

LONGCHAMP

LIVRE DE CUISINE





“ ENFILEZ VOTRE TABLIER
ET ADOPTEZ L'ESPRIT
"LIVE GREEN!".
SPÉCIALEMENT CRÉÉES
PAR DES CHEFS RENOMMÉS
POUR LES DÎNERS EXCLUSIFS
LONGCHAMP CÉLÉBRANT
LA COLLECTION ÉTÉ 2025,
CES RECETTES VÉGÉTALES
COLORÉES RENDENT
HOMMAGE À UN DÉLICIEUX
ART DE VIVRE EN HARMONIE
AVEC LA NATURE.

Sophie Delafontaine,
Directrice Artistique de Longchamp



TOMMASO ARRIGONI
INNOCENTI EVASIONI,
MILAN



LOUISE BOURRAT
BOUBOU'S,
LISBONNE



CHUDAREE « TAM » DEBHAKAM
BAAN TEPA,
BANGKOK



CORENTIN DELCROIX « GUANGTAN »
SHANGHAI



VERONICA GÓMEZ
NAVE BELLVER,
MADRID



JÉRÉMY GILLON
JAG,
SINGAPOUR



SKYE GYNGELL & EVIE HENDERSON
SPRING,
LONDRES



ERNESTO HERNÁNDEZ
& ALEJANDRA NAVARRO
BOTÁNICO,
MEXICO



PAUL IVIĆ
TIAN,
VIENNE



VICKY LAU
TATE DINING ROOM,
HONG KONG



HEEWON LIM
BUTO,
SÉOUL



MATT MORAN
CHISWICK,
SYDNEY



NINA MÉTAYER
DÉLICATISSERIE,
PARIS



ALAIN PASSARD
L'ARPÈGE,
PARIS



ALEX PENG
AKAME,
PINGTUNG



GIUSEPPE PEZZELLA
EUGÈNE EUGÈNE,
DUBAÏ



REYNOLD POERNOMO
JAKARTA



SOPHIA ROE
NEW YORK CITY



KIM HOCK SU
AU JARDIN,
PENANG



LI ZHANXU
PÉKIN

RECETTES

- | | | | |
|---|--|--|---|
| 1 CŒUR D'ARTICHAUT
FONDANT
PAR TOMMASO ARRIGONI | 7 SALADE DE BETTERAVES
ET TOMATES D'HIVER,
BETTERAVE EN CROÛTE
DE SEL, GRAINES GRILLÉES
ET HUILE DE PERSIL
PAR SKYE GYNGELL
& EVIE HENDERSON | 12 TARTE TATIN À
LA BETTERAVE,
FROMAGE DE CHÈVRE
ET JEUNES POUSSES DE
SALADE
PAR MATT MORAN | 17 LA FORÊT
PAR REYNOLD POERNOMO |
| 2 CŒUR DE CHOU GRILLÉ,
SAUCE AUX ANCHOIS
ET PIMENT CROUSTILLANT
PAR LOUISE BOURRAT | 8 JOCOQUE
PAR ERNESTO HERNÁNDEZ
& ALEJANDRA NAVARRO | 13 LA DOUCEUR
CHOCOLATÉE
D'UNE NUIT D'ÉTÉ
PAR NINA MÉTAYER | 18 CHAMPIGNON PORTO-
BELLO À LA MILANAISE,
BEURRE BLANC AU CITRON
PAR SOPHIA ROE |
| 3 JARDIN POTAGER
PAR CHUDAREE DEBHAKAM | 9 RAIFORT,
RADIS D'HIVER
ET POMME
PAR PAUL IVIĆ | 14 TOURTE LÉGUMIÈRE
PAR ALAIN PASSARD | 19 PETIT POIS - FLAN
ET CHIPS DE PETITS POIS,
SAUCE VERTE INSPIRÉE
DE L'ASIE DU SUD-EST
PAR KIM HOCK SU |
| 4 RAVIOLES DE POMME DE
TERRE CITRONNÉES ET
SAUCE AU PIMENT ET
POIVRE DE SICHUAN FRAIS
PAR CORENTIN DELCROIX | 10 POTAGER DE LÉGUMES
CHAUDS
PAR VICKY LAU | 15 WRAPS AUX SAVEURS
TERRESTRES
PAR ALEX PENG | 20 ROULEAUX DE PRINTEMPS
AU NAVET, SHIITAKE,
TOFU FUMÉ
ET CHÂTAIGNES D'EAU
PAR LI ZHANXU |
| 5 CRÈME DE MAÏS À
L'HUILE DE CITRONNELLE
PAR VERONICA GÓMEZ | 11 AUBERGINE FRITE
ET SALADE DU JARDIN
PAR HEEWON LIM | 16 RISOTTO
AUX PETITS POIS
ET JEUNES POUSSES
PAR GIUSEPPE PEZZELLA | |
| 6 TOPINAMBOUR
PAR JÉRÉMY GILLON | | | |

LIVRE DE CUISINE

TABLE DES MATIÈRES

“ PASSION, PRÉCISION, ET LE COURAGE DE RÉINVENTER.



TOMMASO ARRIGONI
INNOCENTI EVASIONI,
MILAN

Né en 1971, Tommaso Arrigoni est un célèbre chef milanais réputé pour son approche durable de la cuisine.

Après avoir fait ses premières armes au sein du restaurant étoilé Sadler à Milan, il ouvre Innocenti Evasioni en 1998, récompensé par une étoile Michelin en 2009. Passionné de développement durable, il défend une cuisine zéro déchet, comme dans son livre, *Uno Chef Senza Sprechi* (un Chef zéro déchet).

Il possède également un domaine viticole en bio, Arrilonga, et la Innocenti Evasioni Gourmet Factory, un espace dédié à la formation culinaire. En 2023, il installe son restaurant dans un nouveau lieu, complété par un jardin et un verger pour renforcer son concept «de la ferme à la table».



CŒUR D'ARTICHAUT FONDANT

PAR TOMMASO ARRIGONI

POUR 2 PERSONNES

4 artichauts
1 gousse d'ail
laurier
vin blanc
poudre d'olives noires
150 g de Fontina DOP affinée
500 g de crème
150 g de pain rassis mixé
50 g de tomates séchées
blanchies
5 g de graines de fenouil
30 g d'olives Taggiasca dé-
noyautées
sel, poivre
huile d'olive vierge extra
eau si nécessaire

Artichaut cuit à l'huile, pané aux olives Taggiasca
et agrémenté de Fontina DOP longue maturation.

- 1 Nettoyer les artichauts puis les braiser avec le laurier, l'ail et le vin blanc. Les faire refroidir rapidement et réserver au réfrigérateur. Faire bouillir la crème, la verser sur la Fontina et bien mixer jusqu'à l'obtention d'une crème lisse. Passer au tamis fin puis verser la préparation dans un siphon. Insérer deux cartouches de gaz et réserver au chaud.
- 2 Assaisonner le pain avec les tomates et les olives concassées, ajouter les graines de fenouil broyées et humidifier légèrement avec de l'eau jusqu'à l'obtention d'un mélange humide mais croquant.
- 3 Ajouter une cuillère de pain assaisonné au fond d'une assiette de service, disposer l'artichaut réchauffé sur le dessus et recouvrir de mousse de Fontina. Agrémenter de poudre d'olive noire.

“RENDRE
ADDICTIF
UN PRODUIT
DÉLAISSÉ
AVEC SIMPLICITÉ
ET GOURMANDISE.



LOUISE BOURRAT
BOUBOU'S,
LISBONNE

Née à Lyon d'une mère portugaise et d'un père français, Louise Bourrat s'est découverte très tôt une passion pour la cuisine.

Formée à l'École hôtelière internationale Savoie-Léman, elle s'est ensuite perfectionnée dans des restaurants étoilés, comme l'Hostellerie de l'Abbaye (1 étoile Michelin) sous les ordres d'Alain Ducasse, Le Chalet de la Forêt (2 étoiles Michelin) à Bruxelles, ou encore le Mandarin Oriental Hyde Park et l'Ours à Londres.

En 2018, elle s'installe à Lisbonne pour ouvrir Boubou's. Porté par sa vision audacieuse et créative, l'établissement devient rapidement un incontournable de la ville. En 2022, elle remporte *Top Chef France*, devenant la troisième femme seulement à réaliser cet exploit.

Pionnière de l'industrie, elle continue à défier les stéréotypes. Elle est aujourd'hui l'une des cheffes les plus influentes de la scène gastronomique portugaise.

CŒUR DE CHOU GRILLÉ, SAUCE AUX ANCHOIS ET PIMENT CROUSTILLANT

PAR LOUISE BOURRAT



POUR 40 PERSONNES

PRÉPARATION DU CHOU GRILLÉ

10 cœurs de chou
0,5 L d'huile végétale
sel
2 bocaux de sauce pimentée
Lao Gan Ma

PRÉPARATION DE LA SAUCE AUX ANCHOIS

3 jaunes d'œufs
90 g de moutarde de Dijon
15 g de vinaigre de vin
40 g de jus de citron
1 l g de gousse d'ail
60 g d'anchois
10 gouttes de tabasco
750 g d'huile végétale
eau si nécessaire

PRÉPARATION DE LA POUDRE D'HERBES

250 g de coriandre
250 g de persil
200 g de ciboulette
100 g d'estragon
parmesan

Cœur de chou grillé tendre et fumé, filet de sauce savoureuse aux anchois, agrémenté de piment croustillant, offrant un contraste de saveurs audacieux et satisfaisant qui oscille entre rondeur et piquant.

1 PRÉPARATION DU CHOU GRILLÉ

Couper les choux en 4 quartiers. Assaisonner avec le sel et faire dorer dans une poêle avec l'huile.
Terminer la cuisson au four.

2 PRÉPARATION DE LA SAUCE AUX ANCHOIS

Mettre les jaunes d'œufs, l'ail, les anchois, le sel, la moutarde de Dijon et le vinaigre dans un Thermomix et mixer.
Émulsionner avec l'huile.
Ajouter l'eau et assaisonner avec le reste des ingrédients.

3 PRÉPARATION DE LA POUDRE D'HERBES

Cueillir des feuilles fraîches de coriandre et les réserver pour le dressage.
Sélectionner des feuilles des différentes herbes et les déshydrater au four à 100 °C.
Passer au Thermomix et réduire en une fine poudre.

4 DRESSAGE

Verser la sauce Lao Gan Ma au piment croustillant sur les feuilles de chou.
Râper le parmesan sur le dessus et terminer par la poudre d'herbes et les feuilles fraîches de coriandre.
Disposer la sauce aux anchois au fond d'une assiette et y déposer ensuite le chou.

“ J'AIME
COLLABORER
AVEC LES MARQUES
QUI PARTAGENT
MA VISION DE
L'APPROVISIONNEMENT,
DE L'ARTISANAT
ET DE LA CRÉATIVITÉ.
C'EST TOUJOURS
UN PLAISIR DE CRÉER
UN MENU VÉGÉTAL !



CHUDAREE « TAM »
DEBHAKAM
BAAN TEPA,
BANGKOK

Le parcours gastronomique de la cheffe Tam commence en Occident avec un diplôme en science culinaire de l'Université de Nottingham, suivi d'un perfectionnement à l'International Culinary Center de New York.

Elle excelle ensuite dans les cuisines du Jean-Georges, du 11 Madison Park et du Blue Hill at Stone Barns. Après sa victoire dans Top Chef Thaïlande, elle se lance dans une exploration de la gastronomie thaïe auprès des producteurs locaux. Inspirée par ses voyages, la cheffe Tam fonde Tapa Garden, une ferme urbaine qui pratique la rotation des cultures pour approvisionner Tapa Kitchen en aromatiques et légumes de saison.



