

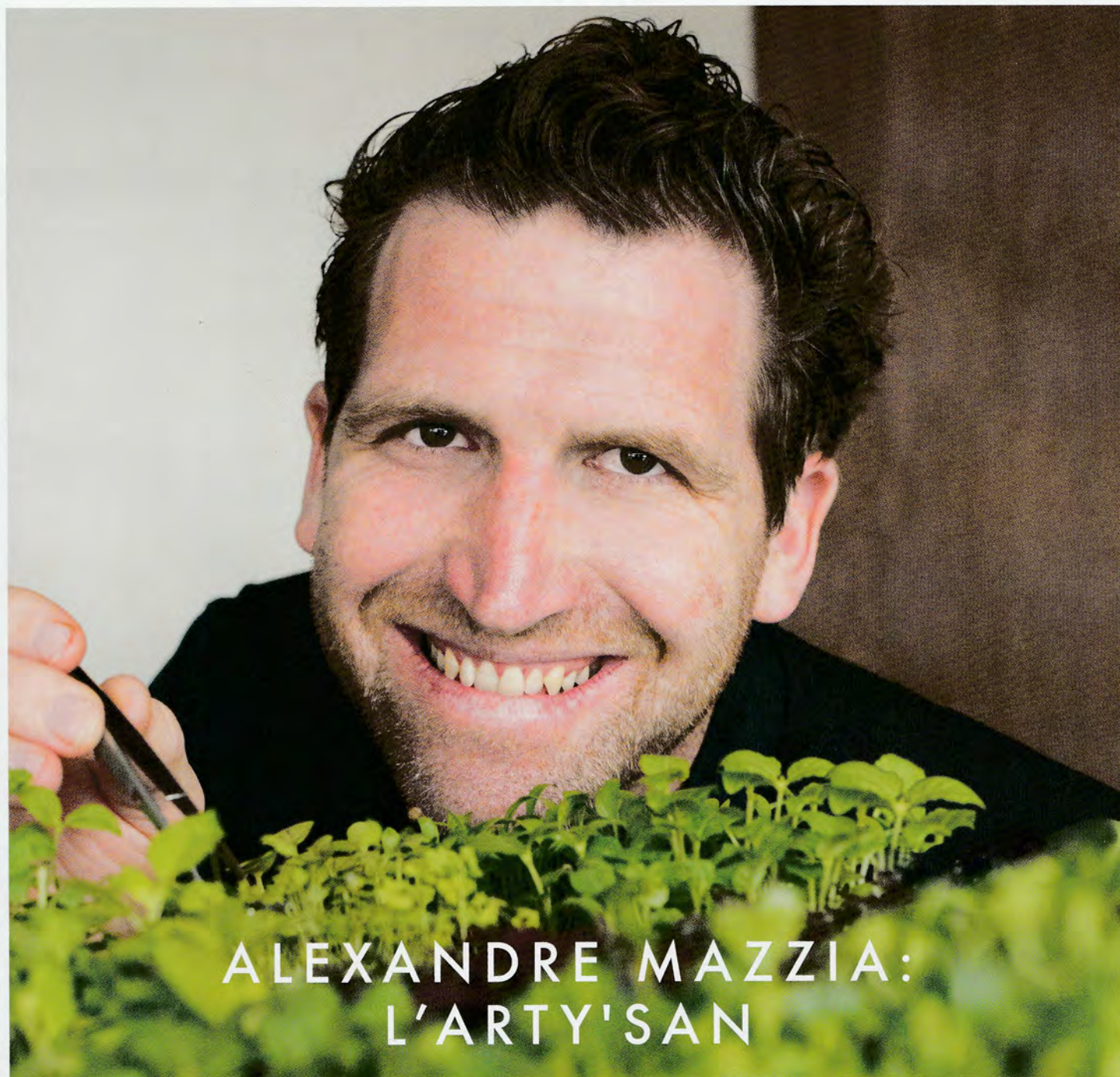
LE Chef

depuis 1986

N° 286 - 5 euros

LE MAGAZINE DES CHEFS DE CUISINE

Juin/Juillet 2018



ALEXANDRE MAZZIA:
L'ARTY'SAN



Eric Pras
Paroles de chef



La Framboise
Parlons produit



Maxime Frederic
Chef pâtissier

À LA CARTE

CONCOURS

Yasuhiro Fujio sacré S.Pellegrino Young Chef 2018



Le 13 mai dernier se tenait à Milan la 3^e édition du concours international S.Pellegrino Young Chef. Ils étaient plus de 3 000 candidats issus de 21 régions du monde, réduits à 21 chefs lors de la finale à laquelle professionnels, chefs et journalistes ont assisté. Après 3 sessions d'épreuves et une évaluation par un jury composé de 7 chefs – les « Sept Sages » (Annie Féolde, Virgilio Martinez, Paul Pairet, Brett Graham, Anas Roš, Dominique

