

JMO 2007 : les démonstrations culinaires

	12h – 15h	15h – 16h	16h – 19h
Samedi 31 mars	Chefs de la Confrérie des Restaurateurs de Métier du Gard	Michel KAYSER (restaurant Alexandre à Garons)	Chefs des Logis de France du Gard
	11h – 14 h	14 h – 15 h	15 h – 18 h
Dimanche 1^{er} avril	Chefs des Logis de France du Gard	Olivier DOUET (restaurant Le Lisita à Nîmes)	Chefs de la Confrérie des Restaurateurs de Métier du Gard

JOURNEE DU SAMEDI 31 MARS

De 12h à 15h : intervention des chefs de la **Confrérie des Restaurateurs de Métier du Gard**

Pierre INFANTE (restaurateur à la retraite, actuel Président de la Confrérie) assisté de **Michel BERNAMONT** (restaurateur à la retraite) a présenté deux recettes « classiques » :

Le grand "Aioli"

Par excellence le plat national des Provençaux, c'est une crème d'ail de jaune d'œuf et d'huile d'olive de Nîmes

L'ail est d'abord finement écrasé dans le mortier (2 gousses par personne) puis la mie de pain trempée et essorée, le jaune et verser l'huile goutte à goutte jusqu'à ce que le pilon tienne droit dans le mortier. On peut également ajouter le jus d'un demi citron.

L'aioli se mange avec des légumes

Cuits : pommes de terre, navets, carottes et asperges de pays

Crus : carottes, tomates, fenouil, artichaut et céleri est...

On accompagne ses légumes de morue dessalée, de « pointus » ou d'« escargots petits gris », d'œufs durs.

Et pourquoi pas une tranche de gigot d'agneau de Pays, un lapin ou même un superbe loup poché ?

La brandade

Comme l'aioli la brandade est une émulsion une fois dessalée la morue doit être pochée sans bouillir, on l'égoutte et on "la branle" dans une casserole avec de l'huile d'olive 1/4 de litre d'huile d'olive pour 500 grammes de morue.

Ajouter de temps à autre une lichette de crème fraîche à la même température que la morue.

Votre brandade prend une belle couleur et belle consistance elle est prête à être dégustée avec de multiples supports (croûtons frits, tranche de pomme de terre tiède ou tomate).



Recettes proposées par les chefs de la Confrérie des Restaurateurs de Métier du Gard

A l'occasion des JMO 2007, un concours de recettes de cuisine avait été co-organisé par la Confrérie des Restaurateurs de Métiers du Gard, les Logis du Gard et la Chambre d'Agriculture. La gagnante désignée par la Confrérie des Restaurateurs de Métier du Gard est venue présenter sa recette : il s'agit de **Gisèle BARON** (habitant à Nîmes), qui a présenté sa « *Corolle de brandade aux olives* »

COROLLE DE BRANDADE AUX OLIVES (recette pour 5 personnes)

Ingrédients : 5 feuilles de brick – 200 gr de brandade de morue fraîche – olives noires

Décoration : 5 feuilles endives jaune – 5 feuilles endives rouge – 5 feuilles épinard

Incorporer les olives noires coupées finement dans la brandade, bien mélanger, recouvrir de film alimentaire et réserver le temps de la préparation des feuilles de brick.

Poser une feuille de brick sur un linge humide pour éviter le dessèchement ; couper celle-ci en deux, passer au pinceau avec un peu d'huile d'olive et foncer un ramequin (comme ceux utilisés pour les crèmes caramel) en superposant les deux moitiés, laisser dépasser du moule de 3 cm et couper le reste au ciseau. Procéder ainsi pour les autres feuilles.

Passer au four pas trop chaud (thermostat 6) durant 5 minutes, le temps que les feuilles soient dorées, puis sortir du four et laisser refroidir dans les moules.

Démouler ensuite et ajouter dans chaque corolle la brandade aux olives et décorer le dessus de quelques copeaux d'olives.