JARDIN POTAGER

PAR CHUDAREE « TAM » DEBHAKAM

POUR 1 PERSONNE

nam prik kai kem
(pâte pimentée à base d'œuf
salé)
salade de crabe
oignon mariné
chayote
pousses de romaine
feuilles de moutarde
jeune soude maritime
poisson croustillant
oignons verts
gelée de citron vert

Légumes de saison, salade d'étrille bleue, concombre
compressé

- 1 Mixer l'œuf salé avec le piment, l'ail et l'orange jusqu'à obtenir une pâte pimentée.
- 2 Mixer la chair de crabe avec la pâte de crabe et les blancs d'œufs puis assaisonner. Cuire à la vapeur.
- 3 Cuire l'étrille à la vapeur puis la décortiquer pour en extraire la chair. Assaisonner la chair avec la sauce.
- 4 Mélanger les légumes (chayote, romaine, moutarde et soude maritime) avec l'assaisonnement au citron vert. Dresser de sorte à recréer l'esprit d'un jardin potager.
- 5 Agrémenter de poisson croustillant, d'oignon vert et de gelée de citron vert.

“ INSPIRÉ PAR
LONGCHAMP,
CE PLAT RÉINTERPRÈTE
LA TRADITION FRANÇAISE
AVEC AUDACE
ET INNOVATION.



CORENTIN DELCROIX
SHANGHAI

La carrière culinaire de Corentin Delcroix débute au sein du prestigieux restaurant triplement étoilé l'Auberge de l'III (2008-2009). De 2010 à 2015, il est missionné par l'Institut Paul Bocuse pour lancer Paul Bocuse Shanghai, où il devient également professeur de cuisine en charge de former la nouvelle génération de chefs.

En 2016, sa carrière prend un nouveau tournant : entrepreneur et influenceur, il veut avoir un impact en dehors des cuisines.

En 2024, son livre de cuisine autobiographique, *From France to China: The Gastronomic Adventure of Chef Guangtan*, rencontre un large succès à la fois critique et commercial.



RAVIOLES DE POMMES DE TERRE CITRONNÉES ET SAUCE AU PIMENT ET POIVRE DE SICHUAN FRAIS

PAR CORENTIN DELCROIX

POUR 1 PERSONNE

PÂTE À RAVIOLE ROUGE

350 g de farine de semoule
25 g de jus de betterave
3 œufs

PÂTE À RAVIOLE NOIRE

300 g de farine de semoule
5 g d'encre de seiche
3 œufs

PÂTE À RAVIOLE JAUNE

300 g de farine de semoule
3 œufs

FARCE

1 kg de pommes de terre
13 g de sel
55 g de Parmesan
20 g d'huile d'olive fumée
jus de 2 citrons
200 g de lardons fumés
120 g de beurre

En France, les petits pois symbolisent l'abondance du printemps.

Dans l'esprit du développement durable selon Longchamp, j'ai imaginé un potage aux pois zéro déchet qui intègre la cosse, agrémenté de mange-tout, d'oignons verts et de radis roses. Ce velouté sublime le plat avec une écume d'amande du sud et des chips de jambon du Yunnan, une symphonie de douceur végétale intensifiée par un arôme de noisette et une profondeur umami.

1 PÂTE À RAVIOLE NOIRE, ROUGE ET JAUNE

Pétrir chaque pâte séparément pendant 10 minutes jusqu'à l'obtention d'une texture lisse.

Laisser reposer dans du film alimentaire pendant 30 minutes.

Abaissier chaque pâte en feuilles de 4 mm d'épaisseur.

Superposer les abaisses en les soudant avec un peu d'eau. Découper ensuite dans le sens de la largeur pour obtenir des feuilles rayées.

Fariner le plan de travail et abaisser la pâte à 1 cm d'épaisseur. Tailler en rectangles de 5 cm x 7 cm.

2 FARCE

Mélanger la purée de pomme de terre chaude avec le parmesan, le beurre, l'huile d'olive fumée, le jus de citron et le sel. Incorporer les lardons.

SAUCE AU PIMENT VERT

50 g d'oignons verts
100 g d'épinards
30 g d'ail
50 g de piment vert
700 g de bouillon de poulet
10 g d'huile au poivre de Sichuan
14 g de sauce soja
6 g de sauce Worcestershire
10 g d'huile de tournesol

**ÉCUME DE RACINE
DE POIVRE DES MON-
TAGNES**

400 g de lait
zeste de 2 citrons
1,5 g de sel

3 SAUCE AU PIMENT VERT

Faire sauter l'ail et le piment vert dans l'huile de tournesol jusqu'à l'obtention d'une coloration dorée.
Blanchir les oignons verts et les épinards.
Mixer tous les ingrédients jusqu'à l'obtention d'une texture lisse.

4 ÉCUME DE RACINE DE POIVRE DES MONTAGNES

Faire chauffer le lait avec le zeste des citrons, le sel et la racine de poivre des montagnes râpée à 60 °C.
Utiliser un mixeur plongeant pour créer l'écume.

5 DRESSAGE

Garnir chaque feuille avec la farce aux pommes de terre. Souder les bords avec un peu d'eau pour former une raviole. Plonger dans de l'eau bouillante salée et laisser cuire jusqu'à ce que les ravioles remontent à la surface. Sortir et égoutter.
Dresser avec la sauce au piment vert et l'écume de poivre des montagnes.
Garnir avec des micropousses.

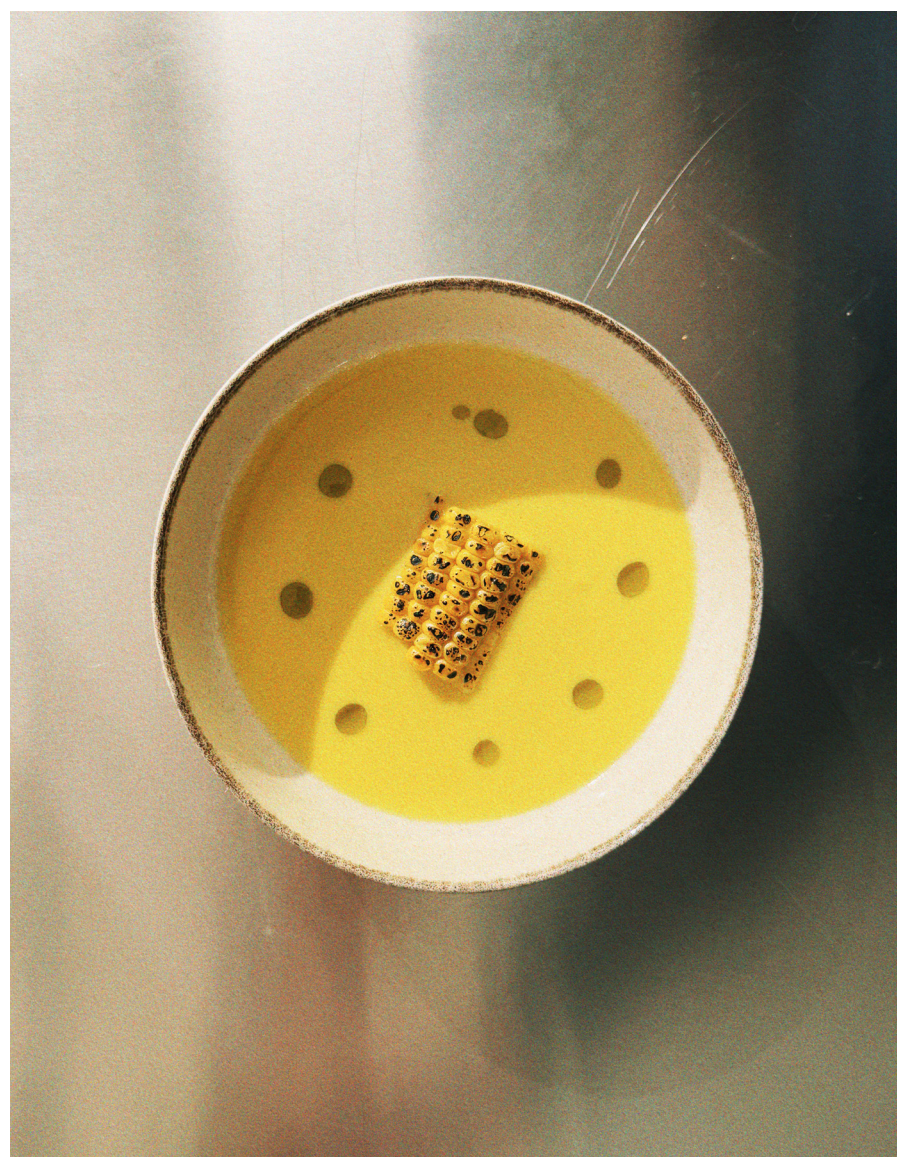
“ MA CUISINE
EST LE REFLET
DE MA PERSONNALITÉ,
ANCRÉE
DANS LE RESPECT
DES INGRÉDIENTS
ET OUVERTE
À L'INNOVATION
POUR COMPOSER
DES CRÉATIONS
ORIGINALES
ET TRAVAILLÉES.



VERONICA GÓMEZ
NAVE BELLVER,
MADRID

La cheffe Veronica Gómez se consacre entièrement à la création gastronomique sous toutes ses formes : concepts culinaires et créatifs originaux pour des événements de marques, contenus pour les réseaux sociaux, pop-ups, retraites culinaires, publicité pour des restaurants...

Elle a également fondé COL, une « épicerie » en ligne qui mêle artisanat, développement durable et alimentation raisonnée. Des arts de la table aux produits du potager, COL est une vitrine de sa philosophie : respect du produit, du savoir-faire et célébration de la beauté des choses simples.



POUR 4 PERSONNES

CRÈME DE MAÏS

4 épis de maïs cuits
1 petit oignon
500 ml (environ) de bouillon
de poulet ou de légumes
200 ml de lait de coco
2 càs de beurre
sel et poivre

HUILE DE CITRONNELLE

100 ml d'huile d'olive
2 bâtons de citronnelle
sel

CRÈME DE MAÏS À L'HUILE DE CITRONNELLE

PAR VERONICA GÓMEZ

Cette crème délicate allie la douceur veloutée du maïs à la fraîcheur acidulée de la citronnelle et au caractère affirmé du maïs grillé à la flamme.

1 CRÈME DE MAÏS

Dans une grande casserole, faire fondre le beurre à feu moyen. Ajouter l'oignon finement ciselé, assaisonner avec le sel et le faire suer jusqu'à ce qu'il soit tendre et translucide.

Ajouter les grains de maïs et cuire pendant environ 2-3 minutes. Verser le bouillon et porter à ébullition. Baisser le feu et laisser mijoter pendant environ 10-15 minutes.

Mixer le tout à l'aide d'un mixeur ou d'un mixeur plongeant jusqu'à l'obtention d'une texture lisse.

Pour une texture moins épaisse, ajouter davantage de bouillon. Dans le même mixeur, ajouter le lait de coco et mixer de nouveau pendant quelques minutes. Il est possible de passer la crème au tamis pour une texture encore plus lisse ou de la laisser telle quelle. Goûter et rectifier l'assaisonnement si besoin.

2 HUILE DE CITRONNELLE

Tailler les bâtons de citronnelle en petits morceaux et les écraser délicatement avec le dos d'un couteau pour libérer les huiles.

Dans une petite poêle, faire chauffer l'huile d'olive à feu doux et ajouter la citronnelle. Laisser infuser à feu très doux pendant environ 10 minutes.

Filtrer l'huile et jeter les morceaux de citronnelle. Conserver l'huile infusée à la citronnelle dans un petit récipient ou bocal.

MAÏS GRILLÉ

1 épi de maïs
sel et poivre

3 MAÏS GRILLÉ

Couper un morceau d'épi de maïs. Assaisonner avec le sel et le poivre et griller à l'aide d'un chalumeau de cuisine pour lui donner un aspect doré et une saveur grillée.

4 DRESSAGE

Servir la crème de maïs dans des bols et déposer un morceau de maïs grillé au centre de chaque plat
Ajouter un filet d'huile de citronnelle sur l'ensemble. Vous pouvez aussi garnir de ciboulette ciselée ou de quelques gouttes de lait de coco.

“ L'ENGAGEMENT DE
LONGCHAMP POUR
L'UTILISATION DE
MATIÈRES PREMIÈRES
D'EXCEPTION
ET LA CRÉATION
DE COLLECTIONS
EXTRAORDINAIRES
ANNÉE APRÈS ANNÉE
TROUVE UN VÉRITABLE
ÉCHO EN NOUS.