Crenn et Margarita Forés) en accord avec les 5 « Règles d'Or » du concours (les ingrédients, les compétences, le talent, l'esthétique et le message) –, c'est finalement le chef Yasuhiro Fujio (mentor Luca Fantin) du restaurant La Cime à Osaka qui a remporté la victoire avec son plat signature « Across the sea ». Après Mark Moriarty (vainqueur 2015) et Mitch Leinhard (vainqueur 2016), Yasuhiro Fujio bénéficie entre autres, grâce à ce concours, d'une importante visibilité sur le plan international.

« Chez S.Pellegrino, nous sommes animés par une forte passion pour la gastronomie. C'est pourquoi il y a quelques années, nous avons commencé à réfléchir à la façon dont nous pourrions y contribuer. Mais nous voulions quelque chose qui puisse vraiment faire la différence », déclarait Federico Sarzi Braga, CEO du Groupe San Pellegrino. « Au terme de notre troisième édition de S.Pellegrino Young Chef, nous pouvons dire que cette compétition atteint pleinement son objectif qui est de soutenir et de développer les jeunes talents. La gastronomie a beaucoup œuvré pour la marque, il est aujourd'hui temps pour nous de lui rendre hommage en dénichant et soutenant les futurs grands chefs de demain. »

Les votants qui suivaient la compétition sur Fine Dining Lovers ont quant à eux attribué leur prix « People's Choice » à la chilienne Elizabeth Puquio Landeo d'Amérique du Sud.

RÉAMÉNAGEMENT

Nouveau visage pour le Puits Saint-Jacques à Pujaudran

Bernard Bach, qui a repris le Puits Saint-Jacques à Pujaudran en 1999, continue d'évoluer et de s'adapter aux tendances actuelles sans pour autant faire l'impasse sur l'identité des lieux. Celui qui a su y maintenir la 1^{re} étoile avant d'en décrocher une seconde en 2008 s'est en effet ouvert aux saveurs du monde et de son époque, aux côtés de son épouse Anne et du chef William Candelon depuis 15 ans. C'est cette ouverture à de nouvelles expériences, de nouvelles saveurs et de nouvelles cultures associées à la cuisine traditionnelle française et aux produits du terroir que le chef a souhaité retranscrire au Puits Saint-Jacques à travers un nouveau décor, entre élégance et tradition. Son grand-père, menuisier, a fourni le bois d'ormeau à partir duquel les meubles en salle ont été réalisés. « La très belle symbolique est d'avoir utilisé le bois d'ormeau de la famille, c'est un bois extrêmement rare, car une maladie a dévasté toute l'espèce il y a de nombreuses années », raconte Anne Bach. « Quoi de plus beau que de transmettre cette matière noble et naturelle, et de la sublimer comme objet et outil de travail sur mesure. » Bois brut, lin, cuivre, tables nappées : les éléments décoratifs ont été soigneusement sélectionnés et proviennent d'entreprises françaises, à l'exception des luminaires venus de Hollande, éclairant les lieux d'une douce lumière nordique subtilement tamisée le soir.



RÉOUVERTURE

Des savoir-faire complémentaires au ET Restaurant à Rodez

Après avoir repris le restaurant Le Parfum des délices à Rodez il y a 3 ans, Émilie et Thomas Roussey ont fait le choix de donner une nouvelle orientation à l'établissement en début d'année. Désormais baptisé ET, symbole de leur volonté de créer ensemble – en plus d'évoquer leurs initiales res-



pectives – le restaurant propose une cuisine gastronomique à la fois créative et instinctive, mettant les produits frais et de saison à l'honneur. Leurs expériences (Pierre Gagnaire, Alain Ducasse, Sébastien Bras) et leur complémentarité en matière de technicité et d'accords de saveurs leur permettent

de s'exprimer à travers une carte aux créations raffinées, notamment récompensée d'un Bib Gourmand une semaine seulement après la réouverture du nouveau concept. Chaque semaine, la carte affiche de nouvelles propositions inspirées des sensibilités culinaires des deux chefs, et des produits de leurs producteurs partenaires. « Notre relation avec nos producteurs nous apporte beaucoup », explique Émilie. « Nous cuisinons les produits qu'ils nous proposent et non pas ceux que nous souhaitons cuisiner. » Une belle aventure en duo qui enchante déjà la clientèle de la ville et de ses alentours.