

madame.lefigaro.fr/cuisine

# madame FIGARO CUISINE

**TENDANCE**

LE GRAND

RETOUR DES

FRUITS GIVRÉS

*Spécial fêtes*

**100 RECETTES**  
gourmandes  
& faciles

+ le réveillon  
étoilé de  
**Thierry Marx**

**BLUFFANT**

COMMENT

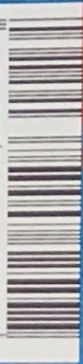
SUBLIMER LA

POMME DE TERRE

**100% PLAISIR**  
Une folle envie  
de chocolat

BE, DE, LU, PT : 8 € - CH : 11 FS - CA : 14,30 CAD

M 05258 - 13H - F : 5,50 € - RD





# ÉDITO

# LE BON ET LE BIEN

## LES CHEFS ÉCRIVENT, PEUT-ÊTRE SANS EN ÊTRE CONSCIENTS, DES CONTES DE NOËL.

En cette fin d'année, ils composent ainsi des plats pour des repas de fêtes, qui sont autant de chapitres enchanteurs sur une carte. Pour cela, ils doivent maîtriser de nombreuses

techniques : aiguiser, émincer, blanchir, rôtir, mitonner, dresser... mais aussi tendre la main. Un geste plus inattendu, sans doute moins technique, que Thierry Marx a adopté dès 2012. Le chef, invité d'honneur de ce hors-série, a fondé, il y a déjà plus de dix ans, Cuisine Mode d'Emploi(s), une école gratuite pour accompagner vers les métiers de la restauration des personnes éloignées de l'emploi. Une façon de leur donner une chance, avec un diplôme reconnu. En ouvrant sa nouvelle table parisienne, Onor, avec le chef Ricardo Silva, Thierry Marx poursuit son engagement, permettant à ces talents en insertion de faire leurs premiers pas au sein d'une adresse haut de gamme. Bien d'autres professionnels cultivent cette ouverture vers autrui, cette envie d'agir pour une cause. Dans les Hauts-de-France, une jeune génération de chefs menée par Florent Ladeyn, de l'Auberge du Vert Mont, à Boeschepe, se bat pour faire connaître un terroir souvent méprisé, une région réduite aux clichés de la betterave et de la frite. En mettant en avant, dans leurs assiettes, des producteurs situés près de leurs restaurants et la variété de leurs légumes, herbes, fruits..., ils contribuent à changer cette image mais, surtout, à préserver des entreprises régionales, à nourrir un tissu économique. Ils prouvent que le choix de l'ultralocal est, évidemment, synonyme de maîtrise de l'empreinte carbone, mais aussi de dynamisme et de créativité. Ils donnent confiance, entraînant dans leur élan agriculteurs, éleveurs, pêcheurs... La confiance : voilà un mot qui compte pour Christophe Dufossé, chef doublement étoilé du Château de Beaulieu, à Busnes, dans le Pas-de-Calais. Il a ainsi récemment accueilli dans ce Relais & Châteaux un réfugié afghan de 18 ans. Arrivé en France en 2021, pris en charge par l'Aide sociale à l'enfance qui lui a permis d'apprendre le français et d'obtenir un CAP, le jeune homme peut, grâce à la main tendue par Christophe Dufossé, exercer le métier de serveur qui lui plaît, et commencer à croire en l'avenir après de douloureuses épreuves. Et il n'est pas un cas isolé au sein de cette équipe bienveillante. On pourrait égrener de nombreux noms et initiatives qui font rimer la défense du bien manger avec le bien, tout simplement... Découvrir que la cuisine n'est pas seulement une question de recettes et de savoir-faire, mais également de solidarité, voilà qui rend optimiste, comme les épilques heureux des contes de notre enfance. •



8

## La magie du CITRON NOIR



**VENU DE PERSE, IL A LE GOÛT DES MILLE ET UNE NUITS.** Mis en saumure, puis séché et noirci au soleil durant plusieurs semaines, le citron devient friable, concentre ses arômes et se fait épice. Notes fraîches de citron vert et d'agrumes confits, léger fumé : il émane de cette œuvre au noir une délicieuse alchimie de saveurs, mêlant curieusement sucré, amer et acidulé. Réduit en poudre ou réhydraté, il parfume les sauces...

Mais il matche aussi sublimement bien avec le chocolat. La maison Méert en a ainsi infusé sa bûche chocolat (photo à gauche), tandis que Pierre Hermé en fait la sensation exubérante d'un nouveau macaron et d'une tarte couleur de jais, baptisée Infiniment citron noir (à droite). Noir sur noir, la magie opère : ce citron d'Orient est définitivement la guest-star pâtissière de cet hiver.

*meert.fr ; pierreherme.com*

## 9 ● LE THÉ prend de la bouteille



À première vue, ce flacon évoque un bon vin... Mais il n'en est rien : il contient des crus de thé infusés à froid par l'entreprise Grands Jardins, dans une eau choisie, sans sucre et sans additif. Thé noir indien, thé noir laotien, thé vert torréfié japonais, thé blanc népalais, thé oolong chinois... chaque dégustation est une découverte ouvrant des possibilités d'accords avec de nombreux mets, salés comme sucrés. Le verre à pied s'impose pour cette nouvelle expérience sans alcool !

À partir de 17,50 € la bouteille de 75 cl. Aussi disponible en « bag-in-box », 34,50 € les 4 l, sur [grands-jardins.com](http://grands-jardins.com)

## 10 ● Le retour de L'ORANGETTE

ELLES SONT UN PEU COMME LES CIGARETTES RUSSES : UN PLAISIR NOSTALGIQUE TOUT DROIT SORTI DES REPAS CHEZ MAMIE. LES ORANGETTES – COMME LES FRUITS GIVRÉS, LIRE P. 60 – FONT LEUR GRAND RETOUR. CES AGRUMES CONFITS ENROBÉS DE CHOCOLAT SONT AINSI REMIS À L'HONNEUR PAR DES CONFISERIES DE RÉFÉRENCE, COMME LE ROY RENÉ, PAR AILLEURS RÉPUTÉ POUR SES CALISSONS, À LA MÈRE DE FAMILLE, AVEC UN COFFRET D'ORANGETTES AU CHOCOLAT ET AU SUCRE, OU BOISSIER, QUI MET EN AVANT UN NAPPAGE INTENSE.

À partir de 17,95 € les 190 g chez [Le Roy René](http://LeRoyRené.com) (calisson.com) ;

Duo d'oranges, 31,50 € les 380 g. À la mère de famille ([lameredefamille.com](http://lameredefamille.com)) ;

32 € les 250 g chez Boissier ([maison-boissier.com](http://maison-boissier.com)).