

**TENDANCES :**

PAR CONSTANCE DIVE

Les traiteurs interrogés sont formels, l'heure est à un retour à la cuisine traditionnelle, celles dont se délectaient nos parents et grands-parents. Des recettes classiques, certes, mais remises au goût du jour. Dégustation.

➔ ADRESSES DE LA RÉDACTION page 66

Calix modernise les légumes d'antan, comme ici la betterave tigrée qui, associée à du foie gras, se transforme en sucette Roudoudou ou le maïs qui se fait crémeux et léger.



# Recettes d'aujourd'hui pour saveurs d'a

**S**ervir une blanquette de veau dans le cadre d'un séminaire, cela paraît dépassé. Et bien c'est pourtant ce plat que le Traiteur du Marais a proposé aux participants d'un événement haut de gamme il y a quelques jours. « Mais attention, il ne s'agit pas de la recette classique mais d'une blanquette complètement déstructurée et originale, proposé sur un fond plus solide à base d'agar-agar, par exemple », explique Cédric Moindrot, co-fondateur et directeur du Traiteur du Marais. Exit



« Les gens doivent tout de suite reconnaître le produit et savoir ce qu'ils mangent. »

la cuisine moléculaire et toutes les expériences culinaires auxquelles on a pu goûter ces dernières années, la tendance est aux produits sains, de qualité et assez peu transformés, afin d'en retrouver le goût dès la première bouchée. « Les gens doivent tout de suite reconnaître le produit et savoir ce qu'ils mangent », explique Aymeric Blanc, directeur de Cordon Blanc Réceptions. Et pour respecter l'identité du produit, le traiteur a notamment pris le parti de bannir les colorants, surtout en ce qui concerne les pièces salées. « Notre originalité vient de notre jeune équipe, qui insuffle de la créativité à nos collections tout en ayant une bonne maîtrise de son sujet », continue-t-il. Chez Cordon Blanc, la créativité se traduit donc par des pièces originales telles que la tomate d'amour fourrée au chèvre frais qui détourne les codes de la pomme d'amour pour en faire une pièce salée ou bien, le must de la rentrée, le très ludique club mikado qui surfe sur la vague finger food. Autre pièce phare de la saison, le tonnelet végétarien est une pièce d'inspiration asiatique qui permet de passer à l'automne en douceur. Le traiteur propose également des pièces plus copieuses à base de pains polaire ou de briochettes, grâce auxquelles il rassasie depuis 4 ans les joueurs du Racing Métro 92, dont Sébastien Chabal, et d'autres produits classiques comme la cassolette de foie gras mi-cuit, « qui plaît toujours » selon Aymeric Blanc. Du côté de chez Cirette Traiteur, le mélange entre modernité et tradition est ancré dans l'ADN même du traiteur. « Notre entreprise familiale a été créée par notre arrière-grand-père, raconte Davy Cirette. Nous culti-

# utrefois

vons donc cet héritage tout en y apportant une touche jeune et moderne. » Parmi les pièces au menu cet hiver, on retrouve par exemple une joue de bœuf confite au jus de carotte ou un moelleux chocolat/foie gras. Les pièces sucrées jouent également sur la tradition remise au goût du jour avec une macaronade aux pommes façon tatin et un biscuit moelleux au chocolat et gelée de poires, sans oublier le retour en enfance avec la ganache éclatante au carambar. Pour décaler ses recettes classiques, Cirette Traiteur joue sur les conditionne-

Le Club Mikado pain noir et espadon fumée à la ciboulette apporte une touche nordique à la carte de Cordon Blanc Réceptions.



ments. Rien de tel qu'une pipette de liqueur d'abricot pour faire twister un mille-feuilles de foie gras et pain d'épices. La mise en scène tient également une place primordiale chez le traiteur qui épate la galerie avec ses cocktails « Jackson Pollock ». Sur le modèle des œuvres du maître, les nappes des buffets sont recouvertes de projections de peinture multicolore tandis que des buffets peuvent être suspendus dans les airs. Et contrairement à ce que l'on pourrait penser, cette décoration « underground » n'est pas incompatible avec une carte plus traditionnelle. « Avec ces buffets, nous ciblons une population jeune (25-40 ans) ayant une culture street art, représentée par nos buffets « Jackson Pollock », mais qui aiment aussi retrouver les saveurs de leur enfance, et donc une cuisine plus traditionnelle », explique Davy Cirette.