De 15h à 16h : **Michel KAYSER** (restaurant Alexandre à Garons), accompagné d'un de ses commis, a présenté deux recettes :

« Meringue "minute" au lait de brebis et à l'huile d'olive, sur minestrone de fraises, d'avocats et d'olives noires confites »

La meringue "minute" est fabriquée à partir d'un appareil cuit à l'azote (après repos).

Ont pu être réalisés devant le public :

- la confection de l'appareil à meringue
- la cuisson à l'azote (avec un appareil réalisé à l'avance et ayant reposé)
- la réalisation du minestrone à partir des fraises, avocats et olives noires confites (avec explication du procédé pour confire les olives noires)
- le montage de l'assiette

« Salade mesclun et sa glace à l'huile d'olive et fruits secs, sur sa crème catalane, et agrémentée de sa vinaigrette balsamique - huile d'olive – agrumes »

Composition en plusieurs "couches" : crème catalane - salade - glace huile d'olive avec ses éclats de fruits sec (pignons, amandes, noix) - agrumes confits (pamplemousse ou orange) - salade à nouveau

Le tout agrémenté d'une vinaigrette réalisée avec du vinaigre balsamique, de l'huile d'olive et du jus d'agrumes (à préciser)

De 16h à 19h : ce sont deux chefs des restaurants des **Logis du Gard** qui ont suivi : **Elias TRAMUNT** (restaurant l'Esquielle à Saint Genies de Malgoires) et **Judith RIGAUD** (restaurant la Table des Oliviers à Uchaud) : Elias a présenté son « *Millefeuille de Pélardon, crème de*

châtaignes et magret séché », et Judith son « Pavé de cabillaud et son petit fagot d'asperges, purée écrasée à l'huile d'olives AOC de Nîmes »

Millefeuille de Pélardon, crème de châtaignes et magrets séchés

Recette proposée par Elias TRAMUNT, L'Esquielle, à Saint-Geniès de Malgoires (30)

Pâte feuilletée

1 verre de jus de veau
250 g de châtaignes ou marrons cuits
1 bouquet de ciboulette
3 Pélardon crémeux
3 cuillères à soupe de crème fraîche
3 cuillères à soupe d'huile d'olive AOC Nîmes
Fleur de sel de Camargue
Poivre du moulin

Cuire la plaque de pâte feuilletée à four 180° pendant environ 20 minutes

La sortir du four et la rabaisser à l'aide d'un poids

Lorsqu'elle est froide, découper 12 petits cercles (diamètre 5 ou 6 centimètres) à l'aide d'un emporte-pièce

Mixer 3 Pélardons crémeux avec l'huile d'olive et la crème fraîche jusqu'à obtention d'une crème homogène

Assaisonner et ajouter un peu de ciboulette hachée

Préparer la crème de châtaignes : Mixer les châtaignes en ajoutant le jus de veau

Mettre un cercle de pâte, garnir avec la crème de Pélardon, poser un second cercle de pâte, napper de crème de Pélardon

La présentation :

Disposer le millefeuille sur l'assiette, y faire un quadrillage de ciboulette, mettre 2 quenelles de crème de châtaignes. Agrémenter de quelques copeaux de magret séché et châtaignes entières.

Pavé de cabillaud et son petit fagot d'asperges, purée écrasée à l'huile d'olives de Nîmes AOC

Recette proposée par Frédéric RIGAUD, Le Clos des Capitelles, La Table des Oliviers à Uchaud (30)

2,5 kg de cabillaud
1 kg d'asperges
1,5 kg de pommes de terre
5 tomates
basilic, thym, olives noires dénoyautées
huile d'olives de Nîmes AOC
sel, sucre, poivre, fleur de sel de Camargue

Cuire les pommes de terre. Eplucher les asperges puis les cuire à l'anglaise en les gardant croquantes et réserver.

Emonder les tomates. En découper la moitié en dés et réserver pour décorer le plat. Avec l'autre moitié, faire des pétales de tomates confites : couper les tomates en 4, ne conserver que l'extérieur du fruit et les déposer sur une feuille de papier sulfurisé, assaisonner de sel, poivre, thym, huile d'olives et sucre et mettre 40 minutes à four 100°C.

