



YANNICK ALLENO



JÉRÔME BANCTEL



LAURENT BARBEROT  
& JACQUES CHIBOIS



STEPHANE BURON



MAURO COLAGRECO



HÉLÈNE DARROZE



ERIC FRECHON



GILLES GOUJON



PIERRE HERME



MICHEL KAYSER

# ★ ★ VINS & ★ ★ GASTRONOMIE

11<sup>e</sup> EDITION COLLECTOR - HORS SERIE 2020 #11

INCLUS  
ACCORDS  
METS & VINS



ARNAUD LALLEMENT



GUY MARTIN



ANDREAS MAVROMATIS



CHRISTIAN MORISSET



OLIVIER NASTI



GÉRALD PASSEDAT



DOMINIQUE PEPIN



BENOIT VIDAL



SERGE VIEIRA



GLENN VIEL

**60** recettes de rêve par  
les plus grands chefs étoilés

Préface par Patrick SCICARD  
«Sommellerie, une Profession,  
une Passion...» par Philippe FAURE-BRAC

CH 17.60FS

L 15591 - 11H - F: 13,00 € - RD





# Michel Kayser

RESTAURANT ALEXANDRE (GARONS)

En plein cœur de la Camargue, le restaurant Alexandre décoré par des artisans du Gard s'ouvre sur une merveilleuse terrasse entourée d'un splendide jardin complanté d'essences méditerranéennes. La décoration est contemporaine et classique. Le propriétaire, Michel Kayser, chef étoilé 2\* (2007) a travaillé dans de nombreuses et célèbres maisons comme La Bourgogne à Évian-les-Bains, chez Paul Alexandre, René Bouvarel, Kammerzell à Strasbourg, un parcours riche en expériences. En 2009, l'établissement entre dans la prestigieuse chaîne des Relais & Châteaux. Michel Kayser est nommé en 2014 Chef de l'année par le Guide Champéard. Il officie en famille, autour des fourneaux. Sa devise est «le paradis se travaille». Cet épicurien propose une carte gourmande et audacieuse où il met en valeur le terroir. Ses créations sont dressées comme des tableaux avec beaucoup de poésie. Des œuvres d'art aux saveurs véritables basées sur une collaboration avec les producteurs locaux. Dans cette magnifique région, les produits sont de qualité et permettent de garantir des plats aux arômes qui surprendront vos papilles. Vous pourrez y déguster la fleur de courgette accompagnée d'une mousseline à la truffe, un lapin mariné aux aromates cuit en cocotte à l'ancienne, l'authentique brandade et la garbure de taureau. Enfin, dégustez les fromages et les desserts de l'écrin des gourmandises d'Alexandre pour achever avec étonnement votre repas. Sachez profiter de ce havre de paix gardois pour vous relaxer avec le chant des cigales et goûter aux notes subtiles des plats de Michel Kayser.

Restaurant Alexandre  
2 rue Xavier-Tronc  
30128 Garons  
Tel : 04 66 70 08 99



APARTÉ DE CUISINE DE L'HOMO HABILIS EN CAMARGUE  
(-2,4 À -1,6 MILLIONS D'ANNÉES)

## INGRÉDIENTS

POUR 4 PERSONNES

### Sauce tartare

3 jaunes d'œuf / 55g moutarde  
30g ketchup / 20cl huile d'olive / sel / poivre

### Tartare de taureau

250g de viande de taureau / sauce soja  
raifort (frais) râpé / sauce tartare / huile d'olive

### Glaçage raifort

400ml de lait entier / 20g de gélatine végétale  
raifort râpé

### Glace à la spiruline

(pour 50 portions) / 1l de lait entier  
400ml de jus huîtres / 140g de trimoline  
16g de stabilisateur G/S  
8kg de jaunes d'œuf / 20g de moutarde  
140g de vinaigre de Melfor  
40g de spiruline (paillettes)

### Croustille de riz soufflé

1l de bouillon de champignons  
250 g de riz à risotto de Camargue / sel fin

### Champignons marinés

(pour 20 portions) / 100g de vinaigre de riz  
150g d'eau / 50g de sucre semoule  
1 branche thym / 1 feuille de laurier  
1 branche de sarriette / 1 gousse d'ail  
100g de Shimeji brun / 100g de Shimeji blanc  
50g d'Erenjy mini

