

CARNET D'ADRESSES

l'album de

Pierre Hermé
Siège social Pierre Hermé Paris
72 rue Bonaparte
75006 Paris
Tél. : 01 43 54 47 77

les recettes de

Mickaël Arnoult
Les Morainières - Route de Marételet
73170 Jongieux
Tél. : 04 79 44 09 39

les recettes de

Boris Campanella
Restaurant L'Orangerie
Château de Candie
533, rue du Bois-de-Candie
73000 Chambéry-le-Vieux
Tél. : 04 79 96 63 00

les recettes de

Alain Perrillat-Mercerot
Atmosphères
618, route des Tournelles
Aux Catons
73370 Le-Bourget-du-Lac
Tél. : 04 79 25 01 29

les recettes & les cocktails de

Olivier Deterne et Olivier Gaugey
Fabien Chalard Groupe
33, rue de la Bourse - 69002 Lyon
Tél. : 04 72 40 21 80

• Comptoir de la Bourse

33, rue de la Bourse - 69002 Lyon
Tél. : 04 72 40 21 80

• Le Bar

10 bis, rue de la Bourse
69002 Lyon
Tél. : 04 72 41 51 08

• Le Koodeta

3, rue Danton - 69003 Lyon
Tél. : 04 78 60 94 42

• L'Inuit

La joue du Loup
Place des Boutiques Lot 17
05250 Agnières-en-Devoluy
Tél. : 04 92 43 42 18

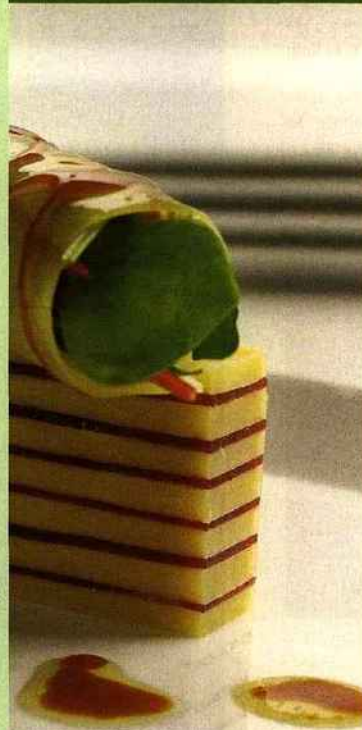
la carte de

Pascal Auger
Château de Salettes
Lieu-dit Salettes
81140 Cahuzac-sur-Vère
Tél. : 05 63 33 60 60

vins & mets

Porto Burmester
Distribution exclusive
Deutz Delas Diffusion
10, rue Jeanson - BP 9
51160 Aÿ
Tél. : 03 26 56 94 00

Domaine de la Vougeraie
Rue de l'Église
21700 Premeaux Prissey
Tél. : 03 80 62 48 25



shopping

P.C.B. Création

7, rue de Suède - B.P. 67
67232 Benfeld cedex
Tél. : 03 88 58 73 36
Fax : 03 88 58 73 34
www.pcb-creation.fr

Sens Gourmet

159, rue de la Tour
Centra 116 - 94566 Rungis cedex
Contact : Jean-Michel Thirion
Tél. : 01 49 79 98 29
Fax : 01 48 85 36 32
www.sensgourmet.com

• Couteaux en céramique

Forever Europe

167, Corniche de Magnan
06000 Nice
Tél. : 01 70 90 85 90
www.forever-eur.com

• Pages 86 à 88 :

1 produit, 3 desserts
Génépi

Chartreuse Diffusion

B.P. 102 - 38503 Voiron cedex
Tél. : 04 76 05 81 77
Fax : 04 76 66 19 35
chartreuse@chartreuse.fr
www.chartreuse.fr

