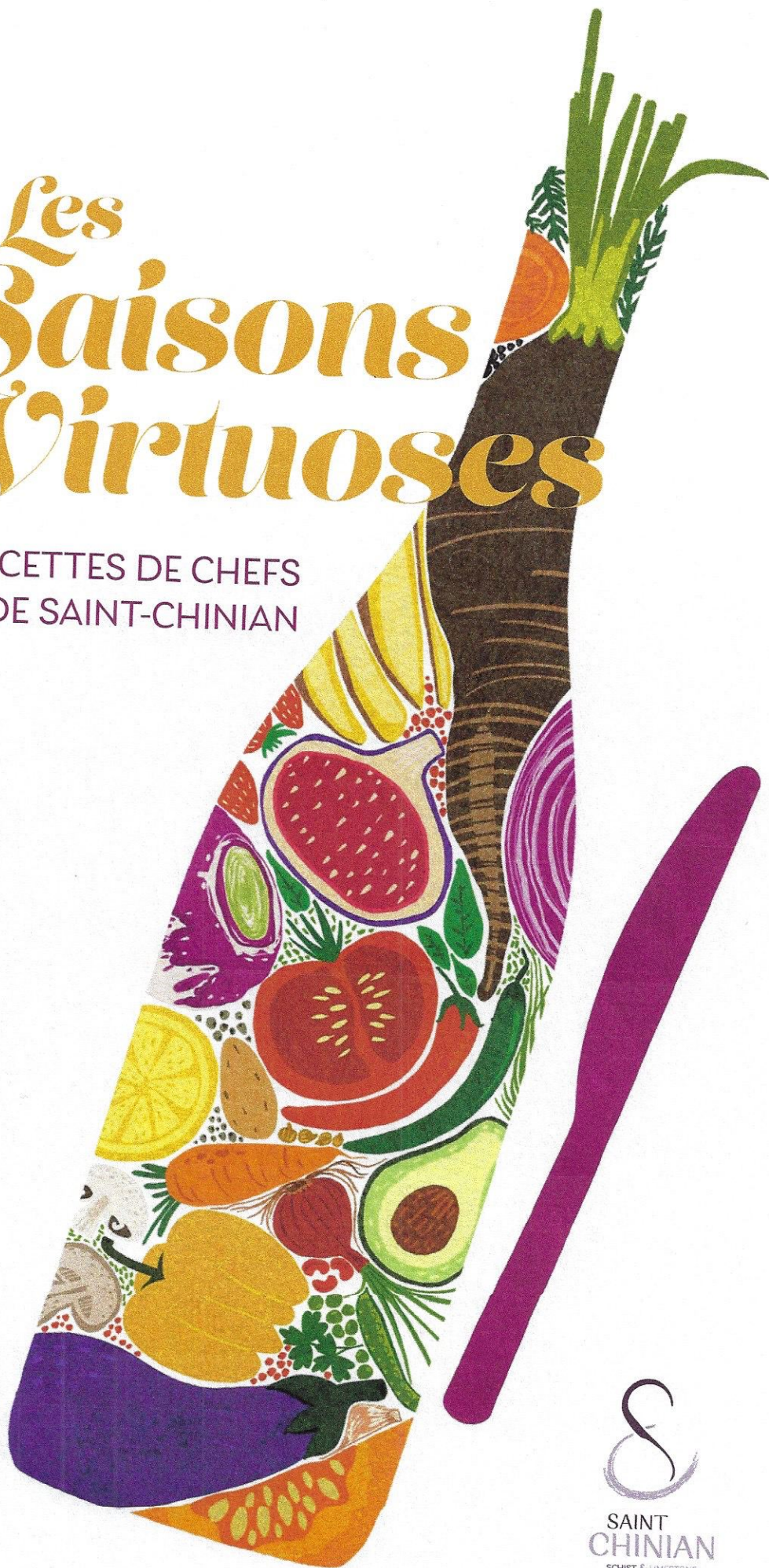
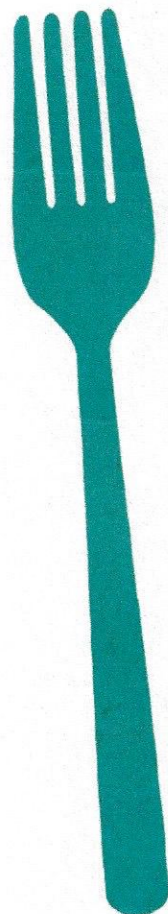