JÉRÉMY GILLON
JAG,
SINGAPOUR

Né en Normandie, le chef Jérémie Gillon débute sa carrière dans plusieurs cuisines étoilées au guide Michelin dans toute la France, où il apprend les bases de la gastronomie française et développe un profond respect pour les ingrédients les plus fins de la nature.

Ses voyages à Singapour éveillent sa fascination pour la diversité culinaire bouillonnante de la ville.

Au restaurant JAG, le chef met l'accent sur la célébration de la beauté naturelle et des saveurs des légumes de saison. En travaillant de près avec les fermiers et producteurs, il s'assure que chaque ingrédient soit à son point de maturité optimal, proposant ainsi des expériences culinaires capturant la véritable essence de la saison. Le chef Jérémie Gillon continue de redéfinir la cuisine française, créant une expérience gastronomique célébrant la vivacité des légumes de saison et l'art d'une cuisine réfléchie.



POUR 4 PERSONNES

CRÉMEUX DE TOPINAMBOUR

500 g de topinambours
350 g d'eau
200 g d'oignon
12 g de sel
500 g de crème
300 g de lait
huile de tournesol
beurre
tranches de citron

TOPINAMBOUR

PAR JÉRÉMY GILLON

Dans cette association unique et raffinée d'éléments ter-
reux et frais, le topinambour est sublimé par une huile de
citronnelle aromatique, une pâte rafraîchissante de citron
de Menton et le délicieux croustillant d'une praline aux
graines de tournesol.

1 PURÉE DE TOPINAMBOURS

Mettre les topinambours en papillote avec du sel et de l'huile de
tournesol. Cuire au four à 160 °C pendant 40 minutes.
Mixer et ajouter du beurre pour obtenir une texture riche
et crémeuse.

2 TRANCHES CRUES DE TOPINAMBOUR

Éplucher les topinambours puis les réserver dans de l'eau froide
avec une tranche de citron. Trancher les topinambours à l'aide
d'une mandoline puis utiliser un cercle de dressage pour réaliser
un anneau de topinambour.

3 CRÉMEUX DE TOPINAMBOUR

Éplucher les topinambours puis les couper en dés, tailler les oignons
en mirepoix. Faire revenir les dés de topinambour et l'oignon
jusqu'à l'obtention d'une coloration légèrement dorée.
Ajouter l'eau et le sel, porter à ébullition puis ajouter le lait.
Faire cuire 10 à 15 minutes.
Ajouter la crème et poursuivre la cuisson pendant 10 minutes.
Mixer le tout, filtrer et verser le mélange dans un siphon.
Réserver au bain-marie au four.

JUS DE TOPINAMBOURS RÔTIS

600 g de topinambours
80 g de sucre Muscovado
300 g de carottes
300 g de céleri
300 g d'échalotes
2 bâtons de citronnelle
beurre

PÂTE DE CITRON

3 citrons
200 g de sucre
20 g de sel
1 L d'eau

CRÈME FUMÉE AU ZESTE DE CITRON

100 g de crème aigre
3 g de zeste de citron
2 g de sel

HUILE DE CITRONNELLE

500 g d'huile de tournesol
120 g d'épinards
6 bâtons de citronnelle
30 g de glucose
12 g de sel
30 g d'écorce de citron

PRALINE AUX GRAINES DE TOURNESOL

70 g de graines de tournesol grillées
100 g d'huile de tournesol
10 g d'arôme de fumée en poudre
3 g de sel
10 g de sauge

4 JUS DE TOPINAMBOURS RÔTIS

Tailler en mirepoix les carottes, les oignons, la citronnelle et le céleri. Cuire au four le mirepoix pendant 30 minutes à 160 °C jusqu'à l'obtention d'une belle coloration.

Placer ensuite le mirepoix rôti dans une marmite puis ajouter le topinambour. Faire revenir quelques minutes puis ajouter le sucre Muscovado. Mouiller à hauteur et cuire 2 à 3 heures.

Filtrer puis réduire jusqu'à l'obtention d'un jus de topinambours à la texture lisse. Dresser le jus avec un peu de beurre noisette et de citronnelle.

5 PÂTE DE CITRON

Porter à ébullition de l'eau et blanchir 4 fois les citrons. Supprimer l'eau bouillante à chaque fois, la remplacer par de l'eau froide et la porter de nouveau à ébullition. La 5^e fois, porter l'eau à ébullition, ajouter le sucre, le sel et les citrons puis laisser mijoter à feu doux pendant 3 à 4 heures. Mixer pour obtenir une pâte de citron salée à la texture lisse.

6 CRÈME FUMÉE AU ZESTE DE CITRON

Fumer 2 à 3 fois la crème aigre avec un pistolet à fumer ou avec du foin, puis ajouter le zeste de citron et le sel.

7 HUILE DE CITRONNELLE

Mixer le tout, laisser infuser 1 jour puis filtrer.

8 PRALINE AUX GRAINES DE TOURNESOL

Faire griller les graines de tournesol au four pendant 8 minutes à 180 °C. Verser tous les éléments dans un mixeur et mixer jusqu'à l'obtention d'une préparation lisse.

TOPINAMBOUR COMPRESSÉ

600 g de topinambours en tranches
4 g d'agar-agar
30 g d'huile d'olive
6 g de sel

MÉLANGE DE FLEURS ET DE CRESSON

CITRON CAVIAR

BISCUIT DE TOPINAMBOUR

250 g de farine
250 g de farine de sarrasin
60 g de sucre
6 g de poudre à lever
220 g de beurre
12 g de sel
200 g de purée de topinambours
6 g de thym en poudre
8 g de cendre de bambou

9 TOPINAMBOUR COMPRESSÉ

Éplucher les topinambours et les laisser reposer dans de l'eau froide avec des rondelles de citron.

À l'aide d'une mandoline, trancher les topinambours en rondelles de 3 mm d'épaisseur. Dans un moule à terrine, superposer successivement des couches de topinambour tranché, de beurre, de sel et d'agar-agar. Reproduire jusqu'à remplir le moule. Recouvrir le moule avec de l'aluminium et faire cuire au four à 160 °C pendant 40 à 45 minutes. Après la cuisson, tasser à l'aide d'un autre moule et laisser refroidir. Détailler des tranches rectangulaires du topinambour compressé. Réchauffer au four 2 minutes à 180 °C avant de servir.

10 MÉLANGE DE FLEURS ET DE CRESSON

Utiliser un mélange de différentes fleurs comestibles sucrées et de différentes pousses comme la mélisse, le basilic et la coriandre.

11 CITRON CAVIAR

Dresser en ajoutant du citron caviar sur le topinambour compressé.

12 BISCUIT DE TOPINAMBOUR

Éplucher 300 g de topinambours et les faire bouillir dans de l'eau salée jusqu'à ce qu'ils soient tendres, puis les mixer en purée. Fumer la purée de topinambours 2 à 3 fois avec un pistolet à fumer et réserver. Réaliser un beurre pommade, puis crémier en ajoutant progressivement le sucre.

Mélanger les ingrédients secs — la farine de sarrasin, la poudre à lever, le sel, le thym en poudre. Ajouter les ingrédients secs au beurre et mélanger, puis ajouter progressivement la purée de topinambours et terminer par la cendre de bambou. Laisser la pâte reposer minimum 30 minutes avant utilisation. Foncer un moule en silicone avec la pâte et cuire au four à 150 °C pendant 10 minutes.

“ AVEC
MA MÈRE SKYE
ET L'ÉQUIPE
DE SPRING,
NOUS AVONS CRÉÉ
POUR LONGCHAMP
UN MENU
QUI DONNE VIE
AUX COULEURS
ET AUX SAVEURS
DE LA SAISON.



SKYE GYNGELL &
EVIE HENDERSON
SPRING,
LONDRES

La cheffe Skye Gynell, réputée pour son approche sophistiquée de la cuisine durable et de saison, insuffle de la modernité à la gastronomie avec sa vision novatrice et ses atouts créatifs.

Avec l'équipe du restaurant Spring London, elle allie expertise culinaire intemporelle et énergie dynamique rafraîchissante pour redéfinir les frontières de la haute cuisine et de la mode. Cette salade de betteraves a été servie lors d'un événement Longchamp pour marquer le lancement de la collection "Live Green!" Été 2025 au Garden Museum, co-organisé avec sa fille, Evie Henderson.



SALADE DE BETTERAVES ET TOMATES D'HIVER, BETTERAVE EN CROÛTE DE SEL, GRAINES GRILLÉES ET HUILE DE PERSIL

PAR SKYE GYNGELL & EVIE HENDERSON

POUR 2 PERSONNES

POUR LA PURÉE DE BETTERAVES

100 ml d'huile d'olive vierge extra
1 càs de graines de coriandre
1 càs de graines de fenouil
1 càs de graines de cumin
1 càs de graines de moutarde
1,5 kg de betteraves rouges
bouillies, les bouillir avec la
peau puis les éplucher une fois
chaudes
10 tomates Datterini rôties
1 bouquet de coriandre lavée et
ciselée
1 bouquet de menthe lavée et
ciselée
1 càs de raifort fraîchement
râpé
3 càs de vinaigre balsamique
2 càs d'huile d'olive
125 ml de yaourt épais à la
grecque
sel marin

POUR L'HUILE DE PERSIL

100 g d'épinards
250 g de feuilles de persil
800 ml d'huile de pépins de
raisin
une pincée de sel

Ce plat vivifiant associe le goût terreux et sucré de la betterave en croûte de sel aux saveurs vives des agrumes, des graines grillées et de l'huile de persil, dans une pléiade de textures.

1 COMMENCER PAR LA PURÉE DE BETTERAVES

Faire légèrement griller les graines de coriandre, fenouil, cumin et moutarde dans une poêle sans ajouter de matière grasse jusqu'à ce que les arômes se développent, puis réduire en poudre fine. Piquer les tomates Datterini, assaisonner avec le vinaigre de vin rouge, l'huile d'olive, le sel marin et le poivre noir, puis rôtir lentement à 180 ° jusqu'à ce qu'elles se flétrissent mais sans noircir. Faire bouillir les betteraves jusqu'à ce qu'elles soient tendres, les éplucher puis assaisonner avec le vinaigre balsamique, l'huile d'olive et une pincée de sel. Ajouter les tomates rôties et une cuillère à soupe du mélange d'épices, puis laisser les arômes se développer. Mixer jusqu'à l'obtention d'un mélange lisse, incorporer le yaourt à la grecque, le raifort et les herbes ciselées, rectifier l'assaisonnement à votre convenance — le plat doit avoir une saveur douce, terreuse et légèrement épicée.

2 POUR L'HUILE DE PERSIL

Blanchir les épinards et le persil dans de l'eau bouillante puis les plonger dans de l'eau glacée. Égoutter et retirer l'excédent d'eau avant de mixer avec l'huile de pépins de raisin et une pincée de sel jusqu'à l'obtention d'un mélange lisse et chaud. Passer à l'étamine pour obtenir une huile sans résidus et d'une belle couleur.

POUR LE MÉLANGE DE GRAINES

100 g de graines de tournesol
100 g de graines de lin
100 g de graines de courge
2 càs de graines d'anis, grillées et concassées
3 càc de piment séché en poudre
2 càs de sirop d'érable
2 càs d'huile d'olive
sel marin

POUR LE DRESSAGE

2 belles tomates d'hiver
2 belles betteraves jaunes en croûte de sel, épluchées et refroidies
2 belles betteraves Chioggia en croûte de sel, épluchées et refroidies
1 orange sanguine pelée (peau et peau blanche retirées), en tranches de 6 mm d'épaisseur
2 càs de purée de betteraves
1 càs du mélange de graines grillées
1 càs d'huile de persil
vinaigre de vin rouge
huile d'olive
sel et poivre

3 POUR LE MÉLANGE DE GRAINES

Mélanger les graines de tournesol, de lin et de courge avec les graines d'anis broyées, le piment en poudre, le sirop d'érable, l'huile d'olive et le sel.
Étaler sur une plaque de cuisson et faire griller à 180 °C pendant environ 30 minutes, remuer toutes les 10 minutes pour une cuisson uniforme. Les graines doivent être dorées et parfumées.