Les recettes de



Boris Campanella RESTAURANT L'ORANGERIE CHÂTEAU DE CANDIE CHAMBÉRY-LE-VIEUX

Au départ, il venait au Château de Candie pour prêter main forte son frère qui avait pris la direction des cuisines, «Je travaillais alors chez Michel Troisgros. Mon frère, lui, avant de travailler ici, avait été cuisinier chez mes parents pendant dix-sept ans. Je suis d'abord venu l'aider à faire la carte puis pour lui donner un coup de main pendant mes deux jours de repos. Cela a duré six mois, puis, de fil en aiguille, il a quitté la cuisine pour prendre la direction du restaurant. Il a un très bon relationnel avec les gens. Moi pas». C'est-à-dire ? «Cédric a toujours quelque chose à dire. Moi, je n'ai rien à dire, alors je ne dis rien». C'est donc *motus, bouche cousue* que, depuis, Boris Campanella dépoussière les classiques, bouscule (en douceur) le palais, pas pour épater, juste pour régaler, juste parce que, manifestement,

il sait ce qu'il veut : «*Le top !*» Il rajoute, «*si j'avais fait de la mécanique, j'aurais fait de la Formule 1*». Et il s'attribue lui-même ces propos : «*je ne suis pas un gentil. Je ne suis pas facile, ni avec les autres ni avec moi-même. Quand il y a une poêle à laver, je la lave, cela ne me pose pas de soucis*».

En cuisine ? «*Nous sommes une dizaine*». Pour combien de couverts ? «*Le restaurant compte une soixantaine de couverts, auxquels peut se greffer un mariage, ou un cocktail pour 100, 200 personnes*».

C'est clair, il n'y a pas de minute à perdre... L'étoile du guide Michelin ? «*Elle est arrivée, deux ans après mon arrivée*».

Et la deuxième ? «*Oh là là... Déjà une, c'est très bien !*»





Ce qui vous a aidé...

D'avoir été élu «Meilleur Chef Espoir 2003». La presse locale s'est emparée de l'événement.

Cherchez-vous à communiquer ?

Pas spécialement. Nous sommes attentistes, un peu trop certainement, mais on ne peut pas tout faire.

Qui vous a aidé à vous faire connaître ?

Marc de Champérad. Il est venu sur les conseils de Laurent Petit et c'est grâce à lui que j'ai participé au Food de France organisé par Alain Ducasse.

Votre cuisine...

Une cuisine simple autour des produits de saison. Pas de farces et attrapes, pas d'agar agar... Uniquement des jus. Pas de crème, pas de beurre.

Votre cuisine évolue-t-elle ?

Je dirais que c'est psychologiquement qu'un cuisinier évolue.

Cuisinier, un métier difficile ?

On se met en scène tous les jours. Comme au théâtre.

C'est un métier prenant, qui évolue très vite, il faut se tenir informé des nouvelles techniques, il faut beaucoup réfléchir.

Je réfléchis tout le temps. Sauf «aux champignons» parce que je suis trop occupé à chercher les cèpes, ou à la pêche parce que j'attends le poisson. Ou quand je pense à ma fille parce que cela me repose...

Allez-vous dîner chez vos confrères ?

Cette année je me suis surpassé. Je suis allé chez Lameloise et à la Chèvre d'Or. J'aimerais prendre le temps d'aller voir ce que font les autres, sans non plus tomber dans le truc «tendance».

Que dites-vous aux jeunes qui arrivent en cuisine ?

On n'a rien sans rien.

Martine Occhipinti

Le Château de Candie, une belle demeure bâtie au cours du XIV^e siècle dont elle a gardé le cachet, avec, en prime le confort des «temps modernes». Ici, on se laisse charmer par la magie du parc (6 ha avec bassins et fontaines), des chambres ravissantes, des tissus soyeux... Et par la cuisine pleine de sensibilité paraphée par un Boris Campanella qui, sous des allures «je n'suis pas un tendre» décline à l'envi les produits... En finesse.... Nous régale de sa vision bien à lui de la cuisine d'aujourd'hui. Passionné et talentueux.

Quelques dates

1996

- Michel Chabran
Pont-de-l'Isère.

1998

- Jacques Lameloise
Chagny - Chef de partie tournant.

2000

- Michel Rochedy
Courcevel - Chef de partie.
- Jean-Pierre Jacob - Le Bateau Ivre -
Le Bourget-du-Lac - Chef de partie.
- Michel Troisgros
Roanne - Second de Cuisine.

2002

- Château de Candie
Chambéry-le-Vieux - Chef de cuisine

2005

Une étoile au guide Michelin.