Les 4 Saisons des Virtuoses

RECETTES DE CHEFS
& VINS DE SAINT-CHINIAN




SAINT
CHINIAN
SCHIST & LIMESTONE

LA MÉCANIQUE DES FRÈRES BONANO BENJAMIN & CLÉMENT BONANO



“ Tout juste auréolés d'une étoile au guide Michelin 2023, Clément Bonano et son frère Benjamin viennent d'entamer la huitième saison de La Mécanique des Frères Bonano. Le complexe gastronomique qu'ils ont créé de toutes pièces sous le mont Caroux, pour magnifier leur terroir avec notamment Granil, leur table gastronomique.

Transmission. C'est un mot qui revient souvent dans le vocabulaire de Clément Bonano. Par rapport à son père, patron de la mythique Auberge de Combes où il a appris les bases. Par rapport à ses mentors en cuisine, et notamment les frères Pourcel lorsqu'il a travaillé pour eux à Londres. Et par rapport aux hôtes des lieux, puisque le but de Clément Bonano est de transmettre de l'émotion et des souvenirs à ses clients, en exaltant les produits du terroir, des légumes d'Hérépian au foie gras mi-cuit revenu à la braise de sarments de vigne. Car dans cette ancienne filature transformée avec son frère Benjamin, en charge de la cave, en un havre gourmand (un restaurant + un espace bistronomique), le vin est un élément indispensable. Avec une belle philosophie: placer le vin dans le respect du travail des cuisiniers. Et le Saint-Chinian y bénéficie d'une place de choix !



La recette

MAGRET DE CANARD À LA BRAISE, FIGES RÔTIES ET PICKLES DE MÛRES DE PAYS



MAGRET DE CANARD À LA BRAISE, FIGES RÔTIES ET PICKLES DE MÛRES DE PAYS

POUR 8 PERSONNES

Canard :
4 magrets de canard
8 cl de sauce soja Kikkoman
5 cl de vinaigre balsamique
1 badiane
1 bâton de citronnelle émincé
1 cuillère à soupe
de miel de châtaignier
2 oranges pressées
Poivre fumé

Figues:
12 pièces de figues fraîches
1 belle cuillère à soupe
de miel de châtaignier
Huile d'olive
Fleur de sel
Mûres :
30 mûres
100 g de sucre
200 g de vinaigre
de framboise
300 g d'eau

POUR LES PICKLES DE MÛRES :

Prévoir au préalable la veille pour le lendemain ou le matin pour le soir.

Chauffer l'eau, le sucre et le vinaigre de framboise dans une casserole. Une fois à ébullition, verser sur les mûres dans un contenant hermétique, couvrir et laisser refroidir.

POUR LE CANARD :

Assaisonner les magrets de poivre fumé et marquer* la viande dans une poêle chaude sur le gras afin de le dégraisser.

Répéter l'opération jusqu'à ce que la couche de gras commence à rentrer dans le maigre, retourner les magrets 1 minute, et réserver. Terminer la cuisson au barbecue toujours côté maigre 2 à 3 minutes. Sortir et réserver* à température ambiante.

POUR LA SAUCE :

Déglacer la poêle avec le miel de châtaignier, le vinaigre balsamique et le jus d'orange.

Réduire à consistance sirupeuse et ajouter la badiane, la citronnelle et la sauce soja.

Laisser infuser 15 minutes. Passer au chinois*, rectifier l'assaisonnement si besoin.

