

n°68

# Cuisine | a&d

d'aujourd'hui et de demain

100 pages de *recettes* de  
*chefs* étoilés

L 19107 - 68 - F: 7,90 € - RD



BELUX 8.50€ - ESP 8.50€



*Un numéro  
de fêtes*



**Christopher  
Coutanceau** : le retour  
des dents de la mer



**Christophe Pelé  
au Clarence**. Haute  
gastronomie à la française



**La Bouitte et les  
Meilleur** : les bronzés 3<sup>eme</sup>  
étoile au restaurant 3\*



**Restons en terres  
bretonnes** avec  
**Nicolas Carro**





**\_1\_ Championne du Monde des Fromagers** 13 septembre dernier, Virginie Dubois-Dhorne a été sacrée championne du monde. Un niveau exceptionnel de connaissance, de technique et de créativité. Quizz, dégustation à l'aveugle, découpe, préparation culinaire, association de goûts, sculpture à partir de fromages, dressage d'un petit et d'un grand plateau de fromage. Virginie est la meilleure ! Elle gère avec son mari fromage La Finarde, 200m<sup>2</sup> de caves d'affinage en plein cœur de la citadelle d'Arras pour des affinages spécifiques sur pâtes pressées (Mimolette, Gouda...), croûtes alpines et estives de garde (Pyrénées, Suisse...), croûtes fleurées sur paille (Brillat-Savarin...), chèvres fermiers secs ou confits (Chavignol, Selles-sur-Cher...) ou produits méditerranéens (Feta au tonneau...). Depuis peu associée aux Nouveaux Fromagers, distributeur des meilleurs fromages artisanaux sur internet (box mensuelle livrée à domicile, fromages emballés pour Monoprix ou Chronodrive). Tous les fromages sont découpés au fil et au couteau, puis emballés manuellement. Les étiquettes mettent en avant la marque et contiennent un QR code qui renvoie vers des vidéos des producteurs présentant leur fromagerie.



lavées (Maroilles, Vieux Lille, Bergues), fleurées sur paille (Brillat-Savarin...), chèvres fermiers secs ou confits (Chavignol, Selles-sur-Cher...) ou produits méditerranéens (Feta au tonneau...). Depuis peu associée aux Nouveaux Fromagers, distributeur des meilleurs fromages artisanaux sur internet (box mensuelle livrée à domicile, fromages emballés pour Monoprix ou Chronodrive). Tous les fromages sont découpés au fil et au couteau, puis emballés manuellement. Les étiquettes mettent en avant la marque et contiennent un QR code qui renvoie vers des vidéos des producteurs présentant leur fromagerie.



**\_2\_ Quand un MOF créé la vinaigrette gastronomique parfaite !** « Je voulais faire une sauce qui rende les gens addicts (et qu'ils puissent utiliser toute l'année) ! Dans mon restaurant Les 5 Sens à Avignon, j'ai créé cette vinaigrette qui accompagnait mes plats. Plusieurs clients nous en réclamaient « pour la maison », nous avons décidé de la rendre accessible à tous ! » Avec BCR La Vinaigrette, Thierry Baucher, Chef cuisinier et MOF Traiteur nous invite à un voyage culinaire. Prête à l'emploi, composée de 12 ingrédients, c'est un véritable exhausteur de goût qui met en valeur les produits qui l'accompagnent pour arriver à un équilibre gustatif inégalé. A utiliser avec toutes sortes de salades, légumes crus ou cuits, poissons, viandes rouges et blanches, fromages... Une sauce à l'équilibre parfait commercialisée dans de nombreux points de vente partout en France et en ligne sur le site [bcrvinaigrette.com](http://bcrvinaigrette.com). 20 ml pour le snacking, 500 ml pour les particuliers et gourmets : 13€. Et même 2 L pour les professionnels de la restauration.

**\_3\_ Coffrets Mariage Frères** Une nouvelle collection de coffrets qui réunit les thés les plus nobles et les créations les plus raffinées dans des boîtes habillées de couleurs éclatantes et rehaussées d'or. Incontournables sous le sapin. Ainsi ce coffret noir renfermant trois boîtes de thé : deux thés noirs et un thé vert. Le Marco Polo thé Earl Grey French blue : thé noir mythique aux notes fruitées envoûtantes, thé vert au parfum de fruits rouges et de vanille et thé noir élégant et soyeux aux fleurs bleues. 59 € au 30, rue du Bourg-Tibourg, Paris 4<sup>e</sup>. Autres points de vente : Tél : 01 43 47 18 54.



**\_4\_ Ahhh Charal !** Effet bœuf garanti. Composée de 4 savoureux morceaux 100 % viande de bœuf française, à la texture inédite et à la cuisson inratable, la gamme Création invite au plaisir sans se poser de questions et avec l'assurance de toujours se régaler ! La gamme Création de Charal est née pour répondre aux attentes des amateurs de bœuf, et notamment des jeunes qui du fait d'un manque de connaissances, nombreux sont ceux qui craignent de mal choisir leur morceau ou de ne pas savoir le cuire correctement. Ainsi l'aiguillette 100 % bœuf français, sélectionnées dans des muscles 3 étoiles, les plus tendres. Plus fines que des pièces traditionnelles, elles offrent une cuisson facile, rapide et inratable : un seul aller-retour dans la poêle et c'est prêt. Idéales pour adapter les portions à chacun et faire (re)découvrir le plaisir du bœuf à toute la famille.



**\_5\_ Carrefour Bio accélère son accompagnement du monde agricole avec une trentaine de nouveaux produits issus de filières bio françaises** Depuis 2020, avec le développement de nouveaux partenariats sur plusieurs familles de produits comme l'épicerie, Carrefour soutient notamment des filières agricoles françaises sur des matières premières essentielles à l'alimentation quotidienne des français, tels que les fruits, les céréales ou les légumineuses. Une démarche qui s'inscrit dans le programme « Act for Food » développé par l'enseigne et qui répond à une demande croissante des consommateurs, en attente d'un bio local, qui soutient le monde agricole. Ainsi le miel récolté par 12 apiculteurs partenaires dans l'Ain, le Jura, les Alpes de Haute Provence et en Ile-de-France : 5,99 € ou Jus de Pommes Carrefour Bio récolté par 10 producteurs partenaires en Normandie. Pommes 100% françaises : 2,15€.

