La Belle Étoile
Niort (Deux-Sèvres)

Clio Modaffari – Anne Legrand

HUÎTRES MARENNES OLÉRON, ÉMULSION LACTÉE À L'ANGÉLIQUE

POUR 6 PERSONNES

6 huîtres marennes Oléron n° 3
50 g de graines d'angélique torréfiées
1 bouquet de feuilles d'angélique
4 feuilles de gélatine
80 cl de lait ½ écrémé
sel

Laisser le lait reposer 24 h dans un récipient hermétique au réfrigérateur. Le filtrer en utilisant un chinois étamine, et ajouter une pincée de sel.

Mettre les feuilles de gélatine à tremper dans de l'eau froide et laisser gonfler 5 min. Sortir les feuilles ramollies de l'eau et bien les essorer (avec précaution). Verser 20 cl de lait filtré dans une petite casserole et le faire chauffer. Une fois qu'il est tiède, enlever la casserole du feu et incorporer les feuilles de gélatine. Fouetter le tout afin d'obtenir un mélange bien homogène et l'incorporer au reste du lait. Verser l'ensemble dans un siphon à l'aide d'un entonnoir. Visser le bouchon et vérifier que la buse de sortie soit bien enclenchée. Insérer une cartouche dans le porte-cartouche et la visser à son tour sur le bouchon, jusqu'à entendre un petit « pshit ». C'est normal. Dévisser le porte-cartouche et jeter la cartouche vide. L'opération est à renouveler deux fois. Secouer alors le siphon, tête vers le bas, de bas en haut pour bien mélanger. Laisser reposer la préparation au réfrigérateur 6 h.

Ouvrir les huîtres et les enlever de leurs coquilles (garder et laver les coquilles). Remplir d'eau un cuiseur vapeur et le faire chauffer jusqu'à l'apparition de vapeur d'eau. Disposer les huîtres dans le cuiseur 1 min 30 afin de leur donner une légère cuisson, puis les retirer et les conserver au réfrigérateur à 4°.

Reverser l'huître cuite dans sa coquille, saupoudrer dessus quelques graines d'angélique. Sortir le siphon du réfrigérateur, bien le secouer et le verser sur l'huître. Ajouter quelques feuilles d'angélique pour la décoration.

La Suite

La Rochelle (Charente-Maritime)

Johan Leclerre

FILET DE BŒUF PARTHENAISE RÔTI PUIS FUMÉ AUX AIGUILLES DE PIN, HUÎTRE POCHÉE COMME UNE MOELLE

POUR 4 PERSONNES

- 700 g de filet de bœuf parthenaise
- 4 poignées d'aiguilles de pin
- 4 huîtres Marennes Oléron (catégorie A+)
- 400 g de pommes grenaille de l'île de Ré
- 1 gousse d'ail
- thym
- laurier
- 300 g de beurre
- huile d'olive
- sel, poivre

Couper 4 tranches assez épaisses dans le filet de bœuf, puis les rôtir à l'huile d'olive et au beurre (préférer une cuisson saignante). Disposer la viande d'un côté dans une cocotte, ajouter des aiguilles de pin au côté opposé et y mettre le feu. Couvrir 6 à 7 min (pendant le temps de repos de la viande).

Pendant ce temps, couper les pommes de terre en tranches et les poêler à l'huile d'olive. Ajouter thym, laurier, ail, sel et poivre. Cuire 15 à 20 min et terminer avec une petite noisette de beurre.

Ouvrir les huîtres et les pocher dans leur jus, les égoutter. Réduire le jus et monter au beurre. Ajouter les huîtres.

Sortir le bœuf, disposer l'huître au centre et verser un peu du jus réduit monté au beurre. Agrémenter de quelques grenailles.