POUR LES FIGES AU FOUR :

Couper les queues des figes, entailler le dessus en 4 en formant une croix. Déposer les figes sur une plaque. Verser le miel, un filet d'huile d'olive puis assaisonner de fleur de sel et cuire au barbecue 15 minutes.

Pendant ce temps, vous pouvez terminer la cuisson des magrets sur le grill en même temps que les figes.

Réchauffer légèrement la sauce et rectifier si besoin.

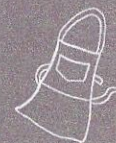
POUR LE DRESSAGE :

Dans une assiette, disposer le magret en tranches, les pickles et les figes rôties puis arroser de sauce miel-soja.

*Lexique culinaire p82



MOYEN



15 MIN



25 MIN



LE SECRET DU CHEF :

Sortir le canard du réfrigérateur 30 minutes avant de le cuire, n'oubliez pas également de le badigeonner généreusement avec sa sauce lors de la cuisson.



LA MÉCANIQUE DES FRÈRES BONANO BENJAMIN & CLÉMENT BONANO

LANYE-BARRAC VITIFARM | BEAUVIN

« Avec sa robe grenat légèrement trouble dû à un vin non filtré, cette cuvée composée de syrah, grenache noir et carignan noir, offre au nez des senteurs sauvages de garrigue, un brin fermé du fait de la jeunesse de la cuvée. L'attaque est franche avec une amplitude et de la structure. Les tanins sont bien intégrés à la matière et le cœur de bouche est ensoleillé, jovial », explique Benjamin Bonano.

Avec quoi le déguster ?

Une daube de bœuf aux pruneaux et à la sauge du jardin.

Où le boire ?

Lors d'un week-end à la campagne au coin de la cheminée.

Comment l'apprécier ?

Le sommelier Benjamin, conseille une légère aération pour profiter de tous les arômes.

Le pitch à faire en l'amenant

Un concept unique, où les animaux de la ferme accompagnent le travail des vignerons au fil des saisons.



VILA VOLTAIRE | LA FAUTE

« La robe est limpide, aux reflets rubis. Au nez le vin présente des notes de petits fruits bien mûrs et évoque la réglisse et l'odeur du Zan que l'on dévorait mûres. En bouche, l'attaque est fraîche et équilibrée entre maturité et suavité. Une syrah qui n'a pas à rougir de la réputation de ses cousines logées en collines rhodaniennes ! » analyse Benjamin Bonano, chef sommelier de Granit.

Avec quoi le déguster ?

Un filet mignon farci à la châtaigne de la montagnenoise.

Où le boire ?

Au sommet du Mont Caroux évidemment !

Comment l'apprécier ?

Surtout ne pas dépasser 18°C pour profiter de son équilibre.

Le pitch à faire en l'amenant

La faute à qui ? La faute à quoi ? La faute au syndicat. Depuis 2014 cette cuvée est enfin en appellation Saint-Chinian.



LE MOT DU SOMMELIER BENJAMIN BONANO :

« La surextraction, les vins trop concentrés ce n'est pas notre philosophie. On aime la buvabilité. Ce qui est stimulant en Saint-Chinian c'est ce côté terroir multifacettes avec pas mal de jeunes vignerons qui ont un peu bousculé le classicisme de l'appellation. Les Saint-Chinian offrent de la fraîcheur, avec moins de maturité et un côté digeste plus travaillé. Cela donne des vins très élancés », explique Benjamin.



APONEM AMÉLIE DARVAS & GABY BENICIO



La recette

MOUSSE AU CHOCOLAT CHAUD, GLACE À LA CARDAMOME VERTE ET TUILE CROUSTILLANTE DE CHOCOLAT AU JUS D'ORANGE

“ Installées à Vailhan depuis l'été 2018, Amélie Darvas et Gaby Benicio ont quitté Paris sur un coup de tête, ou plutôt un coup de cœur. Leur restaurant Apônem est rapidement devenu la coqueluche de la scène gastronomique, décrochant dès 2019 une étoile Michelin puis la première étoile verte délivrée par le guide. Parfois galvaudée, l'expression 'vivre une expérience' trouve ici tout son sens.