### Légumes

2 oignons grelots rouges  
quelques brins de salicorne  
10 copeaux de champignons de Paris brun  
10 Shimeji brun mariné / 10 Shimeji blanc mariné  
10 Erenjy mini

### Crème de câpres et d'estragon

(pour 50 portions) / 130g de jus de câpres  
270g de crème liquide / 1 botte d'estragon  
2 feuilles de gélatine

### Dressage

huile d'olive / raifort frais

## PRÉPARATION

### Sauce tartare

Mélanger les jaunes d'œufs, la moutarde, le ketchup, le sel et le poivre ensemble. Emulsionner à l'huile d'olive.

### Tartare de taureau

Tailler la viande de taureau en brunoise. Assaisonner la viande avec le ingrédients cités (travailler sur glace). Façonner les rochers de 25g, piquez-les avec un cure-dents puis passez-les quelques minutes au congélateur.

### Glaçage raifort

Mélanger l'ensemble des ingrédients puis porter à ébullition. Ecumer et chaud-froiter les rochers de tartare.

### Glace à la spiruline

Porter à ébullition le lait, le jus d'huître et la trimoline. Ajouter le stabilisateur puis faire bouillir à nouveau. Verser sur les jaunes d'œuf. Ajouter la moutarde, le vinaigre et la spiruline. Mixer et refroidir. Laisser maturer 6 heures au frais. Passer au chinois étamine et sangler à la turbine.

### Croustille de riz soufflé

Cuire le riz de Camargue dans le bouillon jusqu'à évaporation totale de celui-ci. Assaisonner puis étaler sur une plaque recouverte de papier cuisson. Laisser sécher à 80°C au moins 24 heures. Au moment, plonger le riz dans une huile très chaude pour le souffler. Assaisonner de sel et réserver au sec.

### Champignons marinés

Porter à ébullition tous les ingrédients. Mettre en bocaux chacun des champignons. Verser la marinade bouillante sur les champignons. Fermer hermétiquement les bocaux, laisser refroidir et conserver au frais.

### Crème de câpres et d'estragon

Centrifuger des câpres en bocaux afin d'obtenir 130g de jus. Ajouter la crème et l'estragon, porter à ébullition. Laisser infuser 30mins. Passer au chinois et coller à la gélatine 1 feuille pour 100g.

### Dressage

Au pinceau, réaliser un cercle d'huile d'olive au centre de l'assiette, saupoudrer de poudre de champignons et retirer l'excédent. Disposer le tartare, puis les légumes. Agrémenter de salicorne, réaliser 3 points de sauce câpres et estragon. Au dernier moment, façonner une quenelle de glace spiruline. Râper du raifort frais sur le tartare à l'aide d'une microplane.



ROUGET DE ROCHE, RAVIOLE DE TAPENADE À LA PICHOLINE, CONSOMMÉ ET SABAYON DE BARIGOULE

**INGRÉDIENTS**  
POUR 6 PERSONNES

4 rougets de roche (100-200g pièce)  
huile de pépins de raisin

**Soupe de rougets**

têtes et arêtes / 1 carotte / 1 oignon / 1/2 fenouil  
1 branche de céleri / 1 blanc de poireau / 1 feuille  
de laurier / 1/2 botte de thym / 1 bouquet de queues  
de persil / 2g poivre en grain / 100g concentré de  
tomates / pastis ou cognac

**Consommé barigoule**

100g poitrine fumée / 1 carotte / 1 oignon / 3 gousses  
d'ail / 1 fond d'artichaut / 1 bouquet de queues de  
persil / 1/2 botte de thym / 1 feuille de laurier  
2g coriandre graine / 2g badiane / 2g poivre en grain  
1L vin blanc (chardonnay) / 2L bouillon de volaille  
1 botte basilic / 10 blancs d'œufs / sel / poivre

**Artichauts marinés**

2 artichauts des Costières de Nîmes (Capriccio ou  
Opal) / 50g vin blanc / 8 gousses d'ail / 8g badiane  
écrasée / 2g coriandre graine / 2g poivre en grain  
2 jus de citron / 2 branches de sarriette / 1 branche  
de thym / 1 feuille de laurier / 200g huile d'olive  
fruitée / sel fin

