

GASTRONOMIE

ETOILES MONTANTES
FOOD FRANCE

Chaque quinzaine Alain Ducasse invite les meilleurs jeunes cuisiniers de France (moins de 40 ans) au Relais Plaza où chacun présente une région à travers un plat, une recette, un produit et un producteur. Cette opération « Food-Fou de France » est réalisée en partenariat avec Le Journal du Dimanche.

Alain Ducasse reçoit Boris Campanella (Rhône-Alpes)

Pièce de biche de chasse rôtie au genièvre et laurier

fricassée d'endives et kumquats, poires au vin de Savoie, coings confits, gratin de panais et topinambours à l'huile de noisette

Coings confits : 2 coings ; 100 g de miel ; 100 g de sucre ; 2 jus de citron et 2 zestes ; 50 g de sirop de grenade ; 250 g d'eau.

Gratin de panais et topinambours : 450 g de panais ; 450 g de topinambour, 250 g de goudons ; 150 g de crème liquide ; zeste d'un citron ; 50 g de crème fraîche épaisse ; 1 œuf ; sel, poivre, sucre ; 1/2 c à café d'huile d'olive ; 1 c à soupe d'huile de noisette du moulin de Chanaz ; 1 poignée de noisettes torréfiées et concassées.

Réalisation

La biche : Couper le filet en morceaux de 120 g, les poivrer et les badigeonner d'huile d'olive, réserver.

Colorer les morceaux de biche dans une poêle, environ 2 min de chaque côté, ajouter 6 baies de genièvre et 2 feuilles de laurier, cuire à four chaud (220°) pendant 3 min et réserver sur une grille.

Avant de servir, réchauffer

les morceaux dans un beurre moussé, ajouter du genièvre et du laurier. Tailler chaque morceau dans la largeur en deux parties égales, dresser sur une assiette.

Le jus : Concasser les os en très petits morceaux, réserver. Eplucher et tailler la garniture aromatique en dés de 0,5 cm environ, réserver. Dans un sautoir, colorer les os à l'huile d'olive avec le poivre noir ; ajouter ensuite la garniture aromatique et laisser suer 5 à 6 min, puis dégraisser et flamber avec le cognac ; ajouter le vinaigre de vin, réduire presqu'à sec ; ajouter le vin rouge et réduire de moitié.

Ajouter le demi-glace de veau et de l'eau jusqu'à hauteur des os ; cuire à petit frémissement à découvert pendant environ 2 h ; passer au chinois et réserver.

La fricassée d'endives et kumquats : éplucher les endives ; tailler les blancs en

Les coings confits : mettre tous les ingrédients (sauf les coings) dans une casserole en inox. Porter à ébullition, ajouter les coings, cuire à feu très doux 1 h 30 environ.

Le gratin de panais et topinambours : éplucher les panais et les topinambours, les couper en gros morceaux et cuire 40 min à la vapeur. Eplucher les pommes, les tailler en gros morceaux et les ajouter aux panais ; recuire le tout pendant 10 min ; mixer, incorporer crème fraîche, topinambours mixés, saler, poivrer, réserver dans un plat à gratin beurré. Au moment de servir, monter la crème liquide, ajouter sel et poivre, les zestes de citron et le jaune d'œuf. Napper la totalité du gratin de cette préparation, ajouter l'huile de noisette et les noisettes concassées, cuire à four chaud (220°) pendant 8 min, jusqu'à obtention d'une légère coloration (au besoin, faire gratiner à la salamandre).

L'huile de noisette d'Edouard Rozwadowski

cadre supérieur et sa femme Gisèle. Il faudra sept mois de travaux pour remettre le moulin, qui fonctionne encore à l'ancienne, en état. En 1995, les Rozwadowski produisent leur première pressée conforme à la tradition. Résultat, un produit incomparable : « l'huile de noisette, notamment, a un goût très prononcé,

2.000 d'huile de noisette, celle qui demande le plus de travail. Il a retrouvé d'anciennes recettes de confitures et de moutardes : gros succès, 50.000 visiteurs par an, des distributeurs en Suisse, en Belgique, des restaurateurs accros à ses produits...
Elsa Margot Amari
Moulin de Chanaz, 73310 Chanaz, 04 79 54 56 32.

SUR les hauteurs de Chanaz, en Savoie, un moulin datant de 1868, où Edouard Rozwadowski produit de l'huile de noix, de noisette et d'amande. L'aventure débute il y a dix ans, Edouard regarde une émission qui présente des commerces à reprendre en province. Coup de foudre pour un moulin à l'abandon. Changement de vie radical pour cet ex-

excellent sur les poissons, les pâtisseries et sur les viandes un peu fortes, comme le gibier ». Ces huiles sont des produits typiquement savoyards : « En haute montagne, on ne trouve ni colza ni tournesol ! » Edouard achète sa matière première jusqu'à 30 km à la ronde et produit 13.000 litres d'huile par an, dont