Passée par les cuisines d'Hélène Darroze, de Stéphane Jégo et d'Eric Fréchon devenu son mentor, Amélie Darvas était une cuisinière parisienne en vogue dans un quartier branché. En arrivant à Vailhan, petit village de 160 âmes, la jeune parisienne et son alter ego Gaby Benicio (née elle au Brésil) y trouvent un projet de vie qui va décupler leurs talents grâce à une maîtrise du terroir et des idéaux éco-responsables. Avec ses maquis végétaux, sa lotte cuite à la cire d'abeille et toutes ses audaces de saveurs, Amélie Darvas fait rapidement parler d'elle au point d'être classé fin 2022 par Le Figaro parmi 'Les 20 meilleurs restaurants du monde' ! En maîtresse de cérémonie et cheffe sommelière, Gaby excelle à trouver des accords pour sublimer les plats de sa comparse et des vigneron qu'elle fait découvrir avec une inmarcescible passion.



MOUSSE AU CHOCOLAT CHAUD, GLACE À LA CARDAMOME VERTE ET TUILE CROUSTILLANTE DE CHOCOLAT AU JUS D'ORANGE

POUR 4 PERSONNES

Siphon au chocolat :
5 g d'agar-agar
10 g de sucre
200 g de crème
200 g chocolat noir 70%
300 g blanc d'œuf

Tuile chocolat à l'orange :
125 g de sucre
50 g farine
25 g cacao en poudre
50 g jus d'orange
60 g beurre fondu

Glace cardamome verte :
250 g lait
250 g crème
100 g de jaunes d'œufs
75 g de sucre

POUR LA GLACE CARDAMOME VERTE :

Ajouter dans une casserole le lait et la crème, puis mixer la cardamome et l'ajouter au liquide. Faire chauffer puis laisser infuser. Blanchir* le sucre avec les jaunes d'œufs à l'aide d'un fouet. Verser le lait et la crème chaude sur le sucre blanchi, bien mélanger puis verser l'appareil* dans la casserole. Cuire la crème anglaise jusqu'à atteindre 85°C.

Une fois cuite, passer la crème anglaise dans un chinois étamine et la laisser refroidir.

Lorsque l'appareil est froid, le verser dans une sorbetière afin d'obtenir une glace lisse et onctueuse. Réserver au congélateur.

POUR LE SIPHON CHOCOLAT :

Faire fondre le chocolat au bain-marie.

Chauffer la crème à 40°C à l'aide d'un thermomètre, ajouter le sucre, mélanger, puis porter à ébullition en versant en pluie l'agar-agar. Ajouter le chocolat fondu et bien mélanger à l'aide d'un mixeur-plongeur.

Ajouter les blancs d'œufs et mixer à nouveau. Verser l'appareil dans un siphon avec deux cartouches de gaz. Réserver le siphon dans un bain marie à 60°C jusqu'au moment de servir.

POUR LA TUILE CHOCOLAT À L'ORANGE :

Préchauffer le four à 170°C.

Mélanger tous les éléments et ajouter le beurre fondu.

Sur une plaque, étaler l'appareil finement et cuire 10 minutes à 170°C. Laisser refroidir, la tuile doit être croustillante.

POUR LE DRESSAGE :

Dans une coupelle, mettre de la mousse de chocolat chaud, une quenelle de glace à la cardamome et un morceau de tuile.

Déguster tout de suite !