**Légumes marinés**

1 carotte / 4 oignons grelots sauciers / 50g vinaigre  
de riz / 25g sucre semoule / 75g eau / 1 branche de  
thym / 1 feuille de laurier / 1 branche de sarriette  
1 gousse d'ail

**Mousse d'artichauts**

(pour 15 à 20 portions)  
750g d'artichauts poivrade / 250g échalotes  
125g vin blanc (chardonnay) / 1L bouillon de volaille  
1/2L crème liquide / 1/2L lait entier  
1 feuille de gélatine crème liquide / sel fin

**Pâte à raviole**

(pour 30 à 40 portions)  
500g farine T55 / 11 jaunes d'œufs / 2 œufs entier  
10g huile d'olive / 15g curcuma

**Farce à la picholine**

(pour 30 à 40 portions)

500g tapenade d'olives vertes / 500g oignons ciselés  
1/2L crème liquide / 2 bottes basilic / 1 botte aneth  
sel / poivre

**Sabayon barigoule**

6 jaunes d'œufs / 30g vinaigre de basilic / 180g huile  
d'olive fruitée noir / 200g consommé de barigoule  
sel / poivre du moulin

PRÉPARATION

**Les rougets**

Habiller les rougets, conserver les écailles, les têtes et  
arêtes ainsi que les foies. Lever les filets en prenant soin  
de garder la queue. Mixer les foies avec autant d'huile de  
pépins de raisin (cette préparation sera utilisée au moment  
de la cuisson des rougets). Frire les écailles dans une huile à  
200°C, égoutter et saler.

**Soupe de rougets**

Tailler la garniture aromatique en mirepoix. Dans un ron-  
deau caraméliser les têtes et arêtes à l'huile d'olive. Ajouter  
la garniture puis le concentré de tomates. Flamber et mouil-  
ler à l'eau à hauteur. Laisser mijoter 2 à 3 heures, passer au  
chinois étamine et réduire pour obtenir la consistance d'une  
sauce.

**Consommé barigoule**

Dans un sautoir faire revenir la poitrine fumée taillée en  
morceaux. Ajouter les légumes taillés en mirepoix. Suer le  
tout avant d'ajouter les aromates. Déglacer au vin blanc et  
réduire à sec. Mouiller avec le bouillon de volaille et laisser  
mijoter 2 bonnes heures. Clarifier le bouillon avec les blancs  
d'œufs. Passer délicatement au chinois fin et laisser infuser  
la botte de basilic. Réserver au froid une partie du consom-  
mé, le reste au chaud.

**Artichauts marinés**

Tourner les artichauts et les couper en quartiers. Faire  
bouillir l'ensemble des ingrédients de la marinade, plonger  
les artichauts et cuire à feu doux pour une cuisson cro-  
quante. Réserver au frais.

**Légumes marinés**

Peler les oignons, tailler des lamelles de carottes en étoiles

à l'aide d'une perforatrice.

Porter à ébullition l'ensemble des éléments et mettre en  
bocal aussitôt. Réserver au frais.

**Mousse d'artichauts**

Tourner les artichauts, les faire revenir avec les échalotes  
émincées, déglacer au vin blanc, réduire à sec, mouiller  
avec le bouillon de volaille et réduire à nouveau de moitié.  
Ajouter la crème et le lait et porter à ébullition. Mixer le tout,  
assaisonner et passer au chinois si besoin. Coller la crème  
à 1 feuille de gélatine pour 100g de masse et y incorporer  
le double en crème montée. Réserver l'appareil en poche à  
douille unie.

**Pâte à raviole**

Mixer tous les ingrédients au robot coupe. Mettre la pâte  
sous vide bien à plat de façon à pouvoir former 4 pâtons  
égales par la suite. Étaler la pâte à l'aide d'un laminoiner le  
plus finement possible, détailler en bandes de 30 cm. Cuire  
dans une eau bouillante salée 3 à 4 minutes avant les plon-  
ger dans la glace puis de les sécher. Détailler des bandes de  
5 cm sur 12 avant de les disposer en croix sur une plaque.

**Farce à la picholine**

Suer les oignons sans coloration. Ajouter la crème et réduire  
jusqu'à ce que la préparation devienne crémeuse et refroidir.  
Ciseler finement le basilic et l'aneth et mélanger le tout,  
assaisonner.