4 POUR LE DRESSAGE

Couper finement les tomates et la betterave en quartiers, et les servir dans des bols séparés.
Assaisonner avec le vinaigre de vin rouge, l'huile d'olive, le sel et un peu de poivre noir sur les tomates.
Sur chaque assiette, déposer une belle cuillère de purée de betteraves, puis disposer les rondelles de tomate, ainsi que les quartiers d'orange sanguine et de betterave sur le dessus.
Saupoudrer du mélange de graines grillées puis ajouter un filet d'huile de persil sur le pourtour de l'assiette.

“ CHAQUE PLAT, CRÉÉ
PAR NOS PROPRES MAINS,
DEVIENT UN SYMBOLE
DE SAVOIR-FAIRE
ET DE RESPECT POUR
LES INGRÉDIENTS,
EXACTEMENT DE LA MÊME
MANIÈRE QUE LONGCHAMP
HONORE LA QUALITÉ
DANS CHAQUE DÉTAIL.



**ALEJANDRA NAVARRO &
ERNESTO HERNÁNDEZ**
BOTÁNICO,
MEXICO

Alejandra Navarro naît à Michoacán. Elle étudie la gastronomie à UNIVA avant de rejoindre le Quintonil, alors classé au 12^e rang des meilleurs restaurants du monde. Elle passe par tous les postes en cuisine avant de partir en Espagne pour s'améliorer en pâtisserie. De retour au Quintonil, elle continue à apprendre sous l'aile de son mentor, Jorge Vallejo. Son restaurant a depuis obtenu deux Étoiles au Guide Michelin et occupe la 7^e place du classement mondial.

En 2021, elle co-fonde Botánico qui propose une cuisine gastronomique dans un cadre moins formel, en prêtant une attention particulière aux aspects de durabilité et de saisonnalité.

Elle apprend en 2023 qu'elle est atteinte d'un cancer du sein. Elle mène alors l'un des plus grands combats de sa vie tandis que le Botánico obtient la reconnaissance du Guide Michelin. Grâce à sa résilience et à son engagement, elle continue à façonner l'avenir de la cuisine mexicaine, persuadée que le travail acharné et la passion peuvent surmonter tous les obstacles.

Initialement originaire de Basse-Californie, le chef Ernesto Hernández propose une vision mature et profonde de la gastronomie. Il a débuté sa carrière dans la Vallée de Guadalupe où il a développé une passion pour la cuisine, le poussant à explorer de nouveaux horizons. À Tulum, le feu est à la fois devenu son instrument de travail et sa philosophie, faisant le lien avec la nature et les ingrédients locaux.

Désireux de suivre sa propre voie, il co-fonde Botánico avec Alejandra Navarro, un restaurant animé par les expériences de vie, la nostalgie et un profond respect des ingrédients. Sacré Meilleur nouveau chef par le magazine *Food & Wine* et mentionné dans le Guide Michelin, Ernesto maintient le cap sur sa passion, le travail d'équipe et la recherche d'expériences culinaires ayant du sens.



POUR 2 PERSONNES

DRESSAGE

100 g de jocoque
10 g d'huile de basilic
45 g de fèves et pois
2 g de chou kale frit
1 g de fenouil bronze
1 g d'oxalis pourpre
1 g de fleur de brocolini
1 g de capucine
1 g d'amarante pourpre
5 g d'huile d'olive
sel et citron

JOCOQUE

16 l de lait entier
16 l de yaourt Alpura®
nature sans sucres

PAIN PLAT

1 000 g de farine
15 g de levure sèche
30 g de sel fin
50 g de sucre
550 g d'eau
100 g d'huile végétale
100 g de graisse végétale

JOCOQUE

PAR ALEJANDRA NAVARRO &
ERNESTO HERNANDEZ

Un jocoque velouté et crémeux agrémenté de légumes verts croquants, où la fraîcheur des herbes fines se mêle à la touche acidulée du citron pour créer une parfaite harmonie entre douceur et vivacité.

1 JOCOQUE

Faire bouillir le lait. Une fois le point d'ébullition atteint, éteindre le feu et laisser refroidir à température ambiante. Lorsque le lait est froid, ajouter 4 litres de yaourt et laisser reposer pendant 24 heures.

Une fois le lait pris et caillé, passer à l'étamine, en plaçant un récipient en dessous pour récupérer le petit-lait.

Suspendre le jocoque pendant 3 jours.

Sortir de l'étamine et assaisonner de sel et de poivre.

2 PAIN PLAT

Mettre les ingrédients secs dans le bol d'un mixeur. Ajouter la graisse végétale en cubes aux ingrédients secs et mélanger jusqu'à l'obtention d'une texture sablée. Ajouter l'huile et l'eau. Pétrir à basse vitesse (vitesse 2) pendant 5 minutes, puis pétrir à vitesse 4 pendant encore 2 minutes. Une fois la pâte parfaitement pétrie, la retirer du bol et laisser reposer en recouvrant d'un linge humide.

Diviser la pâte en pâtons de 70 g. Façonner des boules, puis les abaisser à l'aide d'un rouleau à pâtisserie jusqu'à l'obtention de la taille et de la forme désirées.

Faire cuire au grill jusqu'à ce que la pâte gonfle ou dore de chaque côté.

“ POUR MOI,
LA NOUVELLE
COLLECTION LONGCHAMP
CÉLÈBRE LA DIVERSITÉ
ET LES COULEURS
DE LA NATURE.
DES COULEURS EXPRESSIVES
MAIS SUBTILES
QUI ALLIENT UN SAVOIR-
FAIRE EXTRAORDINAIRE À
DES ARÔMES FINS
ET UNE ATTENTION
PARTICULIÈRE AUX DÉTAILS.



PAUL IVIĆ
TIAN,
VIENNE

Renommé pour son exceptionnelle cuisine végétarienne et vegan, le Tian jouit d'une réputation internationale grâce à la démarche visionnaire de Paul Ivic et Christian Halper, fondateur de l'établissement. Le travail du chef Paul Ivic autour de la gastronomie végétale a été récompensé d'une Étoile au Guide Michelin, d'une Étoile Verte et de quatre toques au *Gault&Millau*, une première en Autriche pour un restaurant végétarien/vegan.

Pour le chef Paul Ivic, l'engagement écoresponsable n'est pas seulement un concept ; il s'agit d'un état d'esprit qui le guide en cuisine et qu'il incarne au quotidien. Sa philosophie met l'accent sur la régionalité, la saisonnalité et la qualité incomparable de chacun des ingrédients, notamment des légumes. Avec son équipe, Paul Ivic s'efforce d'utiliser les plantes dans leur intégralité, des racines aux feuilles, pour donner vie à des chefs-d'œuvre de gastronomie offrant des expériences gustatives d'exception.

RAIFORT, RADIS D'HIVER ET POMME

PAR PAUL IVIĆ



POUR 4 PERSONNES

PICKLES DE RADIS D'HIVER

400 g de radis d'hiver
250 g d'eau
250 g de vinaigre de cidre
150 g de sucre

SALADE POMME-RADIS

200 g de radis d'hiver
2 pommes (de variété Rubi-
nette ou Granny Smith)
le zeste d'un demi-citron
1 càc de jus de citron
sel

CRÉMEUX DE POMME

50 ml de lait de soja sans
sucre
150 g d'huile de tournesol
25 ml de jus de pomme
sel

Une délicate symphonie de radis d'hiver et de pomme : l'agréable piquant du radis rencontre la douceur subtile de la pomme pour offrir une expérience culinaire unique de haute volée.

1 PICKLES DE RADIS D'HIVER

Mélanger l'eau, le vinaigre de cidre et le sucre dans une casserole, porter à ébullition puis laisser la marinade refroidir au réfrigérateur. Éplucher les radis d'hiver et les couper dans le sens de la longueur en tranches d'environ 3 mm d'épaisseur à l'aide d'une mandoline. Utiliser un emporte-pièce en forme de goutte pour découper des formes, puis les déposer dans un bocal et ajouter la marinade. Refermer le bocal. Laisser infuser au réfrigérateur pendant 3 jours.

2 SALADE POMME-RADIS

Éplucher les pommes et les radis d'hiver, puis les détailler en petits cubes (5 x 5 mm). Mettre dans un saladier, saler et incorporer le jus de citron. Réserver pendant 25 minutes. Retirer le liquide rendu sous l'effet du sel et réserver (le conserver pour une utilisation ultérieure). Assaisonner avec le zeste de citron.

3 CRÉMEUX DE POMME

Verser le lait de soja dans un saladier. Fouetter vigoureusement puis ajouter progressivement l'huile en mince filet tout en continuant de fouetter. Enfin, incorporer le jus de pomme et assaisonner avec le sel. Mélanger le crémeux de pomme à la salade pomme-radis. Réserver.

GEL DE POMME

200 ml de jus de pomme
10 g de raifort
(fraîchement râpé)
2 g d'agar-agar

SAUCE

500 g de radis d'hiver (environ
250 ml de jus de radis)
125 ml de jus de pomme
15 g de sucre
40 ml de vinaigre de cidre
7 g de sel
300 ml d'huile de tournesol
3 g de gomme de caroube

HUILE D'ESTRAGON

50 g d'estragon
50 g d'huile de tournesol

SPIRALES DE RADIS

un demi-radis d'hiver

4

GEL DE POMME

Mélanger tous les ingrédients dans une casserole puis porter à ébullition, et laisser ensuite mijoter pendant 30 secondes. Verser dans un verre mesureur ou une tasse et laisser refroidir au réfrigérateur pendant 1 h. Ensuite, mixer avec un mixeur plongeant jusqu'à l'obtention d'une texture lisse et gélifiée. Passer au tamis pour une texture encore plus fine, puis déposer dans une poche à douille.

5

SAUCE

Éplucher les radis d'hiver et en extraire le jus pour obtenir environ 250 ml de liquide. Dans un verre mesureur, mixer à l'aide d'un mixeur plongeant le jus de radis fraîchement obtenu, le jus de pomme, le sucre, le vinaigre de pomme, le sel et la gomme de caroube. Ajouter progressivement l'huile en mince filet tout en continuant de mixer jusqu'à incorporation complète. Pour plus de saveur, il est possible d'ajouter le liquide de la salade pomme-radis.

“ RÉCHAUFFEZ
VOTRE ÂME
AVEC UNE SALADE
DU JARDIN,
SAVOUREZ
LA FRAÎCHEUR,
VIVEZ EN HARMONIE
AVEC LA NATURE !



VICKY LAU
TATE DINING ROOM,
HONG KONG

Vicky Lau, entrepreneure culinaire et cheffe récompensée, a fondé plusieurs établissements de restauration et de débit de boissons dont elle est la gérante à Hong Kong, où elle est née et a grandi. Elle s'inspire du riche héritage culinaire de la ville qui mêle influences orientales et occidentales.

Son éducation a fait naître en elle un intérêt prononcé pour les aliments, une grande compréhension des ingrédients, ainsi qu'un goût pour la réinterprétation moderne des techniques traditionnelles.

POTAGER DE LÉGUMES CHAUDS

PAR VICKY LAU



POUR 8 PERSONNES

LÉGUMES DE SAISON

pomme de terre violette Yunnan
tomates cerises
chou-fleur
chou romanesco
brocoli
courgettes (vertes et jaunes)
aubergine
bouillon dashi

CRÈME DE CHOU-FLEUR

300 g de chou-fleur
400 g de bouillon de poulet
20 g de beurre
1 oignon
3 gousses d'ail

CAVIAR

utiliser du caviar ferme aux notes de noix.

ESPUMA DE YUZU

40 g de jus de yuzu
270 g d'eau
50 g de sucre
10 g de pectine NH
75 g de blanc d'œuf
3 feuilles de gélatine

HERBES FRAÎCHES

utiliser des herbes fraîches telles que de la coriandre, du fenouil, de la menthe et du basilic.

Une composition harmonieuse mêlant des légumes verts frais avec des pommes de terre, des tomates cerises, du chou-fleur et des courgettes d'origine locale, le tout accompagné d'une crème de chou-fleur onctueuse et veloutée, et de caviar.

L'espuma de yuzu apporte une touche acidulée qui éveille le palais et stimule l'appétit.