Reportage photo : Pascal Lattes - Rédaction culinaire : Jean-Luc Denonain - Accords vins et mets : Bruno Drapier

tartare de thon rouge, ratatouille croquante, sésame noir et wakamé

Ingrédients 4 personnes

Tartare de thon :

200 g Thon rouge en brunoise
10 g Sauce soja
1/2 Zeste de citron vert
4 g Jus de citron vert
4 g Sésame noir
4 g Sésame blanc torréfié
QS Sel, poivre, huile de sésame,
wakamé, wasabi, huile d'olive

Ratatouille croquante :

50 g Courgette
50 g Poivron jaune, rouge et vert
50 g Aubergine

Sauce orientale :

40 g Sauce soja épaisse
40 g Vinaigre de vin vieux
40 g Vinaigre balsamique noir réduit
1/2 Poivron rouge pelé en brunoise
15 g Gingembre haché au vinaigre
1/4 Peau de citron saumuré en brunoise

1 Petite gousse d'ail hachée très finement
100 g Huile de sésame torréfié
4 Fines tranches de pain de campagne

Tartare de thon

Mélanger les ingrédients cités, lier avec de l'huile de sésame, assaisonner wasabi, sel et poivre, réserver au froid.

Ratatouille

Tailler les légumes en brunoise, les poêler rapidement à l'huile d'olive ; les obtenir croquants.

Sauce orientale

Mélanger les ingrédients cités, ajouter l'huile de sésame, sans remuer, réserver.

Tuiles de pain

Badigeonner les tranches de pain de campagne avec de la sauce orientale puis les

sécher dans un four à 120° pendant 50 minutes environ.

Finition et présentation

Dans une assiette, à l'aide d'un emporte-pièce rectangulaire, monter par couches : tartare de thon, ratatouille croquante, tartare de thon. Verser la sauce orientale et disposer une tuile de pain.

Décor : wakamé.

Vin conseillé

Saumur - « Insolite » 2004 - Domaine des Roches Neuves, Thierry Germain.

Boris Campanella





langoustine croustillante à la menthe, verre à boire, petits pois menthe amande, glace petits pois

Ingrédients 10 personnes

10 Queues de grosses langoustines
décortiquées

Soupe de petit pois :

300 g Petits pois frais
300 g Petits pois surgelés
100 g Cosses de petits pois
500 g Consommé de volaille infusé
avec 10 feuilles de menthe

10 g Sucre
50 g Huile d'olive
150 g Pâte d'amande (50/50)

Cappuccino amande :

250 g Lait
100 g Crème
150 g Pâte d'amande (50/50)

Glace petits pois :

1,5 kg Purée de petits pois
500 g Lait infusé à la menthe
500 g Lait de noix de coco
100 g Crème liquide
100 g Glucose atomisé

5 Feuille de brick
10 Feuille de menthe fraîche
QS Beurre clarifié, sel, poivre, noix muscade

Soupe de petits pois

Cuire les petits pois et les cosses à l'anglaise, égoutter, ajouter le consommé de volaille et les ingrédients restants, porter à ébullition, mixer et chinoiser.

Cappuccino amande

Mélanger le lait avec la crème et porter à ébullition, ajouter la pâte d'amande, mixer et chinoiser. Assaisonner sel poivre et noix muscade, verser dans un siphon, ajouter deux cartouches de gaz.

Glace petits pois

Mélanger les ingrédients cités à froid, mixer à l'aide d'un mixeur plongeant, verser dans un bol à Pacojet, bloquer au grand froid. Au moment, pacosser.

Procédé

Envelopper une queue de langoustine avec une feuille de menthe puis rouler le tout dans une 1/2 feuille de brick badigeonnée de beurre clarifié. Frirer à 180°, éponger sur un papier absorbant.

Finition et présentation

Dans une verrine, verser la soupe de petits pois, recouvrir avec le cappuccino amande. Dresser la verrine dans une assiette, disposer une queue de langoustine puis une quenelle de glace petits pois.
Décor : au choix.

