

miam

Le magazine qui se dévore des yeux



À TABLE

Avec les chefs et leurs recettes

Carnet d'adresses

GOURMANDES

Crèmeux de chou-fleur, féra fumée et truffe Mélanosporum

Désarêtez les filets de féra puis enlevez la peau.
Taillez des petits dés de 0,5 sur 0,5 cm.
Conservez au réfrigérateur avant dressage.

Mettez le beurre dans une casserole, laissez cuire doucement jusqu'à ce qu'il devienne noisette : laissez cuire jusqu'à ce que le petit-lait devienne brun et qu'une odeur puissante de noisette torréfiée se dégage. Laissez refroidir lorsque la coloration est correcte.

Émincez les oignons finement. Démarrez dans une casserole chaude avec un peu d'huile, ajoutez le chou-fleur émincé finement puis ajoutez le lait et la crème, laissez bouillir 15 minutes jusqu'à ce que le chou-fleur soit tendre.

Mixez à chaud afin d'obtenir une texture crémeuse et ajoutez votre beurre noisette refroidi pour qu'il s'incorpore progressivement.

Finitions : À l'aide d'une mandoline, taillez des copeaux fins de chou-fleur et conservez.

Toujours avec la mandoline, faites des rondelles de truffe d'une épaisseur de 2 mm dans lesquelles vous taillerez des bâtonnets finement puis conservez.

Mettez les noisettes sur une plaque de cuisson et laissez 15 minutes à 150°C afin de les dorer légèrement. Laissez-les refroidir puis mixez-les finement dans un blender pour obtenir une poudre.

Dressage : Dans une assiette creuse de préférence disposez au fond le crèmeux de chou-fleur au beurre noisette tiède, disposez la poudre de noisette torréfiée, recouvrez avec les copeaux de chou-fleur crus, ajoutez les bâtons de truffe et les dés de féra fumée. Le crèmeux du chou-fleur parfumé au beurre noisette révèle toute sa gourmandise, le chou-fleur cru rafraîchit l'ensemble et la truffe et la féra fumée apportent de la puissance au plat.

PAR LE CHEF
HUBERT CHANOVE



INGRÉDIENTS
POUR 6 PERSONNES

450 g de filets de féra fumée
800 g de chou-fleur (dont 100 g pour les fritons)
2 oignons
100 g de lait demi-écrémé
50 g de crème
100 g de beurre
80 g de truffe Mélanosporum
80 g de noisettes sans peau

Le Refuge des Gourmets

Suivez l'étoile et laissez-vous guider par le chef Hubert Chanove. Au cœur du Chablais, le restaurant gastronomique Le Refuge des Gourmets est un lieu de découvertes gustatives.

14

« *Ma cuisine est végétale, fraîche et légère* », décrit Hubert Chanove qui, en 2016, a obtenu une étoile au Guide Michelin en collaboration avec son père Jean-Marie.

Le chef a passé son enfance entre les casseroles et les fourneaux de l'établissement familial. Un terrain de jeu qui a très tôt nourri son envie de suivre les traces paternelles. Depuis 2019, il est aux manettes avec son épouse Fanny et transmet cet héritage, tout en l'enrichissant de sa créativité personnelle. En 2021, le Refuge des Gourmets a fait peau neuve, comme une renaissance pour se laisser (re)

découvrir dans un écrin modernisé.

Fraîcheur naturelle

Hubert Chanove décline son menu découverte en cinq, sept ou huit plats avec des recettes en fonction des saisons et de ses producteurs. « *Les clients nous font confiance pour déguster des plats qu'ils n'auraient pas forcément choisis. C'est un véritable dépaysement* », glisse-t-il. En effet, ils se laissent guider par les suggestions du chef qui agrmente ses préparations d'herbes fraîches sauvages et du jardin, avec toujours

une touche d'acidité. Il aime cuisiner les poissons et les crustacés et profite du lac Léman tout proche pour avoir les plus belles pièces. Hubert Chanove se fournit en circuit court et se déplace dans les exploitations pour choisir lui-même ses produits. « *Je cherche à avoir le meilleur produit, au meilleur moment* », résume-t-il. Un esprit qu'il reproduit pour la partie bistro du restaurant avec une carte inspirée de ses trouvailles du marché. « *Ce sont des plats traditionnels que cuisinait mon père. Des grands classiques indémodables.* »



LE REFUGE DES GOURMETS
90 ROUTE DES FRAMBOISES, MACHILLY, HAUTE-SAVOIE
04 50 43 53 87
CONTACT@REFUGEDESGOURMETS.COM
WWW.REFUGEDESGOURMETS.COM
Ouvert du mercredi au dimanche midi.



TERROIR. Hubert Chanove
élabore une gastronomie créative
ancrée dans son environnement.