I LÉGUMES DE SAISON

POMME DE TERRE VIOLETTE YUNNAN

Laver en conservant la peau. Faire cuire dans de l'eau salée avec de l'ail, du thym et du romarin pendant 1 heure. Laisser refroidir lentement pour obtenir une texture plus crémeuse.

TOMATES CERISES

Blanchir pendant 3 secondes, peler et rôtir avec de l'huile d'olive, du sel et une pincée de sucre glace à 90 °C pendant 1 heure.

AUTRES LÉGUMES

Couper en morceaux de la taille d'une bouchée, les blanchir dans le bouillon dashi et les refroidir dans un bain de dashi glacé.

2 CRÈME DE CHOU-FLEUR

Faire sauter l'oignon et l'ail dans le beurre jusqu'à ce qu'ils soient tendres. Ajouter le chou-fleur et le bouillon de poulet, laisser mijoter pendant 20 minutes.

Mixer jusqu'à l'obtention d'une texture lisse et saler.

3 ESPUMA DE YUZU

Porter l'eau à ébullition avec le sucre et la pectine. Ajouter la gélatine, puis incorporer le jus de yuzu et le blanc d'œuf. Transférer dans un siphon muni d'une cartouche de CO₂.

4 DRESSAGE

Disposer les légumes dans une assiette peu profonde. Ajouter la crème de chou-fleur et une cuillère de caviar. Terminer par l'espuma de yuzu et agrémenter d'herbes fraîches.

Le potager de légumes chauds est prêt à être dégusté !

“ EN TANT QUE CHEF
ET À L'IMAGE
DE L'APPROCHE
MÉTICULEUSE ADOPTÉE
PAR LONGCHAMP
VIS-À-VIS DES MATÉRIAUX,
JE SÉLECTIONNE AVEC SOIN
LES INGRÉDIENTS
POUR CRÉER DES SAVEURS
HARMONIEUSES INSCRITES
DANS UNE DÉMARCHE
DURABLE.



HEEWON LIM
BUTO,
SÉOUL

Heewon Lim, propriétaire du restaurant BUTO depuis 2018, est reconnu pour sa réinterprétation unique de la cuisine coréenne et son sens raffiné de la mise en scène culinaire. Il s'est fait connaître du grand public à travers différents programmes télévisés et sa réputation s'est encore renforcée grâce à sa participation à l'émission de téléréalité de Netflix *Culinary Class Wars* en 2024, lui permettant ainsi de prôner sa philosophie en matière de cuisine coréenne, de gastronomie végétarienne et d'engagement écoresponsable.



AUBERGINE FRITE ET SALADE DU JARDIN

PAR HEEWON LIM

PLAT POUR 1 PERSONNE
SAUCES POUR 2 PERSONNES

AUBERGINE FRITE

70 g d'aubergine
15 g de farine tout usage
1 œuf
40 g de chapelure
une pincée de sel et de poivre

SAUCE TAHINI

100 g de sauce tahini
2 càs de sauce soja
1 càs de meshil (sirop de prune)
20 g de jus de citron vert frais
2 càs de vinaigre
1,5 càs de sucre
1 càc d'huile de sésame
50 ml d'eau

HUILE DE PIMENT VERT

200 g d'huile de colza
20 g de basilic
100 g d'épinards
70 g de piments cheongyang

SALSA VERDE

30 g de piments verts
8 g de coriandre
10 g d'ail
180 g de tomate
1,5 càs de meshil (sirop de prune)
1 citron vert
1/3 càc de sel

SALADE DU JARDIN

30 g de légumes frais
et de saison

Aubergine croustillante panée et frite accompagnée d'une savoureuse sauce tahini, de salsa verte à la tomate de Daejeo et d'une salade fraîche du jardin.

1 AUBERGINE FRITE

Éplucher l'aubergine à l'aide d'un économe, la couper en deux puis la détailler en morceaux de 4 x 8 cm. Assaisonner avec le sel et le poivre.

Enfariner l'aubergine, la passer ensuite dans l'œuf battu puis la paner dans la chapelure. Faire frire à 170 °C jusqu'à l'obtention d'une coloration dorée. Retirer l'excédent d'huile.

2 SAUCE TAHINI

Mélanger tous les ingrédients dans un saladier jusqu'à l'obtention d'un mélange homogène.

3 HUILE DE PIMENT VERT

Blanchir brièvement le basilic, les épinards et les piments dans de l'eau chaude, puis retirer l'excédent d'humidité. Faire chauffer l'huile de colza à 80 °C, puis mixer tous les ingrédients pendant 10 minutes. Passer l'huile à l'étamine afin de séparer les solides. Laisser refroidir avant utilisation.

4 SALSA VERDE

Hacher finement tous les ingrédients. Mixer le tout jusqu'à l'obtention d'une texture lisse.

5 SALADE DU JARDIN

Tailler les légumes en morceaux de la taille d'une bouchée, les laisser tremper dans de l'eau froide pendant 10 minutes, puis bien égoutter.

6 DRESSAGE

Étaler la sauce tahini sur une assiette. Disposer l'aubergine frite à côté de la sauce.

Dans un saladier, mélanger la salade avec 2 càs de salsa verte et 1 càs d'huile de piment vert. Déposer la salade sur l'aubergine frite puis terminer en ajoutant un filet d'huile de piment vert.

“ POUR MOI,
LA BONNE CUISINE
EST SYNONYME
DE SIMPLICITÉ,
DE SAISONNALITÉ
ET D'INGRÉDIENTS
DE QUALITÉ
MIS EN VALEUR.



MATT MORAN
CHISWICK,
SYDNEY

Le restaurateur et chef australien Matt Moran est le génie à l'origine de grandes tables parmi les plus plébiscitées d'Australie. Chacun de ses projets s'articule autour de sa passion pour les produits de qualité frais et de saison.

TARTE TATIN À LA BETTERAVE, FROMAGE DE CHÈVRE ET JEUNES POUSSES DE SALADE

PAR MATT MORAN



POUR 4 PERSONNES

TARTE TATIN

À LA BETTERAVE

3 belles betteraves
60 g de sucre en poudre
70 ml de vinaigre balsamique
vieilli
40 g de beurre en dés
¼ de bouquet de thym
400 g de pâte feuilletée

Les betteraves caramélisées associées à un fromage de chèvre acidulé reposent sur un lit de pâte feuilletée. L'équilibre entre saveurs sucrées et salées de la betterave et du glaçage est mis en valeur par le fromage crémeux. Les jeunes pousses fraîches apportent quant à elles une touche poivrée. Un plat visuellement époustouflant qui propose un mélange de textures parfait : le choix idéal pour une occasion spéciale ou un repas raffiné.

- 1 Placer les betteraves sur une grande plaque de cuisson puis ajouter 80 ml d'eau, recouvrir d'aluminium et mettre au four pendant 1 h 30 ou jusqu'à ce que la pointe d'un couteau s'enfonce facilement dans la betterave. Sortir les betteraves et les laisser couvertes pendant 20 minutes pour qu'elles refroidissent et étuvent. Il sera ainsi plus facile de les éplucher. Une fois épluchées, couper les betteraves en rondelles de 8 mm d'épaisseur.
- 2 Réaliser la base de caramel pour la tarte.
Dans une poêle à frire de 22 cm à fond épais et pouvant aller au four, verser le sucre à feu vif pour le dissoudre.
Remuer la poêle pour que le sucre se dissolve uniformément. Le sucre commence alors à caraméliser.
Continuer la cuisson jusqu'à l'obtention d'une belle couleur dorée. Ajouter le vinaigre balsamique et remuer la poêle pour permettre au caramel et au vinaigre de se mélanger.
Ajouter le beurre, mélanger le tout et faire mijoter. Ajouter le thym puis retirer du feu.
Disposer les rondelles de betterave sur le caramel balsamique de manière à former une spirale.

**VINAIGRETTE
À L'ESTRAGON**

¼ de bouquet d'estragon
finement ciselé
20 ml de vinaigre Chardonnay
1 càc de moutarde à l'ancienne
60 ml d'huile de pépins de
raisin

GARNITURE

80 g de fromage de chèvre
une poignée d'un mélange de
jeunes pousses de salade et
de fleurs comestibles (oseille,
oxalis, estragon, ail d'Afrique
du Sud)

AU PRÉALABLE

Préchauffer le four à 200 °C

- 3 Abaisser la pâte feuilletée de manière à ce qu'elle soit un peu plus grande que la poêle à frire puis la déposer sur les betteraves. Bien rentrer les bords de la pâte dans la poêle, sous les betteraves, la mettre au four et cuire 25 minutes.
Baisser la température à 160 °C puis cuire de nouveau 10 minutes, ou jusqu'à ce que la pâte soit bien dorée et bien feuilletée.
Sortir du four et laisser refroidir 5-10 minutes.
Passer un couteau le long de la paroi de la poêle pour que la pâte se détache bien. Démouler la tarte en la retournant sur un grand plat de service ou une planche à découper.
- 4 Pour réaliser la vinaigrette, mettre la moutarde et le vinaigre dans un petit bol et mélanger à l'aide d'un fouet jusqu'à ce que le mélange soit homogène. Ajouter progressivement l'huile en ne cessant de fouetter jusqu'à l'obtention d'une belle émulsion. Assaisonner avec le sel et le poivre, puis incorporer l'estragon.
- 5 Déposer une tranche de fromage de chèvre au centre de la tarte. Mettre dans un petit bol les jeunes pousses de salade et les fleurs, et les assaisonner avec la vinaigrette à l'estragon.
Disposer quelques fleurs autour du fromage et servir.

“ LES FORMES ET
LE MOUVEMENT QUI SE
DESSINENT SUR LES SACS
LONGCHAMP
M'ONT INSPIRÉE :
LA COURBE DES BOUCLES,
LA DÉLICATESSE
DES COUTURES...
J'AI VOULU TRADUIRE
CETTE ÉLÉGANCE EN
PÂTISSERIE, EN JOUANT
AVEC LES TEXTURES ET
LA PRÉCISION DES DÉTAILS,
COMME UN ÉCHO SUCRÉ
À CE SAVOIR-FAIRE
D'EXCEPTION.



NINA MÉTAYER
DÉLICATISSERIE,
PARIS

Nina Métayer, figure emblématique de la pâtisserie française élue Pâtissière mondiale 2023 et *World's Best Pastry Chef* 2024 (Meilleure pâtissière du Monde 2024), enchante les papilles des fins gourmets depuis 2019. Avant cela, elle a travaillé dans des palaces parisiens et dans un restaurant étoilé au Guide Michelin.

LA DOUCEUR CHOCOLATÉE D'UNE NUIT D'ÉTÉ

PAR NINA MÉTAYER



POUR 10 PERSONNES

CRÉMEUX CARAÏBE ROMARIN

225 g de crème épaisse (35 %)
225 g de lait entier
110 g de jaune d'œuf
18 g de cassonade
215 g de chocolat noir 66 %
17 g de romarin frais

Cette création capture la douceur des premières journées d'été dont les senteurs éveillent les sens. Le délicat crémeux au chocolat et au romarin qui fond en bouche se marie à merveille avec la base croustillante chocolatée. Le citron confit et les segments de citron vert marinés viennent sublimer cette association en lui apportant une touche de fraîcheur et d'acidité qui exalte l'équilibre entre le chocolat et le romarin.

I CRÉMEUX CARAÏBE ROMARIN

Dans une casserole, porter à ébullition la crème et le lait. Pendant ce temps, hacher finement le romarin, puis l'ajouter au mélange bouillant.

Couvrir et laisser infuser pendant 1 heure. Ensuite, filtrer à l'aide d'un chinois et ajuster le poids si nécessaire.

Faire à nouveau chauffer le lait et la crème infusés. Dans un autre saladier, mélanger les jaunes d'œufs avec la cassonade, puis incorporer progressivement le liquide chaud tout en remuant.

Faire cuire le tout à 82 °C comme une crème anglaise, en veillant à ne pas dépasser cette température.

Verser la préparation en trois fois sur le chocolat, en émulsionnant délicatement avec une maryse pour obtenir une texture lisse et brillante.