Chez Calixir, les légumes oubliés font leur grand retour en guest star de la carte automne/hiver, déclinée sur le thème des quatre éléments. « Nous avons voulu opérer à un retour au terroir mais en proposant une cuisine plus légère. Et surtout, surprendre nos clients avec des associations étonnantes », explique Fabien Petit Pierre, responsable de production chez Calixir, qui a à cœur de travailler des produits frais et d'une qualité irréprochable. Panais, betteraves, lentilles ou encore vieux radis, qui représentent la terre, sont remis au goût jour avec par exemple la sucette Roudoudou, qui rappelle la confiserie du même nom, et se compose de betterave tigrée rouge et de foie gras. Le panais est travaillé sous forme d'une crème onctueuse relevée d'une touche de gingembre et



*« Nous avons voulu opérer à un retour au terroir mais en proposant une cuisine plus légère. »*

accompagnée d'un dé de foie gras. Surprenante en bouche, la bulle de maïs, une crème présentée, comme son nom l'indique, dans un récipient de forme ronde, régale aussi bien les yeux que les papilles. Les pièces sucrées sont également détournées comme l'éclair au saumon recouvert d'un magret en guise de glaçage ou la tarte au citron qui dévoile, en fait, un tartare de dorade. Quant aux véritables gourmandises, elles revêtissent les couleurs de l'automne : compotée de praline et praliné, petit chou tout chocolat, cookie chocolat blanc et au lait ou encore l'alliance poire et caramel sont au menu. Pour l'eau, se sont saumon, langoustines et autres produits de la mer qui sont travaillés tandis que le feu est illustré par des animations culinaires de flambage, comme par exemple une brochette de magret et foie gras flambée à l'alcool de poivre noir, qui dégage un parfum aussi appétissant qu'étonnant. L'air,

enfin, est représenté par le processus de fumage, réalisé sous les yeux des convives. Fruits frais, magret et coquilles Saint-Jacques sont ainsi fumés sous cloche avec des huiles essentielles de thym ou de basilic, parfumant tout en finesse les mets. La décoration des buffets se met au diapason de cette thématique. Le buffet « Oxygène » s'habille ainsi de blanc avec pour unique décoration des fleurs fraîches tandis que les coloris bronze et le verre fumé s'accorde parfaitement avec la thématique fumée. Et pour réchauffer l'automne, la décoration « Bottle » mixe des bouteilles en verre de différentes tailles et couleurs pour un rendu pop.

Les légumes d'antan sont également de la partie chez Maxence Traiteur qui met les betteraves et le fenouil à sa carte de rentrée avec deux créations de saison : le magret fumé et pousse de fenouil sur un carré de polenta et le pétale de betterave, chair de crabe sauce cocktail et sa coriandre fraîche. Le traiteur développe également cette année ses Cub'box, des coffrets déjeuners lights mais riches en goût. Deux formules sont proposées : filet de poulet grillé au thym citron, pâtes de blé au pistou et légumes, et fruits frais ou salade de perle de blé courgettes et basilic, filet de lieu vapeur, tapenade d'huile d'olive et citron, et fromage blanc 0% coulis de fruits rouges. ■

La betterave est la grande star de la rentrée, ici chez Maxence Traiteur.



© Philippe Martineau

## ➔ POTEL & CHABOT VERSION NOMADE

**Du coffret-repas classique au panier à partager en passant par les bentos, Potel & Chabot dévoile une nouvelle carte de coffrets déjeuners originale. La formule coffret se décline en version Terre & Mer (Saint-Jacques et filet de bœuf) ou Vent d'ouest (foie gras et dos de cabillaud). Les Woodbox, qui s'inscrivent dans la démarche développement durable du traiteur, renferment des produits authentiques cuisinés dans le respect de leurs saveurs (filet de poulet fermier des Landes, daurade grillée, etc.) et se déclinent sur des théma-**

**tiques fermière, végétarienne ou méditerranéenne. C'est dans les bentos, verrines transparentes superposées inspirées du coffret-repas japonais, que l'on retrouve la tendance traditionnelle avec la formule « tradition » qui se compose d'une brouillade d'œufs et céleri à la truffe, d'un bœuf « ravigotte » carottes et fèves et d'une poire pochée au caramel réglisse et crumble noisette. Dernière formule proposée, les paniers d'Épicure (pour 5 personnes) sont une alternative conviviale au coffret-repas individuel.**