

♦ STÉPHANIE LE QUELLEC

Le menu d'une étoilée

Stéphanie Le Quellec nous a ouvert les cuisines du palace Prince de Galles. La cheffe étoilée nous propose son menu festif pour Noël.

par Anne-Laure Bovéron * photos Claire Payen * stylisme Vincent Amiel

L'N'EXISTE qu'une seule voie pour décrocher une étoile : celle du travail. Un chemin emprunté par la cheffe Stéphanie Le Quellec dès son apprentissage. Auréolée de sa première étoile Michelin en février 2014, elle régale les clients de l'hôtel de luxe parisien Prince de Galles. Son goût s'est nourri à la table familiale, entre les plats de sa grand-mère et de sa mère, le potager de son grand-père et leurs virées complices au marché. « Très tôt, j'ai eu conscience que la bonne cuisine commençait par les bons produits. »

Ses souvenirs gourmands, ses jeux de petite fille à confectionner des sablés bretons, l'ont guidée vers ce métier. « Une évidence » verbalisée à l'adolescence. Elle quitte alors Enghien-les-Bains (Val-d'Oise) pour le lycée hôtelier Albert-de-Mun à Paris, puis intègre les brigades de Philippe Legendre et Philippe Jourdin, Meilleurs ouvriers de France étoilés. Elle s'y familiarise avec les tours de main. « Il faut apprendre les gestes et les maîtriser pour ensuite laisser libre cours à sa créativité. » Peu à peu, Stéphanie gagne en assurance. Son passage dans l'émission « Top Chef » 2011 et sa victoire la poussent à exprimer son identité culinaire. Une cuisine qu'elle estime à son image : « Franche, directe, parfois un peu brute, sincère, lisible et gourmande. »

Recrutée au Prince de Galles avant sa réouverture en mai 2013, Stéphanie Le Quellec y prépare ses propres recettes. Lesquelles ont séduit en neuf mois les inspecteurs du guide Michelin. « Le Prince de

Galles n'ayant jamais été distingué, j'ai eu le sentiment d'avoir, avec ma brigade, apporté un souffle inédit dans ce lieu mythique. Cette étoile est un guide, une reconnaissance, un gage de qualité pour la clientèle. Elle me pousse à poursuivre ma quête d'excellence. Ce n'est pas dans mon caractère de me contenter de ce que j'ai sans chercher à faire mieux. »

Stéphanie Le Quellec invente ses plats en accord avec Cédric Maupoint, chef sommelier et directeur de salle. Aux fourneaux, elle partage ses savoirs, car « la transmission est au cœur de ce métier ». Son héritage, le chef pâtissier Nicolas Paciello l'a déjà fait fructifier. « Au contact de la cheffe, j'ai appris à construire mes desserts à partir du goût des produits avant de penser à leur forme. Stéphanie a renforcé mon amour du partage. » Un partage qui règne aussi dans la famille que Stéphanie a construite. C'est en cuisine qu'elle a rencontré son époux, également chef. « Le week-end, nous faisons le marché et nous cuisinons pour nos fils, Baptiste, 14 ans, Maxime, 13 ans et Arthur, 1 an. Maxime souhaite devenir pâtissier, alors en fin de semaine, je deviens volontiers son commis et lui enseigne quelques secrets. » Bientôt une troisième signature dans la famille Le Quellec ? ♦

STÉPHANIE DE BOURGIES



ENTRÉE

Linguines
à la truffe blanche

ENTRÉE

Linguines à la truffe

🕒 PRÉPARATION : 40 MINUTES 🍳 CUISSON : 35 MINUTES

POUR 4 PERSONNES

- 350 g de linguines ou de tagliatelles aux cèpes (épicerie fines)
- 100 g de châtaignes
- 30 g de truffe blanche. Onéreuse, elle peut avantageusement être remplacée par 100 g de cèpes
- 10 cl de fond blanc (de volaille ou de veau)
- 1 noix de beurre
- Sel et poivre

1 Pelez et émincez les échalotes. Faites-les revenir avec 1 noix de beurre à feu très doux. Mouillez avec le vinaigre, le crémant et la sauce de soja blanche, mélangez et laissez réduire quelques minutes. Incorporez la crème fraîche et laissez épaissir, toujours à feu très doux. Filmez au contact et réservez.

2 Épluchez les châtaignes, taillez-les finement à la mandoline. Faites-les poêler quelques minutes au beurre. Assaisonnez de sel et de poivre, réservez au chaud.

