

#142

LE PETIT GOURMET

LE MAGAZINE GRATUIT DE LA GASTRONOMIE EN AUVERGNE

NOVEMBRE
2024



SALON DU CHOCOLAT

LE BON GOÛT DE L'ÉTHIQUE

BELLE ADRESSE

LES FÉES MÈRES
**DE L'AUDACE
ET DU GOÛT**

ART DES METS

MARLENE CHAUSSEMY
ET BRUNO CASSARD
UN ÉCRIN, DEUX PERLES

CUISINE & DÉPENDANCES

QAPSUL
**LA PETITE BOÎTE
INNOVANTE**

**Marlène Chaussemy
et Bruno Cassard**

UN ÉCRIN, DEUX PERLES



© Evelyne Dumont

Depuis cet été, Marlène Chaussemy et Bruno Cassard ont enfin repris du service à Vichy. La cheffe de L'Écrin de Marlène - La table régale à nouveau !





© Évelyne Dumont

Et l'interminable attente a pris fin ! Après plusieurs mois sans lieu pour exprimer leur talent, Marlène Chaussemy et Bruno Cassard ont enfin dévoilé leur écrin, idéalement placé sur le site du fer à cheval à Vichy, à deux pas du kiosque à musique. « Nous avons visité plusieurs lieux mais ici, ça a été le coup de cœur. J'ai appelé l'architecte - Nathalie Alvergnat - et je lui ai dit : j'ai trouvé l'endroit ! » Sol classé par les Bâtiments de France, escalier en colimaçon menant à l'étage, salle de réunion pouvant accueillir 15 à 20 personnes, comptoir signé S2A Agencement planté au centre de la salle - « nous voulions pouvoir évoluer autour » -, couleurs profondes et cuisine flambant neuve... Côté déco, c'est un sans-faute.

Au cœur des choses

Avec l'Écrin de Marlène - la table, la cheffe est finalement restée fidèle à ses amours pour la belle gastronomie. Adieu salon de thé ou petit lieu gourmand ! « Au début c'est vrai, je penchais plutôt pour un esprit bistrannique... Mais j'ai réalisé que ce n'était pas ce que mes clients attendaient. Alors je suis restée dans ce que je sais faire et avec 35-40 couverts, il est plus facile d'aller au cœur des choses. » Alors certes, bien que toujours supervisé avec maestria par Bruno Cassard, le service a été allégé et, faute d'espace, les chariots de fromages et de mignardises ont trouvé une autre façon de s'exprimer, mais pour ce qui est de la cuisine, Marlène Chaussemy est restée dans la droite ligne de ce qu'elle proposait à La Table de

Marlène sur le site de la Rotonde, avec toutefois une carte qui a gagné en modernité. « *J'ai repris vie* », sourit Marlène, bien entourée de Rémy, Juliette, Teiki et Sébastien en cuisine et de Camille à la pâtisserie. Jamais inactive, toujours animée par sa passion, Marlène a profité de cet entracte pour continuer à se former, notamment chez Michel Roth sur le thème de Poisson et menus de fêtes! « *En fin d'année, les clients veulent des produits prestigieux : foie gras, homard, huîtres... ou même une très belle volaille fermière d'Auvergne. C'est comme pour les cadeaux, il faut en mettre plein les papilles!* », résume celle qui est entrée chez les Maître-Cuisiniers de France, « *parrainée par Guy Legay que j'adore. Il donne tant, a formé tant de cuisiniers.* »

Dans l'assiette, l'Écrin recèle quelques jolies perles : œuf bio de Léa mollet et son nuage de mozzarella ; tartare de daurade et chair de crabe parfumés à la coriandre ; pavé de lieu jaune sauvage et coques marinières ; suprême de volaille fermière rôti, jus court, pommes de terre grenaille bio, mini-poireaux sifflets ; accord parfait du chocolat lacté grand cru et la poire Williams, praliné noisette-amande, sorbet poire (un grand classique de La Rotonde dont la recette est à découvrir pages suivantes) ; soufflé au Grand Marnier, sorbet glacé aux cranberries, « *découvert chez Yannick Alléno que j'admire.* » En salle, le ballet orchestré par Bruno Cassard, Valentin, Virginie, Andréi et Marty est impeccable.

« *La vie compte plusieurs temps : celui où l'on se cherche, celui où l'on se stabilise avant de trouver la sagesse. Là, véritablement il est possible d'affiner son travail. Je ressens quelle cuisinière je suis. Aujourd'hui, j'ai le lieu dont je rêvais. Je me sens bien.* »

Jérôme Kornprobst

www.marlene-uichy.com



© Evelyne Dumont

« J'ai repris vie. »

En cuisine avec Marlène : Rémy Faye, Juliette Bafoil, Teiki Grangeon, Camille Vallenet et Sébastien Lacroix ; en salle avec Bruno : Valentin Jacquart, Andréi Wagner, Marty Faucheur et Virginie Peron.

Marlène aime

Yannick Alléno, « *pour sa technique, sa précision du goût* ».

Le Gaec de Garde Guillou, les Œufs de Léa, pour ses œufs et ses légumes bio.

Denis Auberger, son maraîcher à Langy.

