

Sommaire

Printemps 2022

p. 06 actus

Livres, personnalités, nouveautés, tendances...

p. 14 arts de la table

Lalique, dans les coulisses du luxe (Alsace)

PLEINE SAISON

p. 18 sur les marchés

La morille, petit champignon de printemps

p. 22 c'est de saison

Poissons, viandes, fromages... pour eux aussi c'est le printemps

TOUT S'EXPLIQUE

p. 30 le goût de la science

Le rôle insoupçonné mais essentiel de l'acidité en cuisine

p. 34 cuisinez sain

Un petit déjeuner sucré mais sain avec tous nos conseils

EN PRATIQUE

p. 38 pas à pas

Cromesquis au fromage de chèvre frais des Monts du Lyonnais par le chef Fabrice Garabedian

p. 40 ce soir c'est...

Tarte pour tout le monde

p. 44 je fais quoi avec...

Les sardines en boîte, tendance et simples à cuisiner

p. 46 insolite

Osez le chanvre en cuisine

Mini-flans de petits pois et de fèves au banon (recette p. 29)



Croustillants et fondants, les cromesquis au chèvre frais des Monts du Lyonnais (recette p. 38).

Avec leur cœur tendre sous une fine croûte croustillante parsemée d'éclats de sel, les bretzels sont synonymes de convivialité (recette p. 69).



Crème de fraise à tartiner (recette p. 55)



Blanquette de veau aux légumes printaniers (recette p. 23)

DOSSIER

p. 51 la cuisine du potager

La nature sort de sa torpeur hivernale, les premiers fruits et légumes de l'année pointent le bout de leurs feuilles dans le potager. On vous dit comment cuisiner ces petits trésors du printemps sans oublier les fleurs, les plantes aromatiques et sauvages et même les fanes!

TERROIRS ET SAVOIR-FAIRE

p. 68 spécialité

La bretzel, la fameuse, la vraie, tendre et croustillante (Alsace)

p. 72 appellation

Dans le Sud-Est, il est un petit ovin qui va à ravir sur la table du repas pascal: l'agneau de Sisteron IGP (Alpes-de-Haute-Provence)

p. 76 morceau de choix

La Moselle s'est dotée d'une filière volaille fermière en circuit-court. Son poulet noir à cou nu fait le bonheur des restaurateurs et des gourmets (Moselle)

p. 80 tout un fromage

La faisselle est un incontournable de la région Rhône-Alpes. La Maison Mons lui a redonné son goût d'autrefois (Loire)

p. 84 histoire de...

Bayonne, berceau du chocolat en France dès le XVI^e siècle (Pyénées-Atlantiques)

p. 88 savoir-faire

Au milieu des fûts de cognac, Françoise et Philippe de la Maison Fleuriet transforment le pineau en vinaigre (Charente)

p. 92 douceurs

Le pâtissier-chocolatier-confiseur grenoblois Thierry Court transforme des snacks sucrés industriels en des douceurs saines et artisanales (Isère)

p. 96 côté vins

Les hautes-côtes-de-nuits, des vignes et des terroirs d'altitude, dont les premières traces remontent au VIII^e siècle (Bourgogne)

p. 100 escapade à...

Balade gourmande dans la région des 1000 étangs (Franche-Comté)

CARNET PRATIQUE

p. 106 carnet d'adresses

p. 108 index des recettes

p. 109 fiches recettes

Les morilles
Le poulet
Les kids en cuisine

ABONNEZ-VOUS
Remplissez le bulletin d'abonnement en page 116.

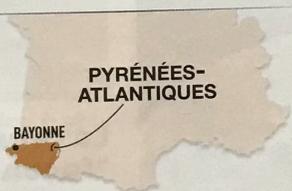
Retrouvez toutes nos adresses page 106

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ. À CONSOMMER AVEC MODÉRATION

BAYONNE FONDUE DE CHOCOLAT

PYRÉNÉES-ATLANTIQUES Bayonne est plus connue pour son jambon que pour son chocolat. Et pourtant... Son histoire avec lui remonte au XVI^e siècle avec l'arrivée de la communauté juive.

TEXTE EMMANUELLE GABILLAT PHOTOS JEAN-MICHEL DUCASSE



La communauté juive qui fuit les persécutions de l'Inquisition espagnole puis portugaise à la fin du XVI^e siècle, s'installe sur la rive droite de l'Adour, à Saint-Esprit, une commune autonome. Ses membres apportent avec eux l'art du chocolat et vont faire de Bayonne la capitale française de cette gourmandise.

"Les ouvriers juifs traversaient l'actuel pont Saint-Esprit pour venir sur la partie noble de Bayonne transformer le cacao", raconte Jean-Paul Carrère, président de l'Académie du chocolat. "Ils vont d'abord fabriquer le chocolat chez les apothicaires puis chez les épiciers, enfin chez les riches particuliers."

À l'époque, la fève de cacao, qui vient du Nouveau Monde, est écrasée à la main, avec un pilon en granit puis frottée sur une pierre chaude pour devenir une pâte. Aujourd'hui, on utilise un moulin à cacao...