Lorsque les pommes de terre sont cuites, les éplucher puis les écraser à la fourchette avec de l'huile d'olives, du sel et du poivre. Y ajouter des rondelles d'olives noires.

Saisir le pavé de cabillaud dans une poêle anti-adhésive avec un filet d'huile d'olives, côté peau. Assaisonner, et déposer sur un papier sulfurisé pour une fin de cuisson au four.

Saisir les asperges dans une poêle anti-adhésive avec un filet d'huile d'olives.

Dresser le poisson avec son fagot d'asperges face à lui, ajouter de chaque côté une quenelle de purée.

Poser un pétale de tomate sur la queue des asperges, puis les dés de tomates avec du basilic ciselé sur le dos du cabillaud. Verser un dernier filet d'huile d'olives et une pincée de fleur de sel.



JOURNEE DU DIMANCHE 1^{ER} AVRIL

De 11h à 13h : la journée a commencé avec l'intervention d'**Elias TRAMUNT**, représentant les **Logis du Gard**

La première recette présentée a été celle de la gagnante du concours désignée par le jury des Logis du Gard : il s'agit de **Sabine MEVEL** (habitant à Arles), qui a gagné avec sa recette de la « *Crème amandine à la courgette et à l'olive* » :

Crème amandine à la courgette et à l'olive

Temps de préparation : 15 mm

1 courgette (environ 200 grammes)
5 cuillères à soupe d'huile d'olive AOC de Nîmes
60 grammes d'olives vertes dénoyautées AOC de Nîmes
2 cuillères à soupe de purée d'amande blanche
Sel, poivre.

Laver et couper la courgette en dés et faire revenir dans une cuillère à soupe d'huile d'olive à feu moyen pendant 5 mm.

Mettre la courgette dans un bol mixeur en ajoutant 4 cuillères à soupe d'huile d'olive, 60 grammes d'olives vertes, 2 cuillères à soupe de purée d'amande blanche, mixer le tout jusqu'à l'obtention d'une purée fine. Saler et poivrer. Réserver au frais.

Cette crème est meilleure consommée le jour même, servir tartinée sur des toasts, galettes de riz ou présentée sur des lamelles de courgettes crues.

Elias TRAMUNT a ensuite présenté deux recettes : les « *Filets de rouget cuits à l'unilatéral à la fleur de sel de Camargue* », suivis des « *Bouchons au romarin, jus de Picholine citronné et gariguettes* »

Filets de rougets cuits à l'unilatéral, à la fleur de sel

Recette proposée par Elias TRAMUNT, L'Esquielle, à Saint-Geniès de Malgoires (30)

3 ou 4 filets de rougets par personne	Huile d'olive picholine
2 belles tomates	2 gousses d'ail
16 filets d'anchois à l'huile	1 oignon doux des Cévennes
Fleur de sel de Camargue	Poivre du moulin
8 rondelles de baguette de pain (<i>bruschetta</i>)	16 asperges vertes

Emincer l'oignon et le dorer à l'huile d'olive. Ajouter l'ail et les tomates pelées.

Faire fondre et ajouter les filets d'anchois tout en remuant. Saler et poivrer modérément .

Mixer le tout en ajoutant un peu d'huile d'olive. Réserver

Couper les pointes d'asperges et les cuire à l'eau bouillante salée.

Dans une poêle bien chaude, légèrement huilée, posez délicatement les filets côté peau pour les saisir puis diminuer la flamme. Les retirer lorsqu'ils sont mi-cuits.

Dorer à l'huile d'olive, de chaque côté, les rondelles de pain et frotter à l'ail

La présentation :

Dresser sur l'assiette les filets en éventail en intercalant avec les asperges. Disposer une cuillère à soupe de la purée de tomates sur la pointe des filets. Ajouter quelques grains de fleur de sel de Camargue et un filet d'huile d'olive sur les filets. Compléter par les bruschetta.

