

L'originalité de père en fils

Dans les cuisines du Refuge des gourmets, la direction est bicéphale, entre le père Jean-Marie Chanove et son fils, Hubert.



Pour Hubert et Jean-Marie Chanove, à Noël, pas question de proposer un dessert déjà vu !

«**D**éjà, je ne suis pas sûr, explique le chef Hubert Chanove. En plus, je n'ai pas de souvenir d'un dessert traditionnel à Noël, car mon père changeait tout le temps!» Ce dernier opine énergiquement. «Il faut que la cuisine évolue sans cesse, explique Jean-Marie Chanove. Être trop axé sur la transmission empêche cette évolution.» Mais il ne s'interdit pas d'y faire de petits clins d'œil «sans pour autant la pratiquer, explique le père. À Noël, j'aime bien faire un plateau de mignardises, sur lequel on va par exemple retrouver une bûche.» Les deux chefs préfèrent alors

jouer sur les produits. Les agrumes, d'abord. «C'est la pleine saison et ça permet de terminer le repas sur une jolie note d'acidité, note Hubert Chanove. On peut confire le fruit entièrement, pour jouer sur la forme.» Mais place aussi au marron. Pour Jean-Marie Chanove: «Le marron, c'est une personnalité. On peut même l'utiliser juste râpé. D'ailleurs, il n'est pas nécessaire de toujours rajouter quelque chose au marron, qui se mange rôti ou braisé.» «Et c'est le seul moment de l'année où on le mange», complète son fils. Son père conclut: «On éclate la tradition pour l'inventer.»

D.G.

SON DESSERT DE NOËL

Balade festive d'une clémentine confite aux épices

Ingrédients

Pour 6 personnes: 12 clémentines
Crèmeux citron: jus de 2 citrons / 2 œufs / 2 jaunes d'œufs / 60 g de sucre / 30 g de beurre.

Meringue: 150 g de blancs d'œufs / 200 g de sucre / 42 g de sucre glace / 60 g de miel.

Sorbet: 500 g de jus de clémentine / 50 g d'eau / 180 g de sucre / 20 g de glucose.

Crumble: 60 g de farine / 60 g de sucre glace / 60 g de poudre d'amande / 60 g de beurre pommodé.

Sirop: 1 l d'eau / 1 gousse vanille / 1 bâton de cannelle / 10 grains de coriandre / ½ bâton de réglisse / 6 grains de poivre / 10 graines de cardamome / 2 anis étoilés.



Blanchir cinq fois neuf clémentines. Confire six clémentines pendant 4h à 90°C dans le sirop aux épices. Détailler trois clémentines blanchies en morceaux de 2 cm et faire cuire avec le miel 30 mn. Passer au tamis, réserver la marmelade.

Mettre à bouillir jus de citron, œufs, jaune et sucre pendant 3 mn. Refroidir à 40°C. Incorporer le beurre au fouet. Réserver.

Monter les blancs d'œufs avec le sucre et serrer la meringue avec le sucre glace, à l'aide d'une poche munie d'une douille. Réaliser des gouttes et cuire au four à 70°C pendant 1h.

Porter ensuite à ébullition tous les ingrédients du sorbet turbiné. Réserver au congélateur.

Mélanger tous les ingrédients du crumble. Émietter sur un plat, passer une heure au frais. Cuire à 170°C pendant 6 mn.

Réaliser des zestes en pelant à vif les trois clémentines restantes puis prélever les suprêmes. Réserver.

Dresser votre assiette en déposant des points crèmeux surmontés de meringue et zestes, puis disposer le crumble, les suprêmes et la marmelade. Ouvrir les clémentines confites sur votre assiette et déposer une quenelle de sorbet.

Le refuge des gourmets, 90 route des framboises, 74140 Machilly.
 Tél. 04 50 43 53 87. www.refugedesgourmets.com

Deux autres idées

■ Choco-marrons

Un biscuit chocolat noir 70% cacao avec une petite légèreté de marrons. Des morceaux de marrons et d'orange semi-confits accompagnés d'une crème glacée au rhum.

■ Bûche de nougat, biscuit moelleux aux fruits du mendiant

Mousse de nougat avec un bon goût de miel et des fruits semi-confits sur un biscuit moelleux parfumé à la pistache : amandes, noisettes, noix torréfiées juste posées dessus.