



On dépose ces délices sur une table rustique : « L'idée n'est pas d'investir dans des éléments de déco qu'on n'utilisera qu'une seule fois, mais au contraire de jouer la simplicité avec ce que l'on a sous la main : des tasses en grès chinées, des serviettes colorées pour emballer les assiettes et quelques jolis fruits de saison déposés sur la table. »  
« À ma table » (éd. First).  
@aliceinfood et aliceroca.com

FOOD

**DES FÊTES SANS PRISE DE TÊTE.**

AFIN D'ÉVITER LE STRESS DE LA FIN D'ANNÉE AUTOUR DE LA DINDE AUX MARRONS À MOITIÉ CALCINÉE, ON A RECUEILLI LES SECRETS DES CHEFS ET DES CUISINIERS POUR UN RÉVEILLON AU TOP.

PROPOS RECUEILLIS PAR JULIA DION ET CÉLINE PUERTAS AVEC LA RÉDACTION

**2. MENUS DE CHEFFES**

Cette année, Hélène Darroze (dans ses restaurants) et Stéphanie Le Quellec (dans son épicerie MAM) ont cogité pour offrir des plats roboratifs pour les fêtes. Des paniers (très) gourmands à commander en ligne, avec pintade jaune des Landes chaponnée ou saucisson truffé brioché.  
marsanhelenedarroze.com ou joiahelenedarroze.com et mam.bonkdo.com/fr/clickandcollect

**3. POISSON VERT**

On le sait, la pêche industrielle est néfaste pour les fonds marins. L'eshop Poiscaille fédère 180 petits pêcheurs français, garantissant une traçabilité optimale et des pratiques respectueuses de l'environnement (pêche à la ligne, au casier ou avec des filets droits). Le principe : on fait

**1. MY CUP OF TEA**

Préparez un goûter joyeux ! (Il n'y a pas que la dinde qui compte...) Alice Roca, styliste mode, partage avec nous ses conseils pour un tea time gourmand et champêtre. Pourquoi pas un gâteau de saison comme le marbré potimarron chocolat ? La recette est sur aliceroca.com. Et une tisane détox maison :

« Mélangez 1 cuil. à café de romarin, 1 cuil. à café de sauge. Ajoutez de l'eau chaude mais pas bouillante, autour de 70 °C. Pour rester dans la tradition de Noël, on peut y glisser un bâtonnet de cannelle et de l'écorce d'orange ou de citron séchée (facile à réaliser avec des épiluchures d'agrumes bio que l'on met au four à basse température). »

Alice Roca





ELLE ART DE VIE



LE CHRISTMAS TREE  
DE JEAN-FRANÇOIS  
PIÈGE

### 9. SUPER-COCKTAIL

LE CHEF MULTICARTE JEAN-FRANÇOIS PIÈGE OSE LA MIXOLOGIE AVEC SON COCKTAIL CHRISTMAS TREE, UN SHORT DRINK CONTENANT 5 CL DE COGNAC RÉMY MARTIN VSOP INFUSÉ AU BEURRE NOISETTE, 2 CL DE CITRON PRESSE, 2 CL DE SIROP DE FLEUR D'ORANGER ET 2 CL DE BLANCS D'ŒUF. À SHAKER UNE FOIS SANS GLAÇONS ET UNE DEUXIÈME FOIS AVEC GLAÇONS POUR MONTER LA MOUSSE DE BLANC D'ŒUF. LA TOUCHE FINALE ? UNE BRANCHE DE ROMARIN ET UN SOUPÇON DE SUCRE GLACE. CHEERS !