Son quasi de veau : « *on a voulu travailler la carotte de Léa et qu'est ce qui va bien avec la carotte ? le veau!* »

Rudy, son golden retriever, jamais bien loin.



© Evelyne Dumont

La recette salée de Marlène Chaussemy

Le quasi de veau

Pour 6 personnes : 1 quasi de veau (800 g environ) | 30 g d'huile d'olive | 2 gousses d'ail non épluchées | Sel, poivre QS | Thym QS | 15 g de beurre
Accompagnement : carottes pourpres, orange et jaunes, cèpes.

Quasi de veau

Préchauffer le four à 80 °C.

Dans une cocotte en fonte, colorer le quasi de veau sur toutes les faces avec l'huile d'olive.

Saler et poivrer puis cuire au four pendant 1h30.

Réserver au chaud.

Légumes

Préparer les légumes de producteurs : carottes pourpres, orange et jaunes.

Faire bouillir de l'eau salée dans une casserole puis cuire les carottes légèrement croquantes et réserver.

Nettoyer les cèpes, les couper en cubes puis les faire sauter dans une poêle avec 15 g de beurre jusqu'à obtenir une légère coloration. Réserver.

Au moment de servir

Dans une sauteuse, faire réchauffer les carottes sans coloration avec une noix de beurre et du bouillon de volaille.

Réchauffer les cèpes.

Couper de jolis petits pavés de quasi de veau et dresser autour les carottes multicolores et les cèpes.

Ajouter un filet de jus de veau pour finir.





IMBERT

— R I O M —

MENU COSTUME

Business, Mariage, Cérémonie

COSTUME À LA CARTE

Demi-mesure :
Standard-Élancé-Trapu
4 coupes : super slim à confort
Taille 44 à 72
110 tissus selon coupe et modèle
2 pièces 389€, 3 pièces 499€*

Tous nos produits sont mis
à vos mesures par nos soins

CHAUSSURES ACCESSOIRES

*Trouvons ensemble
ce qui vous correspond !*

Essayez, comparez... Venez à Riom !



DIGEL

MEYER

ETERNA

MARVELIS

CARDIN

MCS

FYNCH HATTON

RUCKFIELD

MASSIMO BONI

LABONAL

LOYD

MONSIEUR HECTOR

*A partir de...



9, rue du Commerce

Tél. : 04 73 38 23 83 - 06 64 37 39 92

www.boutiqueimbert.fr - www.facebook.com/imbertboutique

OFFREZ UNE EXPÉRIENCE UNIQUE GRÂCE À NOS COFFRETS CADEAUX !

Bon cadeau valable 24 mois, entièrement personnalisable, à l'adresse suivante : <https://domeabulles.secretbox.fr>



DÉCOUVREZ NOS CABANES & RÉSERVEZ VOTRE SÉJOUR

Vivez une expérience magique et insolite au cœur des Volcans d'Auvergne, perché dans l'une de nos deux cabanes en bois avec spa jacuzzi® et sauna privés.



60, rue des trois fontaines
63870 ORCINES

contact@domeabulles.fr
www.domeabulles.fr
+33 (0)6 78 08 72 41

La recette sucrée de Marlène Chaussemy

L'accord parfait du chocolat lacté grand cru et de la poire Williams

Pour 8 gâteaux

Appareil à chocolat : 90 g de lait | 90 g de crème | 15 g de sucre | 40 g de jaune d'œuf | 120 g de chocolat Tanariva | 280 g de chocolat lait Jivara | 340 g de crème montée | **Confit de poire :** 80 g de purée de poire William | 25 g de miel | 75 g de sirop (60 g de sucre, 90 g d'eau) | 500 g de poires cuites préalablement et taillées en cubes | 4 feuilles de gélatine trempées dans l'eau | **Sablé breton :** 250 g de beurre | 230 g de sucre | 3 g de sel | 100 g de jaune | 330 g de farine | 16 g de levure chimique

Appareil à chocolat

Dans une casserole faire chauffer les jaunes d'œuf, le sucre, le lait, la crème, cuire comme une anglaise. En simultanée, faire fondre les chocolats et additionner les deux préparations et ensuite incorporer la crème montée. Réserver. Préparer des moules en forme de dôme diamètre 6 cm.

Confit de poire

Chauffer la purée, le miel et le sirop. Ajouter la gélatine puis les cubes de poire.

Mouler cette préparation dans des moules en forme de cylindre de 3 cm de diamètre et de 2 cm de haut, laisser prendre au réfrigérateur au minimum 2 heures.

Sablé breton

Au fouet, mélanger les jaunes d'œufs et le sucre jusqu'à ce que l'appareil blanchisse.

Ajouter la farine et la levure et à la fin, ajouter le beurre pom-made (surtout pas fondu).

Laisser reposer 3 heures au frais puis étaler la pâte (3 mm d'épaisseur) et emporter des cercles de 8 cm de diamètre. Cuire au four à 160 °C jusqu'à obtenir une belle coloration, réserver.

Dressage

Dans les moules, verser une partie du crémeux chocolat puis insérer le cylindre poire.

Ajouter le crémeux au chocolat jusqu'à hauteur du moule puis lisser.

Laisser prendre au frais puis démouler délicatement.

Puis avec un glaçage chocolat, le napper afin de lui apporter une brillance.

Disposer le sur un disque de sablé.