3 Plongez les pâtes dans un grand volume d'eau bouillante salée et laissez cuire le temps indiqué sur le sachet, en veillant à les garder « al dente ». Égouttez-les avant d'y incorporer 1 noix de beurre et le fond blanc. Réchauffez la sauce si nécessaire, puis émulsionnez-la

POUR L'ÉMULSION DE SOJA BLANC :

- 80 g d'échalotes
- 1 noix de beurre
- 1 cuil. à soupe de vinaigre
- 12 cl de crème fraîche épaisse
- 6 cl de champagne ou de crémant
- 5 cl de sauce soja blanche

à l'aide d'un mixer plongeant, jusqu'à ce qu'elle soit bien mousseuse.

4 Réalisez un rouleau de spaghetti ou de tagliatelles sur chaque assiette en faisant tourner les pâtes sur une fourchette. Déposer les lamelles de châtaignes par-dessus et versez une ou deux cuillerées à soupe d'émulsion autour de chaque rouleau. Enfin, râpez par-dessus la truffe blanche à la mandoline ou déposez quelques lamelles de cèpe juste poêlées au beurre, salées et poivrées. Servez aussitôt. ✦



L'astuce de la cheffe

STÉPHANIE LE QUELLEC
Inutile d'acheter une grosse truffe, une de petite taille permet de réaliser sept à huit assiettes.



Le conseil du chef sommelier

CÉDRIC MAUPOINT
Le cépage tannique du Barolo Bussia de Simone Scaletta, produit à Monforte d'Alba (Italie). Ce vin de cœur, puissant, se marie à la perfection avec la truffe blanche. ✦

PLAT

Dos de chevreuil rôti, chou rouge et poire comice

🕒 PRÉPARATION : 35 MINUTES 🍳 CUISSON : 1 H 40

POUR 4 PERSONNES

- 4 pavés de chevreuil (de 125 g pièce)
 - 20 cl de porto rouge
 - 100 g d'échalotes
 - 80 g de beurre
 - 1 filet d'huile
 - 1 gousse d'ail
 - 20 cl de fond de gibier (ou de veau)
 - Sel et poivre
- POUR LA GARNITURE :**
- 800 g de chou rouge
 - Quelques baies de genièvre moulues
 - 15 cl de vinaigre de xérès
 - 1 trait de crème de vinaigre balsamique
 - 50 g de beurre
 - 1 poire comice
 - Quelques pousses de sauge ananas
 - Quelques pousses de fenouil sauvage
 - Zeste de citron
 - Fleur de sel, poivre

1 Préchauffez le four à 120 °C (th. 4). Taillez le chou rouge en quartiers de 2,5 cm d'épaisseur. Faites fondre 50 g de beurre dans une sauteuse. Déposez-y les quartiers de chou, mouillez avec le vinaigre de xérès, la crème de vinaigre balsamique, le fond blanc. Ajoutez les baies de genièvre, couvrez et enfournez pour 1h30 en arrosant de temps en temps avec le jus de cuisson. Réservez.

2 Montez la température du four à 200 °C (th. 7). Faites fondre une noix de beurre avec un filet d'huile dans une sauteuse. Faites-y colorer les échalotes émincées, puis saisissez quelques secondes les pavés



PLAT

Chevreuil rôti, chou rouge et poire comice



➔ de chevreuil de chaque côté avant de les débarrasser dans un plat à four avec une noix de beurre et la gousse d'ail écrasée. Enfourez pour 5 min de cuisson avant de laisser reposer quelques minutes hors du four, sous une feuille d'aluminium.

3 Déglacez la sauteuse avec le porto, laissez réduire presque à sec. Mouillez alors de 20 cl de fond de gibier réhydraté et faites encore réduire de moitié. Mixez avec un plongeur, incorporez 50 g de beurre en fouettant, salez et poivrez.

4 Disposez un pavé de chevreuil sur chaque assiette. Nappez de sauce au porto, puis râpez par-dessus, à la mandoline, deux ou trois tranches de poire préalablement épluchée. Disposez à côté un quartier de chou rouge, assaisonnez-le de fleur de sel, de poivre, d'une pincée de poudre de genièvre et de zeste de citron. Décorez d'une pousse de sauge ananas, d'une pousse de fenouil sauvage et servez aussitôt. ♦



L'astuce de la cheffe

STÉPHANIE LE QUELLEC

Veillez à la cuisson du chevreuil : il doit rester saignant à cœur.