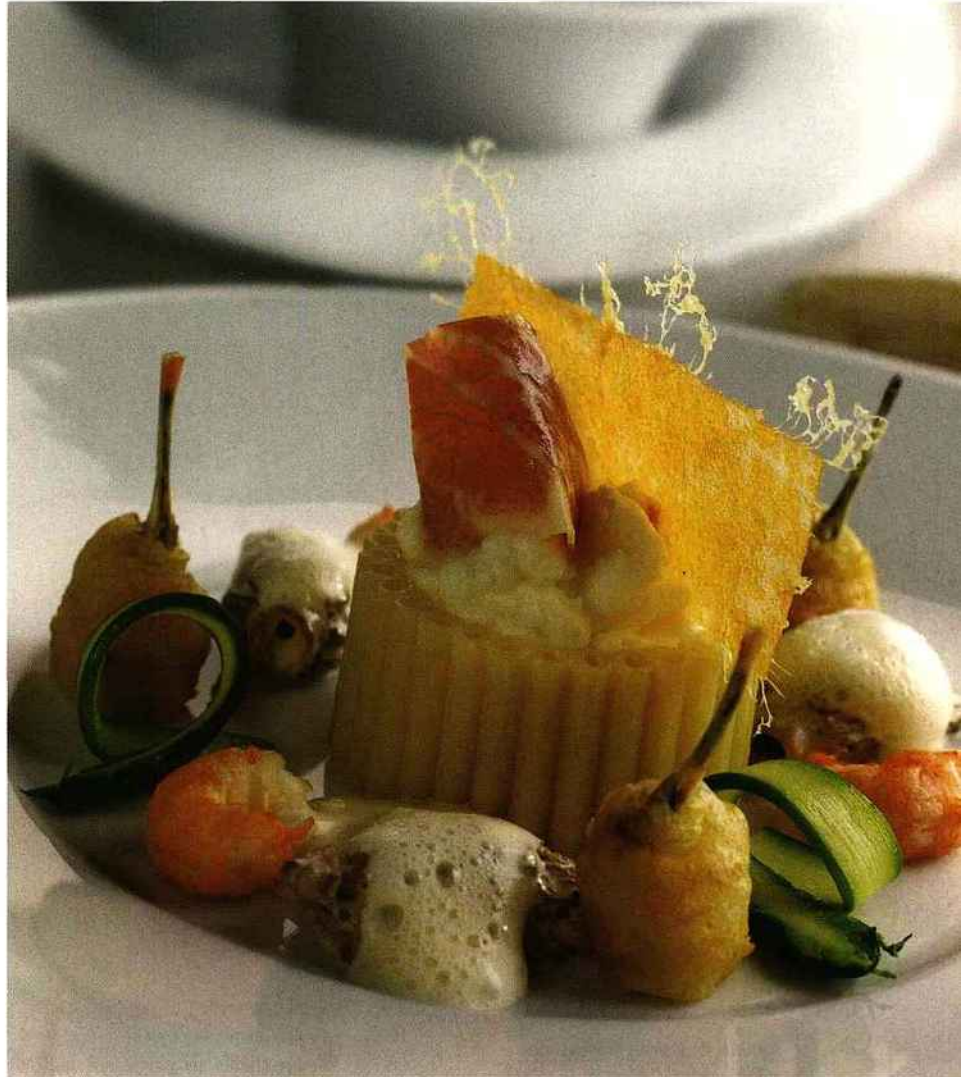
Vin conseillé

Roussette de Savoie Monterminod 2006 - Jean Perrier et Fils.

chartreuse de perciatellinis, grenouilles et écrevisses de lac, asperges vertes et morilles, cappuccino de parmesan

Ingrédients 10 personnes

30	Cuisses de grenouilles
30	Morilles
QS	Beurre, sel, poivre, huile d'olive, lait, crème liquide, poivre en grains
1	Échalote ciselée
9	Asperges vertes (6 + 3)
30	Écrevisses (de lac)
500 g	Vin blanc
150 g	Perciatellinis (longs macaronis)
1	Bouquet garni
1	Gousse d'ail
Cappuccino de parmesan :	
150 g	Parmesan
150 g	Crème liquide
200 g	Parmesan râpé
Pâte à frire :	
120 g	Farine
50 g	Fécule de pomme de terre
8 g	Poudre à lever (baking powder)
1	Cuillère à soupe d'huile d'olive
130 g	Eau froide
1 litre	Lait
250 g	Crème liquide
1	Bouquet garni
1	Gousse d'ail éclatée
Sauce blanquette :	
250 g	Consommé de volaille
250 g	Crème liquide
65 g	Mascarpone
QS	Décor : tuiles de parmesan, tranches de jambon de pays



Préparation

Séparer les cuisses de grenouilles, les manchonner, réserver au froid.

Étuver les morilles au beurre avec l'échalote ciselée, assaisonner.