Terminer en mixant le crémeux à l'aide d'un mixeur plongeant pour un résultat parfait. Transvaser dans un récipient propre, filmer au contact et réserver au réfrigérateur jusqu'à utilisation.

CRUMBLE AU CHOCOLAT

80 g de cassonade
31 g de sucre cristal
116 g de farine T55
(ou de farine tout usage)
1,7 g de fleur de sel
36 g de cacao en poudre
98 g de beurre Échiré AOP

CHOCOLAT RECONSTITUÉ

87 g de feuilletine (crêpe dentelle)
0,5 g de fleur de sel
310 g de crumble au chocolat
128 g de chocolat noir 70 %

CONFIT DE CITRON

63 g de jus de citron
10 g de purée de poire
31 g de sucre
1,6 g de pectine
1 feuille de gélatine
(200 bloom)

SEGMENTS DE CITRON VERT MARINÉS

35 g de jus de citron vert
14 g de cassonade
170 g de segments de citron vert
3 g de zeste de citron vert

2 CRUMBLE AU CHOCOLAT

Dans un saladier, mélanger le beurre tempéré avec l'ensemble des ingrédients secs jusqu'à l'obtention d'une texture sableuse. Répartir le crumble en l'émiettant sur une plaque de cuisson recouverte de papier sulfurisé.

Enfourner à 150 °C pendant 24 minutes, jusqu'à ce qu'il soit doré. À la sortie du four, l'émietter à nouveau délicatement tant qu'il est encore chaud pour obtenir une texture fine et croustillante. Laisser refroidir avant utilisation.

3 CHOCOLAT RECONSTITUÉ

Faire doucement fondre le chocolat noir au bain-marie. Mélanger le crumble au chocolat, la feuilletine et la fleur de sel dans un saladier. Incorporer le chocolat fondu et mélanger jusqu'à l'obtention d'une préparation homogène.

4 CONFIT DE CITRON

Faire chauffer le jus de citron et la purée de poire à 40 °C. Dans un petit bol, mélanger le sucre et la pectine, puis les incorporer au mélange chaud en remuant constamment. Porter à légère ébullition pendant quelques secondes tout en continuant à mélanger.

Hors du feu, ajouter la gélatine préalablement réhydratée et mélanger jusqu'à complète dissolution.

5 SEGMENTS DE CITRON VERT MARINÉS

Dans un saladier, mélanger le jus de citron, la cassonade et les zestes de citron vert finement râpés. Laisser mariner au réfrigérateur pendant 24 heures, puis filtrer. Ajouter les segments de citron vert coupés en quatre et laisser mariner à nouveau pendant 24 heures. Filtrer avant utilisation.

MOUSSE AU CHOCOLAT ROSEAU

35 g de chocolat noir 66 %
30 g de chocolat au lait 40 %
28 g de lait entier
25 g de crème épaisse (35 %)
138 g de crème épaisse (35 %) montée
25 g de jaune d'œuf

GLAÇAGE NOIR

42 g d'eau
100 g de sucre
73 g de crème épaisse (35 %)
3,5 feuilles de gélatine (200 bloom)
10 g de sucre inverti (trimoline)
37 g de sirop de glucose
28 g de cacao en poudre
1 feuille d'or

POUSSES ET FLEURS

radis
radis pourpre
œillet de poète rose et violet
souci jaune et orange
œillet d'inde orange (tagète patula)
fleurs comestibles violettes

6 MOUSSE AU CHOCOLAT ROSEAU

Faire fondre les chocolats au bain-marie jusqu'à l'obtention d'une texture lisse. Dans une casserole, porter le lait et la crème à ébullition, puis les verser sur les jaunes d'œufs tout en mélangeant. Faire cuire à 82 °C sans dépasser cette température, comme pour une crème anglaise.

Verser immédiatement cette préparation sur les chocolats fondus et réaliser une émulsion jusqu'à l'obtention d'une texture lisse et brillante. Lorsque la température atteint 50 °C, incorporer délicatement la crème montée pour préserver l'aération.

7 GLAÇAGE NOIR

Dans une casserole, porter à ébullition l'eau, le sucre et le glucose. Ajouter le cacao en poudre et mélanger au fouet jusqu'à obtenir une texture lisse.

Dans une autre casserole, faire bouillir la crème avec la trimoline. Incorporer ce mélange à la préparation au cacao en remuant constamment. Porter à nouveau à ébullition, puis hors du feu, ajouter la gélatine préalablement réhydratée. Mélanger soigneusement jusqu'à complète dissolution.

Laisser refroidir, puis filmer au contact et réserver au réfrigérateur pendant 24 heures.

Utiliser le glaçage à 30 °C et ajouter délicatement une feuille d'or au moment de l'application pour une touche d'élégance.

“ FANTASIE, MAGIE,
GÉNIE DES JARDINS.
LA NATURE
A ÉCRIT LE PLUS BEAU
LIVRE DE CUISINE.
POUR MOI,
LES SAISONS SONT
UN RENDEZ-VOUS !



ALAIN PASSARD
L'ARPÈGE,
PARIS

Alain Passard, chef visionnaire récompensé de trois étoiles au Guide Michelin et pionnier de la cuisine végétale, sublime les saveurs grâce à son approche artistique de la cuisine et aux produits cultivés dans ses potagers.

Né à La Guerche-de-Bretagne, il a d'abord travaillé dans des établissements renommés avant d'ouvrir son propre restaurant à Paris, l'Arpège.

Dans les années 2000, il révolutionne la cuisine en mettant les légumes au premier plan dans ses plats. Il donne ainsi une place à la cuisine végétale dans le monde de la gastronomie.

TOURTE LÉGUMIÈRE

PAR ALAIN PASSARD



POUR 4 PERSONNES

TOURTE LÉGUMIÈRE

un assortiment de légumes de saison : céleris, poireaux, radis d'hiver et carottes
 l càs d'huile de colza
 l gousse d'ail fraîche
 l pincée de raifort
 le zeste d'un demi-citron
 l bouquet de persil finement ciselé
 l pâton de pâte feuilletée
 l jaune d'œuf pour la dorure

Cette recette du chef Alain Passard célèbre la richesse des légumes de saison et nous invite à vivre en harmonie avec la nature.

Présentée dans son écrin de pâte feuilletée dorée, cette création légère révèle une multitude de saveurs raffinées. À déguster avec une sauce onctueuse au kiwi et à la betterave qui apportera une touche fraîche et originale.

1 PRÉPARATION DE LA GARNITURE

Tailler les légumes en brunoise.
 Les faire sauter dans une poêle avec un filet d'huile de colza.
 Ajouter l'ail frais émincé et une pincée de raifort pour exalter les saveurs. Vers la fin de la cuisson, incorporer le zeste de citron et le persil finement ciselé. Mouler la farce dans un cercle de dressage puis réserver au réfrigérateur.

2 ASSEMBLAGE DE LA TOURTE

Abaissier finement la pâte feuilletée dans le sens de la longueur. Déposer la garniture au centre puis souder délicatement les bords. Badigeonner la surface avec un jaune d'œuf puis strier les bords pour un effet décoratif en forme de coquille.
 Préchauffer le four à 180 °C.
 Cuire pendant 45 min ou jusqu'à ce que la pâte soit dorée et croustillante.

**SAUCE CRÉMEUSE
KIWI-BETTERAVE**

3 betteraves moyennes
5 kiwis bien mûrs
1 branche de romarin
1 trait de vinaigre balsamique
du poivre blanc fraîchement
moulu

3 SAUCE CRÉMEUSE KIWI-BETTERAVE

À l'aide d'un extracteur de jus, extraire le jus des betteraves et des kiwis pour obtenir environ 1 litre de jus de betterave et 25 cl de jus de kiwi. Faire réduire à feu doux les jus dans des sauteuses séparées jusqu'à l'obtention d'une texture lisse et assez épaisse pour napper le dos d'une cuillère. Une fois réduits, mélanger les deux jus dans un seul récipient, comme pour mélanger un parfum. Rectifier l'acidité, l'amertume et la sucrosité de la sauce à votre convenance. Ajouter une branche de romarin, un trait de vinaigre balsamique et un tour de poivre blanc fraîchement moulu pour parfumer la sauce. Laisser le mélange infuser pendant quelques minutes avant de servir, pour une parfaite fusion des saveurs.

4 SERVICE

Servir chaud, accompagné de la sauce crémeuse kiwi-betterave.

“ LA CUISINE
ET L'ARTISANAT
PARTAGENT
UN LIEN UNIQUE.
LA MAÎTRISE
DES GOÛTS,
LA PRÉCISION
ET LA TECHNIQUE
REFLÈTENT L'ART DU
DESIGN INTEMPOREL.



ALEX PENG
AKAME,
PINGTUNG

Le chef Alex Peng fonde Akame en 2015 à Kucapungane, sa ville natale. Destination gastronomique incontournable en Asie, le restaurant célèbre la cuisine autochtone taïwanaise avec des plats de saison cuits au feu de bois dans un four traditionnel en briques. Avec des ingrédients provenant des régions les plus reculées de Taïwan, Alex transforme les saveurs locales en voyages culinaires et culturels.



POUR 1 PERSONNE

20 g de millet de Taïwan
100 g de riz
20 g de cacahuètes crues
100 g d'épaule de porc
20 ml de sauce soja fumée
1 feuille de bananier (d'environ
20 cm de côté)
une petite pincée de sel
une petite pincée de poivre
blanc
2 bouts de ficelle de coton

WRAPS AUX SAVEURS TERRESTRES

PAR ALEX PENG

Réalisée avec des cacahuètes, du porc et du millet locaux enroulés dans des feuilles de bananier plutôt que dans du plastique, cette création est une merveille de simplicité incarnant un engagement écoresponsable.

1 PRÉPARATION DU MÉLANGE DE RIZ

Rincer le millet, le riz blanc et les cacahuètes crues, puis mélanger le tout. Assaisonner avec une petite pincée de sel et de poivre blanc puis réserver.

2 FAIRE MARINER LE PORC

Détailler l'épaule de porc en tranches selon votre goût, puis la badigeonner de sauce soja fumée. Laisser mariner pendant 1 heure pour que le porc absorbe bien l'arôme fumé.

3 PRÉPARATION DE LA FEUILLE DE BANANIER

Nettoyer la feuille de bananier, puis la faire légèrement griller sur le feu pour la détendre, elle sera ainsi plus flexible et enveloppera plus facilement les ingrédients.

4 RÉALISATION DES WRAPS

Poser la feuille de bananier à plat puis y déposer le mélange de riz. Ensuite, déposer les tranches de porc mariné sur le riz. Enrouler fermement les ingrédients avec la feuille de bananier, en leur donnant une forme cylindrique ou aplatie. Fermer le tout avec la ficelle de coton ou un bâton de bambou pour que le wrap conserve sa forme.

5 CUISSON DES WRAPS

Déposer les wraps dans une casserole d'eau et les faire bouillir pendant environ 1 heure, jusqu'à cuisson complète. Ensuite, les sortir et les laisser légèrement refroidir avant de déguster ce plat riche en saveurs naturelles.

“ L’AVENIR
DE L’ALIMENTATION
EST FRAIS, DURABLE
ET PLEIN DE VIE.
UNE VÉRITABLE
CÉLÉBRATION
DE LA NATURE.



GIUSEPPE PEZZELLA
EUGÈNE EUGÈNE,
DUBAÏ

Ayant passé sa carrière dans les cuisines les plus prestigieuses du monde, le chef Giuseppe est une figure emblématique de la scène culinaire de Dubaï. Il dirige les équipes d'établissements reconnus tels que Marriott, Five Palm Jumeirah, Cinque, Quattro Passi Nerano et Chic Nonna.