Le conseil du chef sommelier

CÉDRIC MAUPOINT

Un vin du domaine Fayolle Fils et Fille, Les Dionnières 2014. Son cépage 100 % syrah, généreux, très fruité, avec des accents de poivre et une note de fraîcheur, signe une belle alliance avec le chevreuil.



DESSERT Omelette norvégienne

DESSERT

Omelette norvégienne

🕒 PRÉPARATION :
2 HEURES

🍳 CUISSON :
20 MINUTES

POUR 4 PERSONNES

- 400 g de bonne crème glacée à la vanille de Tahiti

POUR LE BISCUIT CUILLÈRE :

- 2 gros œufs
- 40 g de sucre semoule
- 46 g de farine

POUR LE SIROP VANILLE :

- 38 g de sucre semoule
- 12,5 cl d'eau
- 1 gousse de vanille de Tahiti

OPALINE DE SUCRE :

- 110 g de fondant blanc pour glaçage

- 80 g de sirop de glucose

POUR LA MERINGUE ITALIENNE :

- 2 gros blancs d'œufs
- 58 g de sucre semoule
- 8 g de sucre de canne complet non raffiné (Muscovado)
- 32 cl d'eau

1 Préparez le biscuit cuillère. Préchauffez le four à 185 °C (th. 6). Battez les jaunes d'œufs au fouet avec 25 g de sucre jusqu'à ce que le mélange blanchisse. Montez ensuite les blancs en neige bien ferme en y incorporant les 15 g de sucre restant. Versez la farine tamisée sur les jaunes en mélangeant avec une spatule. Incorporez enfin les blancs en neige à cet appareil, en deux fois et très délicatement pour ne pas les faire retomber. Étalez la pâte en couche d'un demi-centimètre d'épaisseur sur une plaque à battre recouverte d'une feuille de papier cuisson. Enfourez pour 5 à 6 min. Dès la sortie du four, recouvrez le biscuit d'un torchon humide.

2 Préparez le sirop. Versez l'eau dans une casserole avec le sucre. Portez à ébullition. Hors du feu, jetez-y la gousse de vanille fendue en deux dans la longueur et laissez infuser jusqu'à complet refroidissement.

3 Préparez l'opaline. Faites fondre le fondant blanc et le sirop de glucose dans une casserole. Stoppez la cuisson dès que le mélange atteint 159 °C (à vérifier avec un thermomètre de cuisine). Étalez sur une toile de cuisson en silicone ou une feuille de papier sulfurisé huilée. Une fois refroidie, mixez la préparation en poudre. Tamisez-la très finement sur une toile de cuisson en 4 cercles de 11 cm de diamètre (à l'aide d'un emporte-pièce) et enfourez pour 2 à 4 min à 180 °C. Laissez refroidir, puis décollez délicatement les cercles d'opaline obtenus. Réservez.

4 Montez l'omelette norvégienne. Sortez la glace vanille du congélateur pour la laisser s'assouplir quelques minutes. Avec un emporte-pièce de 11 cm de diamètre, détaillez

4 cercles dans le biscuit cuillère. Disposez-les au centre de 4 assiettes à dessert. Cerclez-les d'un cadre de 1 cm de hauteur, mouillez-les au pinceau de sirop de sucre vanillé puis recouvrez de glace vanille en l'étalant à hauteur de cadre avec une spatule à gâteaux. Réservez au congélateur.

5 Préparez la meringue. Versez l'eau et les sucres dans une casserole et portez à ébullition. Montez les blancs d'œufs en neige ferme. Quand le sirop atteint 120 °C, versez-le sur les blancs et continuez de battre la préparation pendant 20 min. Débarrassez la meringue dans une poche à douille puis enrobez-en les quatre desserts. Lissez à la spatule, puis remettez au congélateur.

6 Juste avant de servir, colorez rapidement la meringue à l'aide d'un chalumeau de cuisine. Déposez un disque d'opaline sur chaque dessert, parsemez de poudre de vanille (gousse de vanille séchée et broyées) et servez aussitôt. ♦



L'astuce du chef pâtissier

NICOLAS PACIELLO

Parsemez légèrement la meringue de fleur de sel avant de déposer l'opaline, pour rehausser le goût.



Le conseil du chef sommelier

CÉDRIC MAUPOINT

Accompagnez ce dessert d'un porto. L'arôme très délicat d'épices et la puissance du Quinta do noval, un porto tawny Colheita 2000 convient à merveille, avec sa note de réglisse, à la vanille.