

FOU DE
CUISINE

MARS-AVRIL-
MAI 2025

FOU DE CUISINE

CULTURE CHEF·FE

NOUVELLE
FORMULE

+ DE 50
RECETTES
POUR FÊTER
LE PRINTEMPS

Yannick Alléno
Fabio Bragagnolo
Amandine Chaignot
Hélène Darroze
Guillaume Goupil
Antoine Gras
Marc Haerberlin
Christophe Hay
Nordine Labiadh
Florent Ladeyn
Stéphanie Le Quellec
Greg Marchand
Romain Meder
Tabata et Ludovic Mey
Frédéric Molina
Mathieu Pérou
Christophe Saintagne
Benjamin Schmitt
Jarvis Scott
Julien Sebbag



PRESSMAKER

7.50€ - BEL 8.30€ - LUX 8.50€ - CH 13.30CHF - IT -
PORT-COÛT 8.30€ - DOM 8.30€ - CAN 13.95CAD

L 15662 - 39 - F: 7,50 € - RD



WHISKY
MADE IN FRANCE

LES MEILLEURES
RECETTES DE COCKTAILS

STÉPHANIE
LE QUELLEC

BRASSÉE DE COQUILLAGES
ET CHOU POINTU

BENOIT, LE BISTROT
ÉTOILÉ

ÉPAULE D'AGNEAU CONFITE
ET PETITS POIS

MARINS D'EAU DOUCE!

Parce que nous pensions qu'ils avaient un goût de vase et qu'ils étaient pleins d'arêtes, les poissons d'eau douce ont longtemps été les mal-aimés de la cuisine. Les chefs et cheffes d'aujourd'hui nous montrent, à travers leurs brillantes recettes, combien nous avons tort.

SANDRE, RAVIOLES DE RED MEAT, SHISO ET SAUCE POCHOUSE

Par **Jean-Michel Carrette** (Aux Terrasses, Tournus)



© Matthieu Cellard

Créé dans la région nantaise à la fin du XIX^e siècle, le beurre blanc est devenu la sauce qui accompagnait le sandre de Loire. Si le plat reste mythique, ce poisson a su, avec les années et la créativité des chefs, se détacher de cette sauce emblématique. Du côté de la Saône-et-Loire, ce n'est pas le beurre blanc qui domine mais la sauce pochouse, qui tient son nom d'un ancien plat de poissons d'eau douce dont se régalaient les bateliers et les pêcheurs. Réalisée à partir d'oignons, d'ail, de beurre, de vin blanc et des parures du sandre, elle est émulsionnée à la dernière minute pour accompagner les filets du sandre que le chef étoilé Jean-Michel Carrette a parfaitement modernisés en ajoutant la peau du poisson soufflée pour apporter du croustillant, de la pâte de citron pour une pointe d'acidité et des ravioles de radis red meat au shiso pour l'astringence. Avec ce plat, le chef démontre que le patrimoine culinaire des bords de Saône peut constamment évoluer et que les poissons d'eau douce sont sources de créativité perpétuelle.