

# DANS LE VENT

Dans l'air du temps circulent les inspirations du moment.

Elles s'incarnent en neuf recettes de chef-fe-s

bien dans l'époque : salées, street food et sucrées.

Plongez dans l'humeur créative de l'instant, portée par le vent.

# Salé

## POULPE GRILLÉ, YAOURT AU PIMENT CHIPOTLE, POMMES DE TERRE ROSEVAL ET AIL

Par Charles Boixel (Café César, Clichy)

Après de nombreuses années dans les plus beaux restaurants et un CV long comme le bras – Pierre Gagnaire, Joël Robuchon, Éric Frechon et d'autres –, Charles Boixel a mis les étoiles de côté pour prendre les rênes d'un café plein de charme aux portes de Paris, à Clichy. Sa cuisine navigue habilement entre simplicité et caractère, comme sur cet excellent poulpe bien relevé d'une sauce au yaourt et piment chipotle et rafraîchi par tout un tas d'herbes, à faire tourner en fonction de ce que le marché vous offre.

 RETROUVEZ LA RECETTE P. 120



© Café César



© Léo Kharfan

## CARPACCIO DE TOMATES ANCIENNES, MAYONNAISE IODÉE, CROÛTONS

Par Alice Tuyet (Faubourg Daimant, Paris 10<sup>e</sup>)

Alice Tuyet est bien décidée à changer la face de la restauration parisienne ! Après son Plan D, échoppe de magnifiques sandwiches végans habilement cuisinés, elle a ouvert son bistrot de rêve, Faubourg Daimant, toujours sans aucun produit animal. Elle s'amuse à jouer des codes viandards – comme avec ses croquettes de cochon sans cochon mais très cochonnes. En plein été toutefois, le végétal se suffit à lui-même, comme avec cet appétissant carpaccio de tomates anciennes, twisté par une sauce au miso et à l'algue et quelques cubes de balsamique blanc.

 RETROUVEZ LA RECETTE P. 121

## BONITE JUSTE SAISIE, SALADE DE FENOUIL, VELOURS D'OLIVES

Par Bertrand Noeureuil (Le 1544 au Gabriel, Bordeaux)

Au cœur de Bordeaux, le Gabriel trône fièrement sur la place de la Bourse. Un splendide établissement dont les fourneaux étoilés viennent d'être repris par Bertrand Noeureuil, ancien second d'Arnaud Donckele au Plénitude du Cheval Blanc Paris. La cuisine, volontiers maritime, se divise entre la partition gastronomique de L'Observatoire du Gabriel et la cuisine de bistrot du 1544. Nous avons craqué pour ce joli tataki de bonite aux airs de salade César de la mer, dressé sur une sauce nappante parfumée au thon et aux olives, qui pourrait bien vous accompagner tout l'été.

 RETROUVEZ LA RECETTE P. 121



© Deepix