Farcir les ravioles généreusement en rabattant les bandes  
vers le centre.

**Sabayon barigoule**

Dans une sauteuse, monter le sabayon avec les jaunes, le  
vinaigre, le sel et le poivre. Lorsque la préparation devient  
mousseuse incorporer progressivement l'huile d'olives  
tiède, fouetter jusqu'à obtenir une consistance homogène et  
détendre avec le consommé. Maintenir au chaud.

**Finition et dressage**

Cuire les rougets lustrés d'huile de foie sous la salamandre  
au plus près de la résistance pour une cuisson nacrée. Au  
centre des assiettes disposer le sabayon surmonté des  
ravioles chaudes puis des rougets. Servir le consommé  
bouillant en théière à part ainsi que la verrine de mousse  
d'artichaut agrémentée de quelques légumes marinés et de  
pousses de basilic citron et du consommé glacé.

ACCORD METS & VINS

**Champagne Drappier**

**Grande Sèndrée Rosé 2010**



Avec 92% de pinot noir et 8% de  
chardonnay issus de vieilles vignes  
et des meilleures parcelles il a une  
belle couleur rose soutenu et une  
belle effervescence. Au nez des notes  
de petits fruits rouges et de petites  
fleurs (violettes) qui évoluent sur des  
notes fumées. En bouche, très  
fluide, rond, très bien équilibré  
sur des notes de fruits rouges et  
noirs (bigarreau, figue). Beaucoup  
de complexité et de fraîcheur  
qui se mariera volontiers avec la  
délicatesse du rouget de roche  
et la douceur du sabayon de  
barigoule.

[www.champagne-drappier.com](http://www.champagne-drappier.com)



FIGUE POCHÉE AU VIN ROUGE ÉPICÉ

## INGRÉDIENTS

### POUR 10 PÉPITES

#### Figue

100g de sirop de fenouil à 15° baumé  
50g de sucre  
100g d'eau  
3g de branche fenouil sauvage

#### Sablé Breton Réglisse

300g de beurre  
120g sucre glace  
10g de trimoline  
4g fleur de sel  
100g jaune  
200g de farine  
10g baking  
140g de poudre d'amande  
20g de poudre de réglisse

#### Vin rouge réduit épicé

250g de vin rouge réduit  
2g de lime du désert  
1g de feuille Combawa  
1/2 gousse de vanille  
1,3g de cardamome verte  
5g de chocolat 70% guanaja

#### Compotée figue

500g de figues fraîches  
50g de vinaigre de figue  
50g de sucre  
50g d'eau

#### Meringue

50g de blancs d'œufs  
50g de sucre  
Crispy yaourt

#### Kappa

200g de vin rouge épicé  
2g de Kappa

#### Sorbet fromage blé coriandre

700g d'eau  
350g de sucre  
90g de glucose  
500g de fromage blanc  
35g de jus de citron  
5g de coriandre fraîche

## PRÉPARATION

#### Figue

Faire bouillir le sirop de fenouil avec le sucre et l'eau. Pocher les figues 40 minutes avec le sirop au fenouil. Laisser refroidir. Puis tremper les figues dans la Kappa à 70°C.

#### Sablé breton réglisse

Mélanger le beurre et le sucre. Incorporer la farine, le baking, la poudre d'amande et la poudre de réglisse. Finir avec la trimoline, la fleur de sel et le jaune. Étaler à 4 mm puis précuire 7 minutes à 170°C en emporte-pièce rond. Finaliser la cuisson 7mn à 170°C.

#### Vin rouge réduit épicé

Prendre 200g de réduction de vin. Mettre l'ensemble des épices et réduire de moitié. Chinoiser et lier avec le chocolat. Laisser refroidir.

#### Compotée figue

Faire caraméliser le sucre et l'eau. Réduire avec le vinaigre de figue. Ajouter les figues fraîches coupées en morceaux. Laisser compoter puis mixer.

#### Meringue

Mélanger les blancs d'œufs et le sucre. Monter la meringue. Chablonner en feuille de vigne. Saupoudrer de crispy yaourt le dessus de la feuille

#### Kappa

Prendre 200g de vin épicé à faire chauffer avec la Kappa à 70°C jusqu'à ce que ça fasse une gelée.

#### Sorbet fromage blé coriandre

Mélanger tous les ingrédients et mettre au congélateur.