Cuire 6 asperges vertes dans de l'eau bouillante salée, égoutter, mixer, passer au tamis puis incorporer 30 g de beurre et 1 filet d'huile d'olive.

Tailler les asperges restantes en lamelles, les cuire croquantes à l'anglaise.

Cuire les écrevisses dans une nage (1 litre d'eau, vin blanc, gros sel, poivre en grains) pendant 5 minutes environ après l'ébullition. Égoutter, décortiquer.

Cuire les perciatellinis dans moitié lait moitié crème liquide avec le bouquet garni et la gousse d'ail, pendant 12 minutes environ,

à couvert. Égoutter, tailler des tronçons de 4 cm de longueur puis chemiser des cercles de 7 cm de diamètre et de 4 cm de hauteur.

Cappuccino de parmesan

Mélanger les ingrédients cités, chauffer légèrement au bain-marie, chinoiser et verser dans un siphon avec 2 cartouches de gaz.

Pâte à frire

Mélanger les ingrédients dans l'ordre cité, laisser reposer.

Sauce blanquette

Réduire le consommé de volaille avec la crème et le mascarpone jusqu'à l'obtention d'une consistance nappante, chinoiser, rectifier l'assaisonnement.

Cuisson

Tremper les cuisses de grenouilles dans la pâte à frire puis frire à 180° pendant 1 à 2 minutes environ.

Finition et présentation

Garnir le cercle de perciatellinis avec la purée d'asperges puis avec le cappuccino de parmesan, dresser le tout dans une assiette. Disposer les morilles, les lamelles d'asperges, les queues d'écrevisses et les cuisses de grenouilles. Napper les morilles avec la sauce blanquette.

Décor : tuile de parmesan, tranche de jambon de pays.

Vin conseillé

Vin du Bugey - «Cuvée Maxime» 2006 - Maison Angelot.

pressé de beaufort et viande des grisons, cannelloni d'herbes et salade amère, vinaigrette au jus de viande

Ingrédients 8 personnes

- 500 g Beaufort
- 150 g Viande des grisons
- 1 Cuillère à soupe de jus de poulet
- 1 Cuillère à soupe de vinaigre de Xérès
- 1 Cuillère soupe d'huile d'olive
- QS Sel, poivre, jus de citron,
salade d'herbes (roquette, cresson,
mâche, pourpier, cerfeuil, fenouil bronze)

Procédé

Tailler finement le beaufort et la viande des grisons, réserver 8 très fines tranches de fromage. Monter en millefeuille, réserver au froid sous presse.

Vinaigrette au jus de viande

Émulsionner le jus de poulet avec le vinaigre et l'huile d'olive, assaisonner sel, poivre et jus de citron.

Cannellonis

Rouler les très fines tranches de beaufort, les garnir avec une salade d'herbes assaisonnée de vinaigrette au jus de viande.

Finition et présentation

Trancher le millefeuille, le dresser dans une assiette, poser dessus un cannelloni d'herbes et salade amère. Verser la vinaigrette restante.

Vin conseillé

Vin de Savoie - Chignin Bergeron «Comme Avant» 2006 - Jean-Pierre et Jean-François Quénard.

Boris Campanella



côte et filet d'agneau en croûte de wasabi et sésame, fruits et légumes comme un tajine

Ingrédients 10 personnes

1	Selle d'agneau
1	Carré d'agneau (de 10 côtes)
1	Poivron rouge
1	Poivron vert
1	Poivron jaune
10	Carottes
1	Courgette
1/2	Céleri-rave
10	Navets
1	Aubergine
QS	Sel, poivre, beurre demi-sel, jus de citron
150 g	Beurre frais
20 g	Sésame blanc torréfié
20 g	Sésame noir
60 g	Wasabi
150 g	Chapelure blanche de pain de mie
10	Abricots secs (ou moelleux)
10	Figues confites
10	Dattes dénoyautées
10	Rondelles de citron confit (non traité)
30	Amandes mondées
2	Cuillères à soupe de miel
QS	Mélange de 12 épices (carvi noir, cardamome verte, girofle, anis étoilé,

cannelle, cardamome noire, poivre noir, coriandre, galanga, fenouil, graine de céleri, gingembre en poudre)

300 g Consommé de volaille
10 g Huile d'olive

Préparation

Parer, dénervé la selle d'agneau, manchonner le carré, réserver.