*Lexique culinaire p.82



FACILE



45 MIN



10 MIN





ÄPONEM GABY BENICIO

DOMAINE LES PAÏSSELS | LES JALOUSES

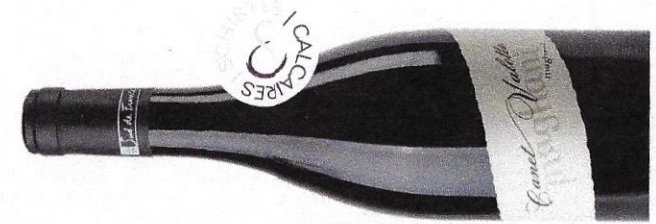
« Une robe pourpre assez intense. Au nez nous avons déjà un côté fruits rouges écrasés. Un peu de cuir, du chocolat noir légèrement réchauffé. En bouche, on retrouve ces tanins bien présents : on voit que le vin est encore jeune et très éciatant, avec un beau potentiel de vieillissement, analyse Gaby Benicio. On trouve aussi de belles épices, je dirais du poivre noir avec des notes de fumé. Comme du foin fumé. L'alcool est présent mais bien intégré. C'est un vin plus corsé, qui est dans l'éclat de sa jeunesse mais avec déjà une belle présence ».

Avec quoi le déguster ?
Épaule d'agneau confite aux épices chermoula, amandes grillées et pommes de terres rôties.

Où le boire ?
Au milieu des gobelets centenaires du domaine, de véritables sculptures libres.

Comment l'apprécier ?
En ayant conscience du privilège de goûter un vin de vignes centenaires.

Le pitch à faire en l'amenant
Des vignes qui ont plus de 120 ans, un pur nectar !



DOMAINE CANET-VALETTE | MAGHANI

« Un vin très élégant avec une robe sublime, très tulée et intense. On voit que ce vin a déjà de belles évolutions avec un nez franc, évolué. On y trouve un petit peu de fleurs : de la pivoine séchée. Egalement un petit peu de tabac frais. Et des notes de cacao. Et puis les fruits qui arrivent de la griotte assez intense. Un nez très prometteur ! En bouche, nous retrouvons des tanins fondus, avec un touché très délicat et soyeux. On retrouve le poivre blanc, de pâtes notes de réglisse. On sent l'énergie du vin dans son évolution. Un très beau vin », explique la sommelière Gaby Benicio.

Avec quoi le déguster ?
Un ongle de bœuf grillé et échalotes confites.

Où le boire ?
Sur un rockingchair en lisant « Les Mille et Une Nuits ».

Comment l'apprécier ?
En se remémorant les vers d'Omar Kahyam tout en s'irrant ce vin d'exception dans un joli verre.

Le pitch à faire en l'amenant
« Bois du vin, puisque tu ignores d'où tu es venu ; vis joyeux, puisque tu ignores où tu iras. » Omar Kayyam

LE MOT DE LA SOMMELIÈRE GABY BENICIO :

L'Appellation Saint-Chinian possède un terroir très intéressant et des paysages que l'on retrouve dans les vins des vigneron. Moi non rôle est de créer des alchimies et j'aime cette évolution vers des vins moins taniques, moins extraits. Ce qui me permet d'aller vers des vins avec plus de buvabilité. Et puis je trouve les blancs très intéressants ; c'est une belle appellation.





HORS SAISON
L'ALTER-NATIVE

GILLES GOUJON &
QUENTIN PELLESTOR-VEYRIER

L'ALTER-NATIVE GILLES GOUJON & QUENTIN PELLESTOR-VEYRIER



Voilà tout juste deux ans que l'ancien Octopus a rouvert sous le nom d'Alter-Native. Ce restaurant iconique de Béziers est désormais géré par le triple étoilé Gilles Goujon, qui a installé comme chef de cuisine le jeune et brillant Quentin Pellestor-Veyrier.