Les Archives
Poitiers (Vienne)

Alexandre Beaudoux

MINESTRONE GLACÉ DE MELON CHARENTAIS AUX AGRUMES, SIROP DE MENTHE CITRON, SORBET AU FROMAGE BLANC

POUR 6 PERSONNES

MINESTRONE
2 melons charentais
2 oranges
2 pamplemousses
1 citron jaune
100 g de noix de pécan hachées
1 botte de menthe citron

SIROP
1 botte de menthe citron
2 citrons jaunes
150 g de sucre
½ gousse de vanille grattée

SORBET AU FROMAGE BLANC
500 g de fromage blanc à 40 % de matière grasse
340 g de sucre
160 g de sucre atomisé
6 g de stabilisateur
7 cl de jus de citron

TUILES AUX AMANDES
50 g d'amandes effilées
100 g de beurre
100 g de sucre
100 g de farine

SIROP
Porter à ébullition tous les ingrédients dans 1 l d'eau, laisser infuser 20 min puis réserver au frais 12 h.

SORBET
Porter 67 cl d'eau à ébullition. Ajouter le sucre, le glucose atomisé et le stabilisateur, mélanger puis terminer avec le jus de citron. Refroidir puis incorporer le fromage blanc. Laisser reposer 4 h, mixer puis turbiner.

TUILES AUX AMANDES
Réaliser un beurre pommade et y ajouter le sucre, la farine et les amandes. Sur une plaque à pâtisserie, disposer des ronds de pâte et cuire à 170 °C pendant 10 min.

MINESTRONE
À l'aide d'un couteau, éplucher les oranges et les pamplemousses, et en prélever les suprêmes. Tailler ces derniers en dés réguliers et les disposer dans un saladier. Éplucher les melons et retirer les pépins. Réaliser des dés réguliers et mélanger avec les agrumes.
Effeuiller la moitié de la menthe et ciseler les feuilles finement pour les ajouter à la salade de melon et agrumes. Ajouter le jus du citron et les noix de pécan hachées, puis réserver au frais.

DRESSAGE
Dans une assiette creuse, disposer dans un cercle la salade de melon et verser quelques cuillères de sirop. Ajouter les tuiles aux amandes. Réaliser une quenelle de sorbet au fromage blanc. Enfin, décorer l'assiette de feuilles de menthe.

AU MENU

Préface de Joël Robuchon 3
Le mot du président 5

ENTRÉES

NICOLAS BARILLOT
Soupe de moules au foie gras 6

FRANCK BERTHIER
Tartare de gambas mi-cuites de nos marées et palourdes à la salicorne 10

ANDRÉ CHENU
Filet de rouget, ail des ours et crème de cerfeuil 12

VANESSA ET VINCENT COIQUAUD
Marbré de lapin rex du poitou et foie gras, pâte d'argousier 16

GRÉGORY COUTANCEAU
CHEF DE CUISINE : FABRICE GUÉRINEAU
Sashimis de maquereau et agrumes, olives snocciolate et vinaigrette de gingembre 18

LAURENT FAVIER
L'œuf de marans à la coque et aux coques, émulsion de pommes de terre de l'île de Ré 23

THOMAS FOURNIER
Cannellonis de mothais sur feuille et jambon de bœuf du domaine Coiffard 24

OLIVIA GAUTIER
CHEF DE CUISINE : DAVID ROYER
Crémeux de chèvre du montmorillonnais, betteraves acidulées et sauce au vinaigre de neuville 28

JEAN-PAUL GUÉNANTEN
Crémé de mogettes de pays, langoustines et filets de caille 31

JULIEN GILBERT
Crabe farci façon Arnaud 34

THIERRY HAINAUT
Risotto glacé à l'encre de seiche, coquilles saint-jacques des pertuis, zestes de citron vert,
feuille d'huître et crémeux d'algues de l'île de Ré 36

CLIO MODAFFARI – ANNE LEGRAND
Huîtres marennes d'oléron, émulsion lactée à l'angélique 40

MIGUEL MARROQUIN
Œuf de poule de Marans et crème de courge du jardin respectueux 42