Petits bouchons au romarin, jus de picholines citronné et garriguettes

Recette proposée par Elias TRAMUNT, L'Esquielle, à Saint-Geniès de Malgoires (30)

Pour les petits bouchons :

15 cl huile olive	80 g farine
80 g maïzena	150 g sucre
4 œufs	1 sachet levure
1 cuillère à soupe de romarin haché	

Pour le jus de picholine :

5 cl huile olive	5cl eau
1 blanc d'œuf	1 citron
100 g de sucre en poudre + 300 g (pour confire le citron)	
le jus d'1/2 citron	Quelques garriguettes

Dans un saladier, mettre les 4 œufs, 150g de sucre, mélanger à l'aide d'un fouet et ajouter farine, maïzena, huile d'olive, levure et romarin jusqu'à obtention d'une pâte lisse.

Remplir à moitié des petits moules individuels, cuire à four 180° pendant 20 minutes.

Couper le citron en rondelles et le mettre dans une casserole avec les 300 g de sucre. Couvrir d'eau et laisser confire.

Pour le jus de picholine, mettre huile et le jus de ½ citron dans un bol. Fouetter à grande vitesse, ajouter 5 cl d'eau, 100 g de sucre et la moitié du sirop qui a confit le citron.

La présentation :

Napper le fond de l'assiette avec le jus de picholine, disposer 2 bouchons, les rondelles de citron et garriguettes émincées ou entières (une petite fleur agrémentera le tout).



www.logis-de-france-gard.com

De 15h à 16h : **Olivier DOUET**, le chef du Lisita, assisté de Loïc, a présenté sa recette des « *Fraises de Nîmes sautées au miel, rhubarbe confite - Crémeux au romarin, nougatine croustillante* » : la recette sera prochainement présentée sur le site internet de TERRA OLEA.

De 16h à 19h : ce sont deux jeunes chefs de la **Confrérie des Restaurateurs de Métier du Gard** qui ont terminé ces deux jours de démonstrations culinaires : **Rodolphe BELINGUIER** (chef du restaurant Les Vignes Blanches à Beaucaire) et **Guillaume BOISSY D'ANGLAS** (chef du restaurant La Genestière à Tavel).

Rodolphe BELINGUIER a présenté son « *Tartare de gariguettes au basilic et à la réglisse avec émulsion d'huile d'olive AOC de Nîmes* »

et

Guillaume BOISSY D'ANGLAS a présenté sa recette du « *Filet de rouget rôti à l'huile d'olive, servi sur rôti « méli-mélo » de légumes aux olives et agrumes* ».

(recettes page suivante)

Tartare de gariguette, basilic, sirop à la réglisse et son croquant de pignon

Recette pour 8 personnes, proposée par Rodolphe BELINGUIER, chef de cuisine du Best Western Les Vignes Blanches à Beaucaire

1- Le biscuit à l'huile d'olive

70 gr de pignons de pin	100 g de sucre semoule
60 g de farine	20 g de beurre fondu
50 g d'huile d'olive	1 orange pressée
1 cuillère de glucose	

2- Le sirop de réglisse

16 bonbons « Stop Toux »
20cl d'eau 1 jus de citron
Cuire 5 à 10 minutes après la fonte des bonbons.

3- Tartare de gariguette

400 g de fraises gariguette	8 feuilles de basilic frais
1 cuillère à soupe d'huile d'olive	1 cuillère à café de sucre

Facultatif : la mousse de fraise

¼ de litre de crème fouettée	4 cuillère à soupe d'huile d'olive
1 cuillère à soupe de sucre	

Le filet de rouget rôti à l'huile d'olive, servi sur rôti « Méli-mélo » de légumes aux olives et agrumes

Recette pour 6 personnes, proposée par Guillaume BOISSY D'ANGLAS, restaurant La Genestière à Tavel

Ingrédients :

Trois beaux rougets ou 6 petits	6 belles tranches de pain aux olives
Huile d'olive AOC de Nîmes	3 tomates
Une gousse d'ail	Un bouquet de ciboulette
Quelques noisettes décortiquées	2 bottes d'asperges
Quelques olives vertes et noires (dénoyautées)	
2 oranges	1 citron
Quelques biscuits d'apéritif salés	Quelques feuilles de Pissenlits
Fleur de sel	

Préparation :