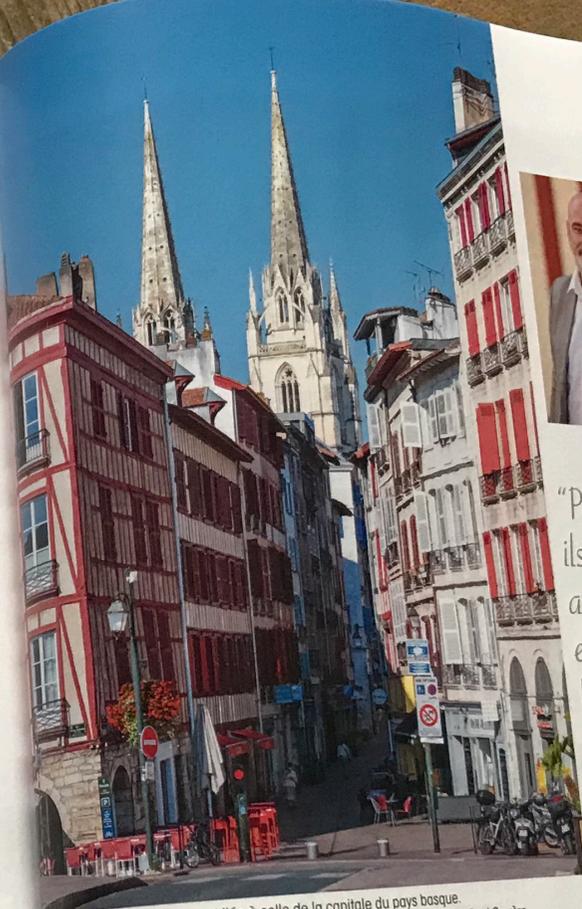
DE LA FÈVE À LA TABLETTE

La fabrique vitrée de Monsieur Txokola permet d'observer, à l'extérieur de l'atelier-boutique du 11 rue Jacques-Laffitte, les différentes étapes de fabrication. Il suffit de pousser la porte pour s'enivrer de ce parfum exotique, résultat de l'en-



semble des phases de production. D'abord, la torréfaction développe les arômes et les saveurs. Suivent le pelage, le malaxage et le broyage des fèves en pâte que le conchage (ou brassage) à 60° sublimerait au bout de 3 jours. Sans le savoir-faire du chocolatier, la fève de cacao est une matière presque insipide, même si croquée, elle révèle déjà des arômes prometteurs.

"Avec la communauté juive, il y avait un paramètre religieux très fort", souligne Jean-Paul Carrère. "Pour Pâques, ils ont réalisé un chocolat avec deux tiers de cacao et un tiers de sucre... Le chocolat



"Pour Pâques, ils ont réalisé un chocolat avec deux tiers de cacao et un tiers de sucre... Le chocolat à la bayonnaise était né."
Jean-Paul Carrère

L'histoire du chocolat est liée à celle de la capitale du pays basque. L'objectif de l'Académie du Chocolat de Bayonne, présidée par Jean-Paul Carrère, est de défendre et de faire vivre ce patrimoine gourmand.

à la bayonnaise était né. Ce côté très puissant et très amer était assimilé à une sorte de médicament pour se revigorer."

La consommation de chocolat se répand en France à partir du mariage de Louis XIV avec Marie-Thérèse d'Espagne, à Saint-Jean-de-Luz, en 1660. L'infante raffolait du chocolat, servi liquide à l'époque. Il faudra attendre le XIX^e siècle pour que le chocolat de Bayonne devienne une friandise et se démocratiser.

Depuis, à Bayonne, chaque chocolatier essaye de se singulariser en fabriquant sa propre matière première avec des fèves d'origines différentes qu'il aura souvent été choisir lui-même sur d'autres continents.

Comme Pascal Moustirats, qui a installé, quai Galuperie, sur les bords de la Nive, sa chocolaterie, salon de thé. On peut à la fois y boire un chocolat tiré d'un mélange de fèves d'Amérique latine et passer par la boutique pour s'offrir ses différents pralinés, ganaches ou mini-rochers issus de cacao vénézuéliens ou malgaches.

Comme cinq autres maisons (Cazenave, Daranatz, Paris, l'Atelier du Chocolat et Monsieur Txokola), il fait partie de l'Académie du

CHOCOLAT :

COMMENT L'APPRECIER ?

Déguster un chocolat, c'est mettre tous ses sens en éveil. C'est en tout cas ce que recommande l'Académie du chocolat de Bayonne. Avant de le casser, observez sa couleur, sa brillance, son aspect général puis sentez-le pour obtenir quelques indices gustatifs. En le cassant, la nature de son croquant donne des indications sur sa "traicheur". "Le chocolat, sous diverses formes, a un goût différent, plus développé, lorsqu'on vient de le travailler", explique Jean-Paul Carrère, président de l'Académie du Chocolat. À l'inverse, un chocolat réalisé depuis longtemps, perd de sa force aromatique, et peut aller jusqu'à s'éventer. Il n'y a pas de chocolat frais dans le monde industriel. Mais il y en a dans le monde artisanal.

