



CÉDRICK BERTHIER
29 ans
Chef de cuisine
à La Forêt Noire

En 2010, il est diplômé de l'école « Savoie-Léman » à Thonon-les-Bains. Il commence alors sa jeune carrière en faisant une saison dans un hôtel à Saint-Jean-Cap-Ferrat. Puis il revient à Lyon, sa ville d'origine, où il fait la rencontre du chef Philippe Gauvreau. Il intègre alors la brigade du Pavillon de la Rotonde à Charbonnières-les-Bains. Il rejoint ensuite l'équipe des Halles 9 pour l'ouverture du nouvel établissement du chef Gauvreau à Tassin-la-Demi-Lune. En 2013, il intègre l'équipe de C Gastronomie au poste de chef pour la production des boutiques. Trois ans plus tard, il se voit confier le poste de chef de cuisine pour La Forêt Noire dès son ouverture. Il est aujourd'hui à la tête d'une dizaine de cuisiniers.

ASTUCE DU CHEF

Il est possible de remplacer le flétan par un autre poisson blanc type daurade ou bar. Cette recette est adaptable à toutes les saisons. Pour cela, il suffit de changer les condiments : tomates fraîches, basilic, fruit de la passion...



Photo © Maxime Jegat

CARPACCIO DE FLÉTAN STERLING AUX AGRUMES

Pour	Préparation	Cuisson
4 personnes	20 min	aucune

1 Placer le flétan environ 15 minutes au congélateur pour qu'il durcisse et soit plus facile à découper. A l'aide d'un couteau bien aiguisé, tailler les filets en carpaccio (tranches très fines). Réserver.

2 Peler l'orange et le pamplemousse et lever les suprêmes. Récupérer le jus. Dans un bol, mélanger le jus des agrumes avec l'huile d'olive. Assaisonner (sel et poivre).

3 Couper les câpres et les olives en 2.

4 Faire griller le pain de mie et le couper en petits cubes.

POUR LE MONTAGE

5 Dresser les tranches de poisson sur 4 assiettes. Disposer dessus les suprêmes d'agrumes, les câpres, les olives. Napper de sauce avec un pinceau.

6 Décorer de ciboulette ciselée et de pousses de cress.

7 Servir bien frais !

INGRÉDIENTS

- 350 g de flétan sterling en filet
- 1 orange
- 1 pamplemousse
- 1 douzaine de câpres à queue
- 1 douzaine d'olives de Kalamata
- 4 tranches de pain de mie
- Huile d'olive
- ½ botte de ciboulette
- Pousses de cress
- Fleur de sel
- Poivre du moulin

VIN CONSEILLÉ

Vin blanc AOC sancerre (Val de Loire)

LA FORÊT NOIRE

Pour	Préparation	Cuisson
8 personnes	1h30	25 min

1 GÉNOISE

Chauffer au bain-marie les œufs + le sucre à 55° C. Refroidir au batteur à fond. Incorporer le mélange de poudre tamisée. Finir avec le beurre fondu froid. 340 g par cercle. Diamètre 180. Cuisson à 180° C pendant 25 min.

2 SIROP D'IMBIBAGE

Sirop à 16° B avec 250 g eau et 125 g de sucre. Mélanger tous les ingrédients puis faire bouillir et refroidir.

3 CONFIT DE GRIOTTE

Dans une casserole, réduire le tout de 40 %. 100 g par entremet.

4 GANACHE MONTÉE MANJARI

Bouillir crème, glucose, trimoline. Couler sur le chocolat fondu. Faire le noyau. Ajouter la crème froide. Mixer. Réserver. 200 g par entremet.

5 CHANTILLY

Tout mettre dans la cuve du batteur et faire monter texture serrée. 300 g par entremet.

6 CRÈME ANGLAISE

Porter à ébullition le lait, la crème et la vanille. À côté blanchir jaunes et sucre. Cuire le tout à 85° C. Refroidir en cellule.

7 MONTAGE

Génoise coupée en 3. (1- Génoise imbibée en base avec ganache montée Manjari. 2- Génoise imbibée au centre avec confit de griotte, chantilly, cerises amarenes. 3- Génoise imbibée pour finir le montage.) Masquer le dessus ainsi que les côtés avec le reste de chantilly. Pour la décoration : copeaux de chocolat et cerises amarenes. Crème anglaise.

INGRÉDIENTS

- **Génoise**
150 g œufs, 92 g sucre, 60 g farine, 15 g féculé de pomme de terre, 20 g cacao, 25 g beurre
- **Sirop d'imbibage**
250 g sirop à 16° B, 250 g sirop amarena, 125 g purée de griotte
- **Confit de griotte**
500 g griottes, 90 g sucre
- **Ganache montée Manjari**
100 g crème, 10 g glucose, 10 g trimoline, 90 g chocolat Manjari, 200 g crème froide
- **Chantilly**
300 g crème, 40 g mascarpone, 40 g sucre, 1 gousse vanille
- **Crème anglaise**
125 g lait, 125 g crème, 4 jaunes d'œufs, 25 g sucre, 1 gousse vanille

VIN CONSEILLÉ

Vin rouge AOC maury (Languedoc)



Photo © Arnaud Dauphin

D'AUTRES COUPS DE CŒUR

Frédéric Côte (Toque blanche lyonnaise) : Le Colombier

Au bord de la Saône, l'ancienne bâtisse revit au rythme des saisons gourmandes, des rires des joueurs de boules l'été et des discussions devant la cheminée de pierre, l'hiver. Frédéric Côte exprime son talent culinaire, son attachement aux produits de proximité. Ses producteurs ont toujours été mis en avant sur ses menus. Ici on mange du « fait maison » : andouillette de homard, lièvre à la royale, velouté de butternut aux truffes, poêlée de champignons avec un gibier. Une cuisine colorée, savoureuse, vivante à l'image du chef. Un homme généreux qui a le sens de l'amitié.

► **Le Colombier**, Pont de Saint Bernard, 69480 Anse.

Tél. : 04 74 67 04 68

www.aucolombier.com



Photo © DR

Michaël Gaudinet :

La Brasserie des Monts d'Or

Deux trentenaires, le directeur-gérant David Pouly en salle, Michaël Gaudinet (photo) en cuisine, deux passionnés qui ont à cœur de satisfaire la clientèle. Depuis un an, ce duo complice, dans la brasserie des Monts d'Or entièrement relookée, propose une cuisine juste, harmonieuse, précise, réalisée avec des produits frais. Au rez-de-chaussée une terrasse, vue sur Lyon, à l'intérieur un bar à vin de village ouvert du matin au soir ; au premier étage, une grande salle à manger. Plus de 200 références de vin sont à déguster sur place ou à emporter, comme chez un caviste. Une brasserie conviviale où sourire et professionnalisme riment.

► Brasserie des Monts d'Or

3 place de la République, 69450 Saint-Cyr-au-Mont-d'Or. Tél. : 04 78 47 20 14

www.brasseriendesmontsdor.fr