

LE
COOK
AND
SHOP

NOVEMBRE DECEMBRE 2014 RÉGAL N° 62

Toques, toques, c'est Noël

Des cadeaux étoilés qui brillent sous le sapin ? Les chefs tiennent boutique avec toutes sortes de produits mitonnés à leur goût et des ustensiles conçus à leur image. Suivez la toque.

PAR FRANÇOISE DABADIE

1 • **Niac** : Des rehausseurs de goût inventés par les Bras, à glisser par touches pour donner du tonus à un plat, tels ces zestes d'orange confits, pulvérisés avec du sucre de canne, du poivre et du genièvre. **À offrir** à un cordon-bleu pour titiller une pintade fermière. **Niac, 11 € les 45 g. Sur Internet.**

2 • **Dagmar** : des caramels au chocolat moelleux, créés vers 1900, réveillés par le chef étoilé. Chaque bonbon coupé à la main est enrobé d'une fine couche de sucre cuit. **À offrir** à un pur et dur du caramel au beurre et à la crème. **Dagmar, 35 € les 340 g. Sur Internet.**

3 • **Plat** : une assiette blanche avec une illustration d'un radis et d'une fleur.

4 • **Olive & Cèpes** : une bouteille d'huile d'olive.

5 • **SaQuin** : une bouteille d'huile d'olive.

6 • **Frying Pan** : une poêle noire.

7 • **Agave** : une bouteille de vin blanc.

8 • **Lazare** : un pot de beurre.

9 • **Box of products** : une boîte contenant des produits de la marque Bras.

10 • **Small jars** : une collection de petits pots de produits de la marque Bras.

Alain Passard

3 • Les assiettes

La faïencerie Henriot-Quimper a créé quatre assiettes reproduisant l'œuvre graphique du chef-artiste. Des modèles faits main par les peintres de la manufacture.

À offrir à une fana des plats-tableaux du cuisinier légumier.

Henriot-Quimper, 70 € l'unité, 250 € les 4. Sur Internet.

Régis et Jacques Marcon

4 • L'huile aux cèpes

Vingt ans de tests pour arriver à l'équilibre entre l'exubérante huile d'olive et le cèpe discret. Avec un velouté de châtaignes.

À offrir à un ramasseur de bolets.

Huilerie Beaujolaise, 8 € les 25 cl. En épicerie.

Alexandre Bourdais

5 • L'huile au combava

Pour aromatiser cet élixir maison, le chef fait macérer des feuilles de combava dans une huile de pépins de raisin. Elle évoque les effluves acidulés de l'Extrême-Orient, avec ses notes de mandarine verte.

Trois gouttes exaltent une salade d'avocats ou une glace au yaourt.

À offrir à une fervente adepte de plats thaïs.

15 € les 20 cl.

Aux restaurants SaQuaNa et Pascade.

Thierry Marx

6 • Le wok

Cet ustensile fétiche du chef (signé Pierre Favresse pour Habitat), stable comme une cocotte en fonte, conduit bien la chaleur. Idéal pour des cuissons à vif, sans matière grasse, et des bouillons.

À offrir à des gourmands attentifs à leur ligne.

Habitat, 39 €, Ø 28 x H 8,5 cm. En magasins.

Georges Blanc

7 • Le mâcon-villages

Le jardin secret du chef qui réalisa un rêve de gosse : 17 ha de chardonnay en Val d'Azé.

« Ses arômes vont bien avec un homard aux épices », dit-il.

À offrir à une fan de blanc gouleyant.

Fleur d'Azenay, 10 €. Sur Internet.

Éric Frechon

8 • La crème d'artichaut

Au Bristol, son plat signature (macaronis, truffe noire, artichaut et foie gras) affole les gourmets. L'épicerie de sa brasserie Lazare propose la fameuse sauce dans ses rayons. Généreuse, cette crème d'artichauts à la truffe blanche d'Alba est prête à s'alanguir dans un risotto.

À offrir à une tartineuse, chantre des apéros festifs.

Lazare, 7,50 € les 130 g.

Au restaurant.

Et aussi...

Le thé La Tour d'Argent
Un mélange de thés noirs d'Inde et de Chine, aux arômes boisés et épicés. À déguster à La Tour, en épilogue des crêpes Belle Époque.
À offrir à un buveur de « mélange anglais » de thés d'origine.
8 € les 125 g (Darjeeling, Assam et Yunnan).
Sur Internet.

Le champagne Maxim's
Un brut indémodable, aux bulles fines, qui exhale des parfums de pêche blanche et d'agrumes.
À offrir à une nostalgique des années 20.
45,90 € (avec étui). Sur Internet.

Les pains d'épices Loiseau
Des nonnettes au cœur fondant de confiture d'abricots à la verveine. Élaborées par le chef pâtissier du Relais Bernard Loiseau et la maison Mulot & Petitjean.
À offrir à une amatrice de goûters raffinés.
9 € les 6. Sur Internet.

Yannick Alléno

9 • Le foie gras

Difficile d'élever des canards gras sur le bitume parisien ! Pourtant le terroir francilien est bien présent dans ce foie gras aux pommes marié à du miel Béton. Un nectar produit par des abeilles sur le toit de la mairie de Saint-Denis (93). Cette recette de mi-cuit fondant est médaille d'or des Épicures de l'épicerie fine.

À offrir à un locavore parisien.

Rougié, 36 € les 210 g.

En épicerie.

Cyril Lignac

10 • Les douceurs

Lors de ses virées gourmandes télévisuelles, le chef a tiré profit de ses contacts avec les producteurs pour mettre un coin du terroir en bocal. Dans sa besace, miel de bourdaine bio du plateau de Millevaches et crème de marrons de Collobrières voisinent avec des confitures de pays.

À offrir à un bec sucré pour égayer un cake de Noël.

La Pâtisserie, de 8 à 11,50 € les 250 g. Sur Internet.



TOUR DU MONDE GASTRONOMIQUE

Galettes sévillanes, sauce Piccalilli british... Les Toques Blanches du Monde se ravitaillent en produits locaux sur les 5 continents, grâce à l'appui de 6 500 chefs et sommeliers qui sélectionnent et partagent des adresses de fournisseurs artisanaux. Chaque mois,

ces food-trotteurs proposent en vente privée une sélection d'un pays, validée par une toque du cru. De quoi dénicher des pépites qui franchissent rarement les frontières !