**POUR 1 PERSONNE****PURÉE DE PETITS POIS**

1 kg de petits pois frais
 50 g d'échalote
 50 g de pomme de terre
 1 g de sel
 1 g de poivre
 200 ml de crème à cuisson
 30 ml d'huile d'olive

BOUILLON DE PETITS POIS

500 g de cosse de petits pois
 1 kg de petits pois surgelés
 200 g d'oignon
 100 ml de carotte
 100 g de céleri
 50 g de menthe

60 g de riz Carnaroli
 40 g de purée de petits pois
 1 g de sel
 1 g de poivre
 20 g de beurre
 20 ml de Parmigiano Reggiano
 100 g de bouillon de petits pois
 10 micropousses de pois Affila®
 3 pois mange-tout
 5 micropousses de capucine
 20 g de courgette en morceaux
 15 g d'huile d'olive
 10 g d'échalote

RISOTTO AUX PETITS POIS ET JEUNES POUSSES

PAR GIUSEPPE PEZZELLA

Un risotto luxueux, crémeux et délicat, imprégné de la sucrosité naturelle des petits pois et de la fraîcheur croustillante des jeunes pousses, rehaussé d'une touche subtile de parmesan et de la chaleur aromatique des herbes, créant un plat à la fois réconfortant et rafraîchissant.

1 PURÉE DE PETITS POIS

Écosser les petits pois, les faire bouillir pendant 7 minutes dans de l'eau salée puis les plonger dans de l'eau glacée. Éplucher et émincer l'échalote, couper les pommes de terre et faire cuire le tout dans une poêle avec de l'huile d'olive. Ajouter les petits pois cuits aux pommes de terre et échalote, saler et poivrer, puis cuire pendant 2 minutes. Ajouter 0,5 L d'eau ainsi que la crème puis laisser cuire. Mixer le tout et filtrer.

2 BOUILLON DE PETITS POIS

Mettre tous les ingrédients dans une marmite avec 2 L d'eau froide. Faire mijoter pendant 3 heures. Filtrer et refroidir.

3

Dans une casserole, faire blondir l'échalote dans 10 g de beurre, puis ajouter le riz Carnaroli. Faire griller le riz, puis une fois chaud rajouter progressivement le bouillon. Séparément, faire blanchir les micropousses de pois et la courgette en morceaux pendant 30 secondes, et faire blanchir les pois mange-tout pendant 3 minutes. Une fois le risotto presque cuit, ajouter la purée de petits pois. Après avoir obtenu la cuisson désirée (environ 18 minutes après avoir ajouté le bouillon), retirer le risotto du feu. Ajouter ensuite les micropousses de pois et la courgette blanchies, le beurre et le parmesan. Bien mélanger. Séparément, assaisonner les herbes et les pois mange-tout blanchis avec l'huile d'olive, le sel et le poivre. Disposer le risotto sur une assiette, le surmonter délicatement de toutes les herbes et légumes. Terminer par l'huile d'olive.

“CAPTURER LA BEAUTÉ
DE LA NATURE
AVEC DES NOTES
TERREUSES,
DE FRUITS À COQUE
ET DES BRISES FRAÎCHES
DE LA FORÊT.



REYNOLD POERNOMO
JAKARTA

Depuis 2016, Reynold collabore avec sa famille et ses frères aînés afin de développer des activités commerciales. Conférencier *TEDx* de renom, il a figuré dans la liste des « 30 Under 30 » de *Forbes Asia* et, à seulement 23 ans, a eu l'honneur de compter parmi les finalistes du concours du meilleur chef d'Australie de *Gault&Millau*.



POUR 2 PERSONNES

CRÈME PÂTISSIÈRE

250 g de lait
2 jaunes d'œufs
55 g de sucre
20 g de maïzena

CRÈME DULCE

crème pâtissière (ci-dessus)
90 g de chocolat blanc
(caramélisé)
1 feuille de gélatine, bronze
125 g de crème (montée à
mi-ferme)

CARAMEL AU YUZU

50 g de glucose (A)
200 g de crème
50 g de lait (A)
1 gousse de vanille
5 g de sel de mer
95 g de sucre
105 g de glucose (B)
70 g de beurre doux
40 g de jus de yuzu
300 g de lait (B)

LA FORÊT

PAR REYNOLD POERNOMO

Capturer la beauté de la nature avec des notes terreuses, de fruits à coque et des brises fraîches de la forêt.

1 CRÈME PÂTISSIÈRE

Faire chauffer le lait dans une casserole à feu moyen jusqu'à frémissement. Pendant ce temps, fouetter les jaunes d'œufs et le sucre dans un bol jusqu'à ce que le mélange blanchisse. Incorporer ensuite la maïzena jusqu'à obtenir une texture lisse. Verser lentement le lait chaud sur le mélange d'œufs en fouettant constamment, puis remettre le tout dans la casserole. Faire cuire à feu moyen en fouettant jusqu'à épaississement.

2 CRÈME DULCE

Préchauffer le four à 150 °C. Étaler le chocolat blanc sur une plaque recouverte de papier sulfurisé et le faire caraméliser au four pendant 18 minutes. Pendant ce temps, faire tremper la gélatine dans de l'eau glacée jusqu'à ce qu'elle ramollisse. Mélanger la crème pâtissière, le chocolat caramélisé et la gélatine essorée, puis mixer jusqu'à obtenir une texture lisse. Laisser refroidir complètement au réfrigérateur.

Une fois le mélange figé, incorporer la crème fouettée en trois fois. Mettre la crème dans une poche à douille et réserver au frais.

3 CARAMEL AU YUZU

Dans une casserole, faire chauffer le glucose (A), la crème, le lait (A), la vanille et le sel à feu doux jusqu'à frémissement.

Dans une autre casserole, faire fondre à feu moyen le sucre et le glucose (B) jusqu'à obtenir un caramel ambré (171 °C). Incorporer le beurre en fouettant, puis ajouter le mélange chaud de crème et lait. Laisser refroidir légèrement, puis ajouter le jus de yuzu et le lait (B).

Verser dans des moules en silicone en forme d'hémisphères (5 cm de diamètre) et placer au congélateur jusqu'à ce que les demi-sphères soient complètement figées. Démouler et piquer la surface plane avec une brochette en bambou.

MOUSSE PISTACHE

45 g de chocolat blanc
25 g de pâte de pistache
1 feuille de gélatine, bronze
15 g de sucre
180 g de crème

GÉNOISE AU MATCHA

4 jaunes d'œufs
50 g de sucre (A)
4 blancs d'œufs
120 g de sucre (B)
30 g de poudre de matcha
100 g d'eau chaude
60 g de farine

ENROBAGE CHOCOLAT BLANC MATCHA

75 g de beurre de cacao
150 g de chocolat blanc
4 g de poudre de matcha

4 MOUSSE PISTACHE

Faire tremper la gélatine dans de l'eau glacée jusqu'à ce qu'elle ramollisse.
Dans un bol, mélanger le chocolat blanc avec la pâte de pistache et la gélatine essorée.
Faire fondre au bain-marie jusqu'à formation d'une pâte.
Dans un autre bol, monter la crème avec le sucre en chantilly mi-ferme. Incorporer délicatement la crème montée au mélange pistache en plusieurs fois.

Pour former le dessert, tremper les demi-sphères de caramel au yuzu congelées dans la mousse pistache, en laissant une partie découverte. Les relever ensuite délicatement pour obtenir un bord arrondi et une petite pointe au-dessous.
Déposer le dessert ainsi formé sur une plaque recouverte de papier sulfurisé, en gardant les brochettes.
Les placer immédiatement au congélateur.

5 GÉNOISE AU MATCHA

Préchauffer le four à 160 °C.
Fouetter les jaunes d'œufs avec le sucre (A) jusqu'à ce que le mélange soit mousseux.
Dans un autre bol, monter les blancs en neige avec le sucre (B). Mélanger l'eau chaude avec le matcha, puis incorporer aux jaunes. Ajouter la farine, puis incorporer délicatement les blancs en neige.
Étaler la pâte sur une plaque (30 x 45 cm) recouverte de papier sulfurisé et enfourner 6 à 8 minutes. Laisser refroidir.
Découper des cercles de 4 cm de diamètre.
Conserver les chutes et les couper en petits morceaux pour le dressage.

6 ENROBAGE CHOCOLAT BLANC MATCHA

Faire fondre au bain-marie le beurre de cacao, le chocolat blanc et la poudre de matcha jusqu'à 45 °C. Mélanger si le matcha ne se dissout pas bien.
Transférer le mélange dans un récipient. Tremper les desserts congelés pour les enrober complètement dans le chocolat matcha. Retirer l'excédent en inclinant délicatement. Laisser figer avant de les déposer sur une plaque.
Retirer les brochettes et sceller les trous avec le dos d'une cuillère chaude.

NEIGE AU YAOURT ET CITRON VERT

350 g de yaourt grec
2 citrons verts + zeste
1 feuille de gélatine, bronze
175 g de sucre glace
200 g de crème
200 g de lait

GELÉE DE FLEUR DE SUREAU

300 g d'eau
200 g de sirop de fleur de sureau
30 g d'eau de fleur d'oranger
50 g de sucre
6 feuilles de gélatine, bronze

DRESSAGE

micro-pousses de menthe
micro-pousses de mélisse
fleurs comestibles
poudre de matcha
azote liquide
tranches de pomme verte

7 NEIGE AU YAOURT ET CITRON VERT

Faire tremper la gélatine dans de l'eau glacée jusqu'à ce qu'elle ramollisse.
Dans une casserole, faire chauffer à feu doux le lait et la gélatine essorée pour la dissoudre.
Mélanger tous les ingrédients dans un bol et fouetter jusqu'à obtenir un mélange homogène.
Filtrer et verser dans un siphon.
Charger avec 3 cartouches de protoxyde d'azote.

8 GELÉE DE FLEUR DE SUREAU

Faire tremper la gélatine dans de l'eau glacée jusqu'à ce qu'elle ramollisse.
Chauffer l'eau, le sirop, l'eau de fleur d'oranger et le sucre à feu doux. Ajouter la gélatine essorée.
Transférer dans un récipient et laisser prendre au frais.
Découper la gelée en cubes de 5 mm. Réserver au frais jusqu'au service.

Fixer la mousse pistache sur l'assiette avec une pointe de crème dulce. Ajouter une pointe de crème dulce au centre du dessert et déposer un cercle de génoise matcha dessus.
Garnir de morceaux de génoise émietée. Disposer 5 cubes de gelée, les pousses, les fleurs et 5 tranches de pomme. Saupoudrer légèrement de matcha.

Juste avant de servir, réaliser la neige au yaourt à l'azote liquide. Prélever la neige à l'aide d'une écumoire et la disposer autour du dessert. Servir immédiatement.

“ UN THÈME ÉVOQUANT
LE JARDIN NE SERAIT PAS
PARFAIT SANS LA PUISSANCE
DES CHAMPIGNONS.
LA SANTÉ DE LA PLANÈTE
DÉPEND DES CHAMPIGNONS.
ILS JOUENT UN RÔLE
CRUCIAL DANS LA
RÉDUCTION DES ÉMISSIONS
CARBONE ET FAVORISENT
LA CROISSANCE
DE TOUTES LES PLANTES.



SOPHIA ROE
NEW YORK CITY

La cheffe Sophia Roe est lauréate du *James Beard Award*, deux fois nominée aux *Emmy Awards* pour ses talents de rédactrice, de productrice, d'éditrice et d'animatrice de télévision. Elle est réputée pour son regard unique sur l'honnêteté, la diversité et l'inclusivité.

Sa passion innée pour l'alimentation est née d'une prise de conscience précoce du fait que certaines personnes ont accès à des aliments nutritifs, tandis que d'autres non. Cette dualité constitue le fondement du travail de Sophia : célébrer la beauté et l'art de la cuisine tout en créant des ressources pour faire progresser la justice alimentaire, développer des systèmes alimentaires plus durables et équitables et trouver la meilleure façon de lutter contre la confusion des consommateurs dans un monde en constante évolution.