LUDOVIC MERLE
Truite de Gensac-la-Pallue cuisinée comme un gravlax 46

CHRISTOPHE PARPAIX
Tartare de bar et œufs de hareng fumé, légumes croquants citron-gingembre 48

THIERRY ET JULIEN VERRAT
Le bouillon de « petits gris » aux orties sauvages 53

MAXIME YONCOURT
Tartelette de maquereau, oignons confits, tartare de salicorne et fromage blanc wasabi 54

PLATS

FRANCE ET LAURENT AUTHÉ-MARTIN
CHEF DE CUISINE : MATHIAS AUTHÉ-MARTIN
Cromesquis de joue de bœuf parthenaise confite au vin du Haut-Poitou et purée lisse au beurre de pamplie 58

ÉRICK BOUX
La carotte de Jarnac-Champagne et le cabillaud 60

ÉRIC CAILLON
Chevreau du poitou à l'ail vert, pommes de terre nouvelles 64

PASCAL CHAIGNAUD
Filet de cochon aux aiguilles de pin, asperge verte et croustillant de boudin noir à l'orge..... 66

NATHALIE CHOLLET
Suprême de volaille façon pot-au-feu à la verveine, légumes printaniers et pommes de terre de l'île de Ré 70

ALBAN GALPIN
Épaule d'agneau de Poitou-Charentes de 7 heures, farci poitevin et crème de chèvre (âne vert)£££ confirmer £££... 72

JOHAN LECLERRE
Filet de bœuf parthenaise rôti puis fumé aux aiguilles de pin, huître pochée comme une moelle 77

JEAN-LUC MASSA
Carré d'agneau du Poitou en croûte de noix et marrons, endives farcies braisées au miel de charente 78

FRÉDÉRIC MILAN
Œuf bio d'ici poché, asperges blanches du blayais à l'orange et chèvre du poitou fondant,
tagliatelles de légumes de nos paysans à l'huile de noisette de Poitou-Charente 82

LAËTITIA RONTET ET RICHARD MORIN
Pavé de maigre de la cotinière en viennoise de moules persillées,
pommes de terre de Ré et beurre fumé aux aiguilles de pin 84

DAVID NOYAUD
Chaudrée..... 88

PASCAL PRESSAC
Filet de veau de Chalais au vieux pineau et polenta d'asperges grillées 90

JEAN-CHRISTOPHE ROGER
CHEF DE CUISINE : ANTHONY PINOTEAU
Bar mariné, condiment de mangue et gingembre parfumé à l'huile de vanille bourbon 94

YOHANN SUIRE
Cassolette de la mer, fine julienne de légumes, bouillon d'étrilles, rémoulade de céleri et champignon noir 96

JACQUES TACHET
CHEF DE CUISINE : ALIX ORGÉ
Poularde noire de Barbezieux en cocotte grand-mère, pâtes fraîches 100

LOUIS YVON
CHEF DE CUISINE : DIDIER GUILLONNEAU
Filets de bar de la Cotinière, laqué miel et soja aux poireaux sués et confits,tartare d'huîtres de chez Yves Papin ... 102

DESSERTS

ALEXANDRE BEAUDOUX
Minestrone glacé de melon charentais aux agrumes, sirop de menthe citron, sorbet au fromage blanc..... 106

MATTHIEU BRUDO
CHEF PÂTISSIER : FRANÇOIS BUISSON
Eton mess revisité au manlois 108

GRÉGORY COUTANCEAU
CHEF DE CUISINE : CHRISTOPHE COURTOIS
Baba en habit de printemps, grand marnier, fraises, framboises et citron vert 112

THOMAS DECOCK
Pomme de terre de l'île de Ré en dessert, en gâteau moelleux et en glace, billes de crème caramel 114

PATRICK FREMONDIÈRE
Millas charentais au cognac 119

STÉPHAN SERGEARD
CHEF DE CUISINE : BENJAMIN PUBLIE
Sphère caramélisée, crumble de pomme flambée et parfait glacé au cognac de M. Gaillard 120