

La lettre aux Gourmets

Chers Gourmets,

Notre école de cuisine a bientôt 15 ans.
Et tous les ans, nous avons un grand plaisir à partager avec vous nos découvertes et notre passion du goût !
Tous les ans, nous travaillons à ce que nos rendez-vous gourmands soient le plus savoureux, généreux et conviviaux possible.

Nous espérons que cette nouvelle saison 2018/2019, que nous avons le plaisir de vous proposer ici, sera toujours plus intense et passionnante.

Les chefs que nous avons réunis pour nous transmettre leur savoir-faire viennent d'horizons et d'expériences très différentes. Ce qui les réunit tous, c'est la passion du goût. Certains vous sont déjà connus, comme Pierre Basso Moro que vous appréciez tant et qui revient partager avec nous son talent, depuis son Château de Germigney où il fait si bon vivre, Stéphane Robinne du Fil des Saisons, Antony Rabuillot, notre chef CRISTEL, Christian Pilloud l'étoilé du Mont Plaisir et Laurent Haller de Rixheim et Joffrey Piffaut qui reviennent tous les deux, comme vous l'avez plébiscité.

Nous avons le grand plaisir d'accueillir les nouveaux, Johan Boyé, pâtissier talentueux que vous avez peut-être suivi dans l'émission « Le meilleur Pâtissier » sur M6, Maria Lavenuta qui vient nous faire découvrir quelques secrets italiens et Loïc Boyer, le chef de La Terrasse à Beaucourt que nous apprécions beaucoup.

Nous vous espérons aux rendez-vous, pour partager toutes ces expériences savoureuses.

A vos tabliers !

Damien DODANE



Programme 2018-2019

Credits photos @ Franck HAMIEL

Antony RABULLIOT - Chef démonstrateur CRISTEL

lundi 24 septembre 2018

Papillote de Gambas translucides aux saveurs asiatiques
* * *

Filet de boeuf Rossini et ses légumes de saison
Pain cocotte Maison
* * *

Verrine Bavarois chocolat au lait et nougatine

Johan BOYE - Participant de l'émission Le Meilleur Pâtissier sur M6

lundi 8 octobre 2018 - spécial pâtisserie

Choux aux poires sautées au miel
* * *

Ganache montée au chocolat, lait caramel et noix
de pécan caramélisées

Maria LAVENUTA - Cours de cuisine italienne

lundi 15 octobre 2018

Polpette di ricotta e tonno (boulettes de ricotta et thon)
* * *

Vitello e fusilli alla pizzaiola (veau et pâtes)
* * *

Tiramisu' al limone (tiramisu' au citron)

lundi 18 mars 2019

Pettoline e salsette
* * *

Parmigiana (lasagnes de légumes)
* * *

Panna cotta e macedonia di frutta (panna cotta et salade de fruits)

Laurent HALLER - Le 7^{ème} Continent - Rixheim (68)

lundi 19 novembre 2018

Syphon de pommes de terres - oeufs 64° escargot de Bourgogne
* * *

Véritable lotte à l'américaine rôtie fenouil - pommes de terres braisées
* * *

Tarte tatin aux coings cheveux d'ange

lundi 3 décembre 2018 - spécial fêtes

Tartare de Langoustines dans une mousse de radis - râpé de radis d'hiver posé sur sablé au parmesan
* * *

Paupiette de poularde de Bresse - risotto d'orge
* * *

Mousse mascarpone tuile sarrasin aux agrumes

Pierre BASSO-MORO - Le Château de Germigny - Port Lesney (39)

Lundi 5 novembre 2018- spécial fêtes

Lotte au curry - compote d'oignon rouge - jus de Coquillage
* * *

Quasi de veau, échalote et ail confits - jus à la cannelle - purée de céleri et ris de veau
* * *

Sablé noisette - ganache passion et sa guimauve mangue

Lundi 11 février 2019- spécial Saint Valentin

Foie gras poêlé aux pommes - Porto réduit - graisse de canard à la vanille
* * *

Blanc de St Pierre au chou fleur cru et cuit - caviar de hareng
* * *

Chou au croquant rouge passion - sorbet litchi et framboise

Joffrey PIFFAUT - Le France - Villers-le-Lac (25)

lundi 10 décembre 2018 - spécial fêtes

Carpaccio de magret d'oise et foie gras poêlé, purée céleri et châtaignes
* * *

Trilogie de homard, consommé au poivre timut, quinoa rouge bio et bisque
* * *

Crème brûlée à la truffe noire et mangue

Christian PILLOUD - Mon Plaisir - Chamesol (25)

lundi 12 mars 2019

Brochette d'ananas Victoria et banane frecinette au rhum granité à la noix de coco
* * *

Filet de chevreuil au whisky et son moelleux au chocolat et épices
* * *

Table sablée de rouget, crème de cressp, légumes croquants

Stéphane ROBINNE - Le Fil des Saisons - Étupes (25)

lundi 8 avril 2019

Asperges d'alsace et sauce mousseline - citron vert et coriandre
* * *

Filet mignon d'agneau en croûte d'herbes - pomme fondante et carottes
* * *

Soufflé au chocolat - chantilly au Grand Marnier et orange confite

lundi 3 juin 2019

Cube de thon mariné au sésame grillé - petite salade asiatique condiments et avocat
* * *

Magrets de canard aux cerises - gnocchis de pomme de terre
* * *

Feuillantine citron fraises - coulis framboise

Loïc BOYER - La Terrasse- Beaucourt (90)

lundi 6 mai 2019

Cannelloni d'aubergine ricotta pignon et basilic, jambon de parme
* * *

Joue de porc à la Lyonnaise, gratin forezien et légumes
* * *

Tiramisu caramel spéculos