Une fois en bouche, cassez-le avec les dents pour libérer les premiers arômes et froitez lentement le chocolat entre la langue et le palais ce qui permettra de "ressentir les arômes initiaux" et de "scruter la typicité du goût et l'éventuelle longueur en bouche".



© Chocolaterie Bamas



D'un autre temps

Sous les arceaux de la rue du Port-Neuf, le salon de thé Cazenave, bondé à l'heure du goûter, accueille les gourmands dans une ambiance délicieusement rétro sous un plafond en vitraux. Il propose un chocolat tel qu'il était consommé à son arrivée en Europe : chaud et mousseux. Ici, on l'accompagne de tranches de brioche et d'une savoureuse chantilly maison.

chocolat de Bayonne qui regroupe, depuis 1993, outre des amateurs éclairés, les prestigieuses chocolateries de la place. Tous s'engagent sur des critères rigoureux de fabrication artisanale, d'utilisation de matières nobles et de respect de la tradition du chocolat noir et amer. "Notre objectif est aussi de créer un label qui passe par le respect d'un cahier des charges strict, et qui peut amener, à terme, à l'élaboration d'une IGP (Indication Géographique Protégée)" conclut son président. Après le jambon, Bayonne aurait alors un autre produit phare labellisé. Plutôt rare dans notre pays pour une ville à taille humaine de 53 000 habitants. *

Cake au chocolat

Pour 1 cake de 320 g **Préparation** 20 min **Cuisson** 35 min

- 70 g d'œufs
- 100 g de sucre
- 1 g de sel
- 40 g de mascarpone
- 5 g de levure chimique
- 25 g de couverture 62% (opéra) hachée
- 20 g de cacao en poudre
- 30 g de beurre clarifié
- 200 g de chocolat
- 20 g d'huile
- 50 g de farine

1. Faites blanchir les œufs et le sucre, ajoutez le sel, le mascarpone, la farine tamisée avec la levure chimique et le cacao en poudre.
2. Ajoutez le beurre clarifié fondu à 40 °C et la couverture hachée.
3. Moulez aussitôt et faire un trait de beurre clarifié. Mettez au four à 170 °C pendant 35 minutes.
4. Une fois refroidi, enrobez le gâteau avec le glaçage fait avec 200 g de chocolat mélangés à 20 g d'huile.



Une recette proposée par Thierry Bamas

Champion du monde de glaces, prix remporté à Rimini en Italie en 2010, MOF dans la classe Pâtisserie et confiserie en 2011, Thierry Bamas est aussi passionné de chocolat. Le pâtissier chocolatier bayonnais conseille aux novices le cacao du Pérou : "C'est quelque chose de classique, qui va plaire."



La sauce mole

Pour 10 personnes **Préparation** 40 min **Cuisson** 20 min

- 500 ml de bouillon de poulet • 500 ml d'eau • 1 pincée de sel
- 10 piments ancho séchés • 2 gousses d'ail hachées
- 5 c. à soupe d'amandes • 1/2 c. à café de cannelle
- 3 tomates pelées, épépinées et hachées • 2 oignons émincés
- 125 ml de raisins secs • 2 c. à soupe de sésame
- 4 c. à soupe de saindoux
- 1 tortilla frite à l'huile et coupée en morceaux
- 30 g de chocolat mexicain coupé en petits morceaux
- 1/2 c. à café de clous de girofle moulus

1. Coupez les piments en quartiers, retirez les pépins et la queue avant de les laisser tremper 1 heure dans l'eau bouillante. Réservez l'eau.
2. Mixez les piments avec les raisins secs, la coriandre, le clou de girofle, la cannelle, et le sel, en ajoutant un peu d'eau de trempage.
3. Dans une casserole, faites colorer les oignons et l'ail dans le saindoux. Ajoutez le bouillon de poulet, la pâte de piment et les tomates. Couvrez et laissez mijoter 5 minutes.
4. Faites torréfier les amandes et les graines de sésame à la poêle. Ajoutez-les au mélange, puis versez-y le chocolat et laissez-le fondre entièrement. Portez à ébullition. Couvrez, baissez le feu et laissez mijoter doucement 5 minutes.
5. Ajoutez les morceaux de tortilla. Passez au mixeur pour en faire une sauce épaisse.



Une recette proposée par Nicolas Bouchard

Nicolas Bouchard, chef du restaurant Patxamama, a fait ses classes à Paris, à l'école Ferrandi, puis chez Dutournier, Guy Martin, Yannick Alléno et bien d'autres adresses prestigieuses. Avant de prendre la direction du Pérou, puis l'Équateur et l'Amazonie pour tout apprendre sur le chocolat, il utilise maintenant le chocolat pour accompagner ses plats. Il utilise notamment la sauce mole (prononcer "molé"), une recette mexicaine ancestrale, qui permet de casser l'acidité et d'apporter de la douceur à certains plats salés.

La sauce mole accompagne la viande rouge type joue de bœuf braisée, paleron ou une belle côte de cochon ; un poisson blanc, lieu jaune, merlu... Elle est ici servie avec de la poltrine de cochon local ou piment péruvien, cuit à 75 °C pendant 48 heures, et mariné avant cuisson avec des épices.