'Office fin 2016.

L'ère Benjamin Schmitt annonce une cuisine française moderne, aux accents rhodaniens, inspirée par d'excellents produits du terroir.

Canard colvert rôtie sur l'os, salsifis au café et poire

Pour les Salsifis :

3 salsifis
1L d'eau
1 citron
Pm sel
20 g de beurre
4 grains de café
20cl de bouillon de volaille
Brosser et éplucher les salsifis. Les blanchir jusqu'à ce qu'ils soient fondant dans une eau salée avec le jus d'un citron. Ensuite les colorer au beurre, saler, ajouter 4 grains de café et mouiller à mi hauteur avec le bouillon de volaille laisser réduire afin de glacer ces derniers.

Purée de céleri :

200g de céleri
30g de beurre noisette
50cl de lait
50cl de crème et Pm sel
Émincer le céleri, le mettre dans une casserole avec le lait et la crème, saler. Cuire à couvert. Quand le céleri est cuit le mixer avec un peu de jus de cuisson et le beurre noisette. Débarrasser dans un siphon et gazer avec 1 cartouche. Réserver au chaud.

Pour les canards :

3 canards colvert
5cl d'huile de pépin de raisin
Garniture aromatique : 1 carotte, 1 oignon, 1 branche de thym, 1 gousse d'ail, 1 branche de céleri.
10g de farine type 45
0,75 L de vin rouge flambé
0,25 L de bouillon de volaille
25g de beurre
1 branche de thym
1 gousse d'ail
Vider les canards, retirer les manchons, les ailes et le bréchet. Garder seulement les filets sur le coffre. Saler les cuisses, les colorer dans une cocote en fonte, ajouter la garniture aromatique, singer avec la farine, mouiller 3/4 avec le vin rouge préalablement flambé et le dernier 1/4 avec le bouillon de volaille, cuire à couvert au four à 160°C pendant 1:30.
Au terme de la cuisson effiloché la chère des cuisses, ne pas garder les os ni les peaux.
Réduire le jus de cuisson à consistance nappante.

Colorer les coffres des canards dans un sautoir bien chaud avec de l'huile de pépin de raisin, ajouter le beurre, l'ail et le thym. Enfourner 4' à 190C et arroser régulièrement. Laisser reposer 5 minutes et remettre 2 minutes au four. Lever les filets de canard. Déposez dessus le poivre sauvage et la fleur de sel.

Condiment poire :

1 poire
30g de gingembre
15g de sucre

Faire un caramel y mettre la poire taillé en dés et le gingembre émincé.

Cuire à couvert 15' et mixer.

Finition et présentation :

1 Poire cru
20cl de jus de canard
1 barquette de cressonnette
15g de sarrasin
Déposer les salsifis aligné dans l'assiette, y déposer par dessus les filets de canards. Tailler en copeau la poire et la poser dans l'assiette harmonieusement, faire une virgule de condiment poire, verser une cuillère de jus de canard par assiette, et déposer sur les canards de la cressonnette.
Dans le fond d'un bol mettre l'équivalent de 2 cuisses effiloché par personne, ajouter la sauce au vin rouge bien chaude, et terminer par le siphon de céleris qui doit tout recouvrir, parsemer quelques grains de sarrasin.

Jean- Christophe RIZET



Issu d'une famille d'agriculteur dans le charolais en Saône et Loire, Jean-Christophe Rizet s'est dirigé vers la cuisine à l'âge de 20ans.

Sa formation au lycée hôtelier du Sacré Coeur à Paray le Monial (71), l'a conduit à travailler chez Mr Lameloise à Chagny, avant de partir en Belgique, en Allemagne et de rejoindre en 1999 le restaurant La Truffière à Paris dans le 5^{ème} arrondissement.

Nommé chef en 2002, il obtient avec son équipe une étoile au guide Michelin en 2012, publie "La Truffe Passion brute" et collabore à l'ouvrage "L'art du Saké" avec Mr Kuroda de la maison Issé Workshop.

En 2015, il quitte la Truffière pour s'associer avec Madame Suguiyama-Shinj dans le restaurant Accents qui ouvre ses portes en décembre dernier au 24 rue Feydeau dans le 2^{ème} arrondissement de Paris.

Filet de sanglier mariné au Koji et miso, pate d'ail noir, salsifis étuvés

POUR 4 PERSONNES

Filet de sanglier

800 g de filet de sanglier
80 g de gros sel
50 g de sel fin
150 g de sucre semoule

Huile d'olive
Beurre

Salsifis

600 g de salsifis
20 cl de bouillon de légumes ou volaille
50 g de beurre
Sel, poivre

MARINADE

30 g de miso noir
60 g de miso blanc
150 g de koji
20 g de miel d'acacia
10 cl de saké japonais
5 cl de mirin
1 zeste de citron
1 zeste d'orange

CONDIMENT D'AIL NOIR

1 tête d'ail noir
10 g de miso noir
2 cl de mirin
1 zeste de citron vert

SANGLIER

Parer le filet de sanglier, mélanger le gros sel, le sel fin et le sucre, vous pouvez aussi ajouter des aromates, herbes ou épices si vous le souhaitez. Déposer un quart de ce mélange dans le fond d'un plat creux. Déposer le filet sur le mélange puis recouvrir le filet avec le reste. Recouvrir d'un film alimentaire puis entreposer au frais durant 45 minutes environ.

MARINADE

Mélanger tous les ingrédients prévus pour la marinade, puis râper le zeste de citron et d'orange. Sortir le filet de sanglier, rincer sous un filet d'eau froide, sécher sur un linge. Dans un plat creux, verser un peu de marinade, déposer le filet, ajouter le reste de marinade. « Masser » la viande puis recouvrir le tout d'un film alimentaire au contact et entreposer au frais durant 1 h 30.

CONDIMENT D'AIL NOIR

Retirer la peau de chaque gousse d'ail noir, puis les passer au tamis fin. À la purée obtenue, ajouter les autres ingrédients et mélanger afin d'obtenir une pâte homogène. Piquer chaque filet dans l'épaisseur en plusieurs points sur toute la largeur du filet à l'aide d'une poche et d'une douille spéciale à farcir.

SALSIFIS

Bien nettoyer à l'eau tiède les salsifis afin d'éliminer la terre ou le sable, sans les éplucher. À l'aide d'un économe tailler sur toute la longueur du salsifi des tagliatelles. Réserver dans une eau légèrement citronnée. Porter à ébullition une casserole d'eau salée et citronnée, plonger durant quelques secondes les tagliatelles de salsifis, égoutter sur un linge propre et laisser reposer à température ambiante. Réduire le bouillon de moitié puis monter au beurre ajouter quelques gouttes de citron.

FINITION

Saisir le filet de sanglier à l'huile d'olive à feu doux pendant 2 minutes. Attention, la coloration est très rapide. Continuer la cuisson sur l'autre face pendant 2 minutes, ajouter une noisette de beurre, puis arroser le filet sur chaque face. Finir la cuisson. Réserver au chaud le filet sur une grille à couvert.

On arrosera la viande de nouveau juste au moment de servir pour redonner de la température. Réchauffer les salsifis dans une sauteuse le bouillon monté au beurre puis enrober les tagliatelles assaisonner à convenance.

Tailler le filet en 4 pavés puis dresser chaque assiette harmonieusement.