Tailler les poivrons en lamelles, les carottes, courgette, céleri et navet en palets biseautés puis l'aubergine en gros bâtonnets. Blanchir rapidement carotte et navet.

Croûte de wasabi et sésame

Travailler le beurre en pommade, ajouter les graines de sésame et le wasabi, assaisonner puis incorporer la chapelure. Étaler entre deux feuilles de papier sulfurisé puis bloquer au grand froid.

Légumes comme un tajine

Dans un rondou déposer tous les légumes, ajouter les abricots, les figues, les dattes, les rondelles de citrons confits, les amandes, le miel et les épices. Mouiller avec

le consommé de volaille, cuire le tout à couvert dans un four à 150° pendant 45 minutes environ.

En fin de cuisson, glacer les légumes avec la moitié du jus de cuisson, 5 g de beurre demi-sel, l'huile d'olive, 1 trait de jus de citron, sel et poivre.

Procédé

Colorer uniformément le filet et le carré d'agneau à la plancha, puis cuire dans un four à 200°, jusqu'à l'obtention d'une température à cœur de 42°. Laisser reposer, recouvrir avec la croûte de wasabi et sésame, passer au four à 200° pendant 6 à 8 minutes et glacer à la salamandre.

Présentation

Dans une assiette, dresser une côte d'agneau et un tronçon de selle. Disposer les légumes comme un tajine, verser le jus d'agneau.

Vin conseillé

Coteaux du Languedoc - «Pic Saint-Loup» - Mas des Costes 2005 - Domaine Haut-Lirou.





craquant au chocolat et fruits exotiques, sorbet passion, jus à la passion et citron vert

Finition et présentation

Dans une assiette, monter par couches : carré de 5 cm de côté de biscuit moelleux aux noix de pécan, brunoise de fruits, carré de couverture blanche, «chiboust» passion, carré de couverture lait, «chiboust» passion. Terminer par un carré de couverture noire. Disposer une quenelle de glace passion sur un demi fruit de la passion. Verser la vinaigrette passion. Décor : au choix.

Vin conseillé

Vin de Pays des Côtes de Gascogne 2006 - Domaine de Fortunet, Jacques et Vincent Debets.

biscuit moelleux aux noix de pécan

Ingrédients 25 personnes

125 g Noix de pécan torréfiées et concassées
125 g Amandes blanches hachées et torréfiées
100 g Farine T55
100 g Sucre glace
40 g Cacao en poudre tamisé
250 g Blancs d'œufs frais (soit 8)
50 g Cassonade

Procédé

Mélanger les fruits secs torréfiés avec la farine, le sucre glace et le cacao tamisé. Monter les blancs, les serrer avec la cassonade, incorporer la première masse, dresser environ 700 g d'appareil sur un Silpat® et

cuire dans un four à 200° pendant 6 minutes environ.

crèmeux passion

Ingrédients

160 g Pulpe de fruit de la passion
200 g Œufs (soit 4)
240 g Sucre
300 g Beurre frais

Procédé

Porter la pulpe de fruit de la passion à ébullition, verser sur les œufs blanchis avec le sucre, cuire le tout à 83°. Incorporer le beurre en petits morceaux, refroidir à 55°, mixer et réserver.

«chiboust» passion

Ingrédients 30 personnes

200 g Crèmeux passion
320 g Crème fouettée
1 Zeste de citron vert
2,5 Feuilles de gélatine trempées et pressées (soit 5 g)
20 g Jus de fruit de la passion
1 Jus de citron vert

Procédé

Mélanger les ingrédients dans l'ordre cité, réserver au froid dans une poche munie d'une douille unie (n° 9).

brunoise de fruits exotiques

Ingrédients 25 personnes

100 g Litchis
100 g Mangue
100 g Kiwis
100 g Physalis
100 g Ananas victoria
100 g Papaye
100 g Fruit de la passion

Procédé

Peler, tailler tous les fruits en brunoise, les mélanger, réserver.

vinaigrette passion

Ingrédients 25 personnes

125 g Pulpe de fruit de la passion légèrement liée
1,5 Fruit de la passion
8 g Huile de pépin de raisin
1/2 Zeste de citron vert
1/2 Jus de citron vert

Procédé

Mélanger les ingrédients cités, réserver.

Boris Campanella