C'est par hasard que Gilles Goujon a décidé de racheter à la barre du Tribunal de Commerce l'ancien Octopus, mis en faillite par son dernier propriétaire. Un vrai coup de tête : « quand j'ai appris que le restaurant était à vendre, je me suis renseigné pour le matériel. Et puis finalement, j'ai racheté le fonds de commerce ». Le seul chef-cuisinier trois étoiles de la région Occitanie (il a ses trois macarons depuis 2010) avec son restaurant l'Auberge du Vieux Puits à Fontjoncouse dans l'Aude, ne pouvait pas faire autrement. « Béziers, c'est ma ville de cœur, là où j'ai appris la cuisine, où j'ai passé ma jeunesse et rencontré mon épouse Marie-Christine, qui est une pure biterroise. Je ne pouvais pas laisser comme ça l'Octopus qui lorsque j'étais jeune, avait été sous le nom de l'Olivier, le premier deux étoiles du Languedoc », explique le chef.

Tout s'est fait en 72 heures. Comme souvent chez Gilles Goujon : il faut que ça s'active ! Son côté Maréchal Murat : fougueux, tempétueux, téméraire et généreux. Car l'idée de l'inventeur de l'œuf pourri aux truffes et de la tourte d'anguille saoule de vin blanc, titulaire du prestigieux col bleu-blanc-rouge grâce à son titre de Meilleur Ouvrier de France décroché en 1997 – a été d'y créer après plusieurs mois de travaux un restaurant orienté vers les produits de la mer et les légumes.

Pour décoiffer la scène gastronomique biterroise, le chef de Fontjoncouse a fait appel à une connaissance : le jeune

Quentin Pellestor-Veyrier âgé alors de 27 ans. Originaire de Narbonne, il a débuté comme apprenti à Carcassonne chez le chef double étoilé Franck Putelat où il a passé deux ans. Il a continué son apprentissage à Fontjoncouse à l'Auberge du Vieux Puits comme commis durant trois ans et demi, puis est parti perfectionner son anglais chez Alain Ducasse at The Dorchester à Londres. Le jeune homme a officié comme chef de partie à l'Ambroisie à Paris puis enchaîné toujours dans la capitale au Meurice comme sous-chef senior où il avait en charge de la partie hôtel avec une brigade de 98 cuisiniers. En 2019 il est promu chef-adjoint du restaurant deux étoiles l'Abeille au sein du palace parisien Le Shangri-La. Le Covid a raison de cette table gastronomique et le jeune homme se retrouve sans emploi durant le confinement.

Revenu chez ses parents, il s'est retrouvé à nouveau en contact avec son ancien employeur, qui lui a vite proposé de relever le défi d'un nouveau restaurant gastronomique à Béziers. « Je ne me sentais pas forcément prêt. J'ai toujours été jeune dans les postes que j'ai pris et que Gilles Goujon me donne les clés d'un restaurant avec autant d'ambition à 27 ans... c'était impressionnant. Mais lui sentait que j'étais prêt », expliquait-il y a peu Quentin Pellestor-Veyrier. Qui s'est bien acclimaté à son poste puisque l'établissement a récupéré une étoile Michelin dès 2022, au bout de huit mois d'ouverture !

Si le buzz de l'établissement s'est fait d'abord grâce aux plats signés de Gilles Goujon, ce sont désormais les créations signées Quentin Pellestor-Veyrier qui ornent la carte, mais en restant dans le sillage. La tarte croustillante feuilletée aux truffes mélanosporum, piton et rave de céleri du jardin, petites salades de Lola est ainsi un hommage à l'œuf pourri de l'Auberge de Fontjoncouse. Hommage appuyé, et réussi.



DIFFICILE

2 H

1 H 15

La recette

ŒUF EN BLANC-MANGER SURPRISE,
TARTELETTE CROUSTILLANTE AU
TOPINAMBOURS ET TRUFFE NOIRE



MOYEN

1 H 30

40 MIN

La recette

MINI TOURTE AU CÉLERI-TRUFFE
ET COURGE BUTTERNUT,
SUCRINE CROQUANTE ET
JUS COMME UN RÔTI



MOYEN

1 H

30 MIN

La recette

GRONDIN FARCI, POTIMARRON
ET SAUCE À L'ENCRE DE SEICHE



ŒUF EN BLANC-MANGER SURPRISE, TARTELETTE CROUSTILLANTE AU TOPINAMBOURS ET TRUFFE NOIRE

POUR 5 PERSONNES

POUR LE SABAYON :