- Ecailler, vider et lever les filets de rougets, et les réserver.
- Cuire les asperges à l'anglaise (eau bouillante salée) et les refroidir immédiatement dans de l'eau glacée. Garder les têtes d'asperges et émincer les queues. Puis pendant que les têtes d'asperges sont encore humides les rouler dans une chapelure de biscuits salés.
- Retirer les quartiers d'oranges et de citron, couper les tomates en petits cubes, ciseler la ciboulette et émincer les olives noires et vertes. Hacher la gousse d'ail et les noisettes.
- Mélanger le tout dans un petit saladier avec les queues d'asperges émincées.
- Assaisonner simplement le tout avec de l'huile d'olive et de la fleur de sel.
- Dans un four à 180°C, cuire les rougets dans un plat avec un peu d'huile d'olive. 5 à 6 minutes environ, et poêler les têtes d'asperges.
- Toaster les tranches de pain aux olives.

Disposer dans chaque assiette une tranche de pain recouverte du méli-mélo de légumes, puis les filets de rougets, les têtes d'asperges et décorer de quelques feuilles de pissenlits légèrement assaisonnées d'huile d'olive et de fleur de sel.



Recettes proposées par les chefs de la Confrérie des Restaurateurs de Métier du Gard

Un grand merci :

Aux **huit chefs** qui se sont succédés sous la tente ce week-end, malgré une météo parfois peu clémente, et peu propice à la fréquentation de la manifestation par le public. Les démonstrations culinaires ont été très appréciés des amateurs qui sont parfois restés plusieurs heures écouter les conseils divulgués par nos professionnels.

Aux **participants au concours** de recettes de cuisine, tous amateurs et amoureux de nos produits oléicoles locaux, et particulièrement aux **deux gagnantes** qui se sont prêtées au jeu de la démonstration de leur recette devant public et caméra

A **Hélène BASSAS**, notre animatrice pendant ces deux jours, et dont le professionnalisme et la remarquable simplicité ont cette année encore été salués par les chefs et le public

A **Télé Miroir**, qui a filmé toutes les démonstrations et a permis que celles-ci soient retransmises sur écran en temps réel, et particulièrement à Vincent qui a eu la lourde (!) tâche de porter sa caméra deux jours durant.

Contacts :



CHAMBRE
D'AGRICULTURE
GARD

Chambre d'Agriculture : 04.66.04.50.05 / alice.jouneau@gard.chambagri.fr



Logis
de France

Logis du Gard : 04.66.87.99.18 / info@logis-de-france-gard.com



Confrérie des Restaurateurs de Métier du Gard : 04.66.36.02.73

Restaurant Le Lisita (Olivier DOUET) :

2 boulevard des Arènes – 30000 NIMES

Tel : 04.66.67.29.15 / Fax : 04.66.67.25.32 / www.lelisita.com / restaurant@lelisita.com

Restaurant Alexandre (Michel KAYSER) :

Route de l'aéroport – 30128 NIMES GARONS

Tel : 04.66.70.08.99 / Fax : 04.66.70.01.75 . www.michelkayser.com / contact@michelkayser.com

Restaurant L'Esquielle (Elias TRAMUNT) :

2 rue des Faubourgs – 30190 SAINT-GENIES DE MALGOIRES

Tel : 04.66.81.75.05 / Fax : 04.66.81.74.31 / esquielle@wanadoo.fr

Restaurant La Table des Oliviers (Judith et Frédéric RIGAUD) :

37 avenue Robert de Joly – 30620 UCHAUD

Tel : 04.66.35.93.60 / Fax : 04.66.35.93.61 / leclos.descapitelles@wanadoo.fr

Restaurant Les Vignes Blanches (Rodolphe BELINGUIER) :

67 avenue de Farciennes – Route de Nîmes – 30300 BEAUCAIRE

Tel : 04.66.59.13.12 / Fax : 04.66.58.08.11 / www.bestwestern.fr/vignesblanches
lesvignesblanches.beaucaire@bestwestern.fr

Restaurant La Genestière (Guillaume BOISSY D'ANGLAS) :

Chemin de Cravilleux – 30126 TAVEL

Tel : 04.66.50.94.56 / Fax : 04.66.50.98.22 / www.genestiere.com