LES CHAMPIGNONS PORTO-BELLO À LA MILANAISE AVEC BEURRE BLANC AU CITRON

PAR SOPHIA ROE



POUR 4 PERSONNES

CHAMPIGNON

PORTOBELLO À LA MILANAISE

2 càs d'ail émincé
2 càs de ciboule (uniquement les parties blanches et vert clair)
1 càs de thym frais émincé
1 càs d'acides aminés de noix coco
1 càs de miso
1/2 càs de cumin moulu
1 citron, jus et zeste
120 ml d'huile d'olive
1 càs de sel kasher
1/4 càs de poivre noir
4 champignons portobello extra-larges

À FRIRE ET À PANER

125 g de farine tout usage
2 gros œufs, battus
3 càs de lait entier
90 g de chapelure panko
60 g de parmesan finement râpé
1 càs de ciboule émincée (les extrémités vert vif conviennent ici)
1 càs de persil plat émincé
1 càs d'ail en poudre
1 càs de levure alimentaire
1 càs d'oignon en poudre sel kasher
huile neutre pour la friture

Un équilibre parfait de saveurs riches, terreuses et vibrantes. Les champignons portobello à la milanaise sont croustillants à l'extérieur et tendres à l'intérieur, tandis que la salade aux endives et au radicchio apporte un croquant rafraîchissant. Une vinaigrette aux graines de pavot et au miso adoucit l'amertume des légumes verts et un beurre blanc au citron onctueux complète le tout avec un soupçon d'agrumes.

- I Préchauffer le four à 175 °C.
Mettre l'ail, la ciboule, le thym, les acides aminés de noix de coco, le miso, le cumin, le zeste de citron, le sel et le poivre dans un bol. Incorporer le jus de citron et l'huile au fouet. Couper délicatement les pieds des champignons et enlever les lames sous les chapeaux à l'aide d'une cuillère. De préférence sur une plaque recouverte de papier cuisson, badigeonner généreusement les deux côtés des champignons avec la marinade en veillant à les enrober uniformément. Retourner les champignons (côté pied vers le haut) et verser le reste de marinade dessus. Presser délicatement les champignons pour les aplatir un peu. Laisser mariner pendant 30 minutes. Faire rôtir les champignons pendant 22 minutes en les retournant à mi-cuisson. Les retirer du four et laisser refroidir.

Séparément, mettre la farine (assaisonnée avec du poivre et du sel) dans un plat.

Ajouter les œufs battus et le lait entier dans un autre.

Dans un troisième plat, mélanger le panko avec le fromage, le persil, les extrémités de ciboule émincées, l'ail en poudre, l'oignon en poudre ainsi que le sel et le poivre.

BEURRE BLANC AU CITRON

3 càs d'échalote émincée
1 ½ càs de jus de citron
1 ½ càs de jus de citron vert
3 càs de vin blanc sec
1 ½ càc de grains de poivre blanc, légèrement écrasés
2 càs de crème fraîche épaisse
1 petite plaquette de beurre (113 g), coupée en petits morceaux
2 càc de zeste de citron
1 càc de zeste de citron vert
sel kasher

SALADE AUX ENDIVES ET AU RADICCHIO ITALIEN

250 à 300 g d'endives d'hiver mélangées
1 pomme Granny Smith, coupée en fines tranches
80 g de dattes, émincées
65 g de noix confites hachées
55 g de fromage asiago finement râpé
50 g de feuilles de persil, délicatement détachées de la tige
sel kasher et poivre noir

Essayer encore une fois d'aplatir uniformément les champignons avant de les recouvrir de farine, puis d'œuf et enfin de panko, en prenant soin d'enrober complètement chaque champignon. Les remettre sur une plaque avec une feuille de papier cuisson propre et les réfrigérer pendant une heure ou toute la nuit. Bien couvrir les champignons quand ils sont au réfrigérateur. Dans une poêle large (30 à 35 cm) sur feu moyen, ajouter assez d'huile pour faire frire les champignons panés. Une fois l'huile à environ 175 °C, faire frire les champignons par fournées jusqu'à ce qu'ils soient dorés, 3 à 4 minutes de chaque côté. Assaisonner de sel et garnir de petites portions de micro-pousses.

2 BEURRE BLANC AU CITRON

Pour préparer le beurre blanc, mettre les échalotes, le jus de citron, le jus de citron vert, le vin blanc et les grains de poivre dans une petite poêle et mélanger. Faire chauffer à feu moyen et faire réduire de moitié. Transférer la préparation à base de vin dans une casserole de taille moyenne. À cette étape, incorporer la crème épaisse au fouet.

Faire chauffer la préparation à base de vin à feu moyen-doux. Ajouter les morceaux de beurre un par un, en fouettant constamment pour les incorporer, jusqu'à ce que tout le beurre ait été ajouté dans la casserole et que la sauce ait épaissi. Veiller à ne pas laisser la sauce mijoter. Si elle commence à mijoter, retirer la casserole du feu et ajouter un autre morceau de beurre pour la refroidir rapidement. Retirer la sauce du feu. Goûter et assaisonner avec du sel si nécessaire. Incorporer les zestes de citron et de citron vert. Garder la préparation chaude jusqu'à utilisation.

SAUCE AUX GRAINES DE PAVOT ET AU MISO

90 g de miso blanc
1 càs d'acides aminés de noix
coco
1 càs de sirop d'érable
2 càc de moutarde de Dijon
1 càc d'oignon en poudre
1 càc d'ail en poudre
1 citron, zeste et fruit
80 ml de vinaigre de champagne
120 ml d'aquafaba (pas les pois chiches eux-mêmes, juste le liquide de la conserve de pois chiches)
240 ml d'huile de pépins de raisin
3/4 càc de graines de pavot
sel kasher et poivre

3 SAUCE AUX GRAINES DE PAVOT ET AU MISO

Dans un mixeur, mettre tous les ingrédients à l'exception de l'huile et des graines de pavot. Avec le mixeur à vitesse maximum, verser l'huile jusqu'à ce qu'elle soit entièrement incorporée. Goûter pour équilibrer si besoin et une fois que le goût vous convient, incorporer les graines de pavot au fouet pour les répartir de manière uniforme. Réserver au réfrigérateur jusqu'à utilisation.

Mélanger les endives, la pomme Granny Smith et les dattes émincées avec la sauce aux graines de pavot et au miso, et terminer par une bonne quantité de poivre noir, de noix confites, de fromage asiago râpé et de feuilles de persil.

“ PASSION,
PATIENCE
ET AMBITION.
VOILÀ CE QUI
NOUS DISTINGUE
DE L'ORDINAIRE.



KIM HOCK SU
AU JARDIN,
PENANG

Propriétaire du Restaurant Au Jardin, l'un des premiers établissements étoilés Michelin de Malaisie depuis 2022, le chef SU est déterminé à promouvoir la richesse des produits locaux.

Établi à Penang, il soutient les agriculteurs et producteurs artisanaux tout en formant la prochaine génération de chefs cuisiniers.



PETIT POIS - FLAN ET CHIPS DE PETITS POIS, SAUCE VERTE INSPIRÉE DE L'ASIE DU SUD-EST

PAR KIM HOCK SU

POUR 1 PERSONNE

CURRY VERT, BASE D'ÉPICES

150 g de galangal
150 g de citronnelle
150 g d'échalote
150 g d'ail
150 g de piment vert
10 g de coriandre
30 g de feuilles de citron Kaffir
50 g de basilic thaï
5 g de cumin en poudre
500 ml d'huile de maïs

CURRY

100 g de base d'épices
300 g de bouillon de poulet
5 g de sucre
5 g de sel
0,5 g de piment en poudre
1 g de poivre noir
1 g de cumin en poudre
30 g de lait de coco
30 g de basilic thaï
13 g de jus de citron vert

JUS DU FLAN DE PETITS POIS

200 g de petits pois surgelés
200 g d'eau

FLAN DE PETITS POIS

138 g de liquide de petits pois
5 g de farine de rose
2 g de sel
40 g de beurre
1 feuille de gélatine

CHIPS DE POIS

250 g de sago hydraté (dans
250 g d'eau)
200 g de jus de petits pois
3 g de sel

Délicats et doux, les Petits Pois capturent l'essence de l'été.

1 CURRY VERT

Hacher tous les ingrédients en morceaux faciles à manipuler. Broyer les ingrédients jusqu'à l'obtention d'une pâte à l'aide d'un pilon et d'un mortier. Faire chauffer la pâte, ajouter le reste des ingrédients et assaisonner. Cuire pendant environ 5 minutes et ajouter le basilic thaï frais en dernier. Mixer et passer au tamis fin.

2 FLAN DE PETITS POIS

Mixer les petits pois surgelés avec l'eau. Tamiser à l'aide d'un tamis fin. Mesurer la quantité nécessaire et ajouter la farine et le sel, puis chauffer jusqu'à ce que le mélange épaississe. Une fois le mélange épaissi, ajouter le beurre froid pour refroidir la préparation puis la gélatine préalablement hydratée. Tamiser de nouveau à l'aide d'un tamis fin et laisser prendre dans le moule souhaité. Réserver le disque au surgélateur jusqu'à utilisation.

3 CHIPS DE POIS

Passer tous les ingrédients au micro-ondes pendant une minute jusqu'à ce qu'ils soient translucides. Étaler sur une toile Silpat® et faire sécher au four à basse température ou dans un déshydrateur. Une fois la préparation sèche, ajouter un peu d'eau et faire frire les chips de pois dans une friteuse à 160 °C.

“ INSPIRÉE PAR
L'HARMONIE DES
COULEURS DE
LA COLLECTION
LONGCHAMP ÉTÉ 2025
ET DE LA VERDURE`
PRINTANIÈRE
DE PÉKIN, J'AI CRÉÉ
UN PLAT EXCLUSIF
INCARNANT L'ESSENCE
DE LONGCHAMP



LI ZHANXU
PÉKIN

Pendant six ans, la cheffe Li Zhanxu a perfectionné ses compétences dans les cuisines les plus prestigieuses de France. Elle a travaillé à l'Hôtel Plaza Athénée avec le chef Alain Ducasse, trois fois étoilé, à OKA à Paris, récompensé d'une étoile Michelin, et a collaboré avec le chef Davy Tissot à Saison, qui fait partie de l'Institut Paul Bocuse.

Désormais cheffe du restaurant Qu Lang Yuan, elle a reçu le prix du jeune chef 2025 décerné par Michelin Pékin.

ROULEAUX DE PRINTEMPS AU NAVET, SHIITAKE, TOFU FUMÉ ET CHÂTAIGNES D'EAU

PAR LI ZHANXU



POUR 1 PERSONNE

SOUPE DE POIS

radis blanc
pak-choï Shanghai
châtaignes d'eau
champignons shiitake séchés
céleri
tofu ferme
radis ronds
mascarpone

Finement coupé en tranches fines et translucides, le radis blanc illustre l'élégance délicate de l'esthétique chinoise.

La superposition de feuilles de pak-choï crée un contraste gracieux de blanc et de vert tendre, évocateur de la fraîcheur naturelle du printemps. En son cœur, une garniture savoureuse de châtaignes d'eau, de pousses de bambou printanières, de champignons shiitake séchés, de tofu ferme et de radis coupés en dés est sautée à la perfection. Enveloppé dans la peau du radis, ce « rouleau de printemps » raffiné incarne la vivacité de la saison, en parfaite adéquation avec le thème de la collection Longchamp Été 2025, "Live Green!".

SOUPE DE POIS

- 1 Trancher finement le radis blanc et le faire cuire à la vapeur au four jusqu'à ce qu'il soit tendre.
- 2 Séparer les feuilles du pak-choï et les superposer sur les tranches de radis cuites à la vapeur.
- 3 Tailler en dés les châtaignes d'eau, les champignons, le céleri et le tofu. Faire sauter avec de l'ail jusqu'à ce que les arômes se développent. Laisser refroidir.
- 4 Déposer la garniture sautée sur les feuilles de pak-choï. Rouler les tranches de radis autour de la garniture pour former des rouleaux de printemps.
- 5 Mixer le reste de pak-choï avec du lait et le mascarpone battu pour créer une sauce crémeuse.
- 6 Garnir avec de fines tranches de radis ronds.

“ GRÂCE À LA CUISINE,
LA NATURE SE RETROUVE
SUR LA TABLE :
DES INGRÉDIENTS FRAIS
DU JARDIN POUR LA JOIE
DE PARTAGER UN REPAS.

Sophie Delafontaine,
Directrice Artistique de Longchamp

CE LIVRE EST UNE INVITATION
À LA CRÉATIVITÉ,
À LA DÉCOUVERTE
DE SAVEURS FRAÎCHES
ET AU PARTAGE DE MOMENTS
INOUBLIABLES. ”