Blanc-manger :
300 g de blanc d'œuf
(9 œufs)
1 g de blanc Gallia (blanc
d'œuf déshydraté)
5 g de sel
5 g de sucre en poudre
Sabayon aux
champignons sauvages
250 g de jaune d'œuf
75 g de beurre clarifié
Truffe noire PM*
Sel/Poivre

Préparer un cul de poule en bain-marie sur une casserole à feu doux. Ajouter les jaunes d'œufs avec le sel et battre les œufs non-stop jusqu'à obtenir un mélange mousseux bien serré. Une fois cuit, sortir du feu puis ajouter le beurre clarifié petit à petit, puis la truffe et rectifier l'assaisonnement. Verser le sabayon dans un moule demi-sphérique puis placer au réfrigérateur pendant 3 heures. Une fois froids, assembler les demi-sphères afin de créer 5 petites sphères puis les piquer avec un cure-dent. Réserver.

POUR LES JAUNES CONFITS :

Préchauffer le four en vapeur à 64°C. Clarifier les œufs, les mettre dans un récipient avec l'huile de tournesol. Enfourner pendant 1 heure. Réserver au chaud à 60°C maximum.

POUR LES BLANCS MANGER :

Mélanger dans un récipient : les blancs liquides et en poudre (Gallia). Dans un autre récipient, mélanger le sel et le sucre. À l'aide d'un mixeur plongeur, mélanger les blancs afin d'avoir un appareil* homogène. Monter les blancs dans un batteur à vitesse moyenne. Quand les blancs sont montés à $\frac{3}{4}$, ajouter les poudres afin de les serrer*. Serer au maximum avant qu'ils commencent à "grainer".

Mettre en poche puis pocher deux fois, dans des cercles en 60 par 60 généreusement beurrés tout en laissant les blancs dépassés légèrement du cercle. Insérer une bille de sabayon à l'aide d'un cure-dent. Avec une spatule, refermer la bille en laissant le cure-dent dépasser. Cuire au four 2 min 30 à 150°C, et laisser retomber après la cuisson. Décoller les blancs des parois du cercle sans sortir les blanc-manger. Brûler le cul du blanc-manger avec un chalumeau afin qu'il ne détrempe pas. Réserver au four sec à 60°C, dans une boîte hermétique.

POUR LE RAGOÛT :

Faire suer les échalotes dans une poêle et du beurre, ajouter les topinambours. Une fois cuit, assaisonner le ragoût de truffe, sel, poivre et ciboulette.

POUR LA PURÉE DE TOPINAMBOUR :

Cuire les parures dans un fond de lait et de crème, puis égoutter et mixer. Détendre si nécessaire avec un peu de lait de cuisson puis monter au beurre. Saler et poivrer. Réserver dans une poche

POUR LES TARTELETTES :

Préchauffer le four à 180°C.

Étaler les feuilles filo. Beurrer abondamment, remplir 3 feuilles les unes sur les autres. Emporte-pièce puis chemiser* les cercles dans des moules à brioche à tête. Cuire 15 minutes à 180°C.

POUR LES PASTILLES :

Tailler finement les topinambours et la truffe à la mandoline. Détailler de petits cercles à l'aide d'un emporte-pièce de la taille d'une pièce de 2€. Cuire à la minute dans un fond blanc et du beurre. Réserver

POUR LE DRESSAGE :

Dans une assiette plate, faire une grande virgule avec la purée de topinambour. Remplir les tartelettes vides avec un fond de purée, le ragoût et l'œuf confit (chaud) au centre. Disposer les pastilles tout autour en corole en alternant topinambour et truffe. Placer sur l'assiette. Sortir les blancs-manger. Enlever le cure-dent, puis ajouter du sabayon chaud au centre à l'aide d'une seringue. Assaisonner avec de la fleur de sel puis placer à gauche de la virgule.