### 10. JOUEZ À DOMICILE

De plus en plus d'artisans proposent de vous livrer des produits d'exception : c'est le bon plan. On ne présente plus Gilles Verot, le charcutier branché qui a redonné ses lettres de noblesse au pâté en croûte... Laissez-vous tenter par la tourte de Noël de Maison Verot à base de volaille de Bresse, de foie gras de canard, de morilles et de farce de cochon du Perche. Livraison dans toute la France par Chronofresh. [maisonverot.fr](http://maisonverot.fr)

### 11. QUI L'ÊT CUIT ?

La technique pour une cuisson parfaite de la volaille de Bresse selon Stéphane Buron, du Chabichou, deux étoiles, à Courchevel ? « Il est toujours très difficile de cuire une volaille de Bresse comme un chapon au four, les blancs sont généralement très secs à la dégustation. Pour ma part, je travaille la volaille en deux cuissons : d'abord pochée dans un joli bouillon de volaille, puis rôtie au four juste pour la colorer, en l'arrosant souvent, bien sûr ! Il faut savoir que les suprêmes se nourrissent lors de la pochade, ce qui évite qu'ils s'assèchent lors de la cuisson au four. »

son choix en un clic, puis on récupère son panier dans un des 850 points relais de France. Voici des produits de la mer éthiques pour les fêtes :  
- des coquilles Saint-Jacques récoltées à la main, sans draguer le fond de la mer ;  
- des poissons pêchés et fumés en France (comme le thon germon, le maquereau et même du poulpe), et aucun saumon d'élevage d'Écosse, bourré d'antibiotiques.  
[poisaille.fr](http://poisaille.fr)

### 4. DÉCO AND CO

Le duo Waww La Table - Péri Cochin et Arabelle Reille - est passionné par les tablées joyeuses. Péri nous donne une astuce : oser le mix and match. « J'aime mélanger les couleurs et les époques. Comme l'argenterie de ma grand-mère avec des assiettes colorées modernes dans l'esprit péruvien ou aztèque. Sur notre site, on propose des kits complets chinés (verres, assiettes, nappes, serviettes, couverts, etc. pour 6 personnes ou plus) à se faire livrer. »  
[waww.fr](http://waww.fr)

### 5. Y A DE LA JOIE !

On pense « joie gras », le foie gras végétal d'Angèle Ferreux-Maeght. La recette est sur son site La Guinguette d'Angèle. [laguinguette.dangele.com](http://laguinguette.dangele.com)

### 6. VEGAN HEUREUX

Pour contenter tout le monde, on fait le plein de fromages au lait d'amande ou de soja de chez Jay & Joy et une razzia de potimarrons et de châtaignes chez Plantation Paris (un potager urbain engagé dans Paris) ou à La Ruche qui dit Oui ! [jay-joy.com](http://jay-joy.com) ; [plantation.paris](http://plantation.paris) et [laruchequiditoui.fr](http://laruchequiditoui.fr)

### 7. YES, CHICKEN !

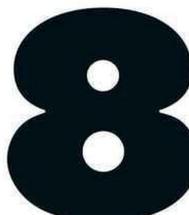
Plutôt que la dinde, pourquoi ne pas choisir un poulet fermier succulent ? Jean-François Piège suggère de sublimer ce plat familial en l'arrosant d'huile et en le farcisant d'oignons et de carottes presque confites.

### 8. DANS LE BOUILLON...

... tout est bon ! Surtout dans celui d'Anne-Sophie Pic, qui a concocté une version matcha à servir avec un poisson gras, des crustacés ou à boire tout seul.

La recette en trois étapes, rien que pour nous !

1. Le beurre de thé : coupez 100 g de beurre 1/2 sel en petits morceaux et faites ramollir afin que le beurre devienne pommade. Incorporez 3 g de thé matcha. Réservez au frais. (À préparer la veille.)
2. Le bouillon dashi : faites infuser à froid 6 g de kombu dans 200 ml d'eau pendant 30 mn ou, mieux, toute une nuit. Portez l'ensemble à ébullition et retirez le kombu. Ajoutez 6 g de bonite séchée, laissez cuire à frémissement pendant 2 mn. Filtrez à travers un linge étamine. Réservez.
3. Le bouillon dashi-thé matcha : avant de servir, réalisez la sauce en chauffant 180 ml de bouillon dashi. Montez avec 100 g de beurre de thé matcha bien froid puis ajoutez à la préparation 1/2 jus de citron Meyer ou citron jaune bio, du vinaigre de Xérès, puis le zeste du citron. Laissez infuser quelques minutes afin de cuire le vinaigre.



NICOLAS LOBBESTAELE, EMMANUELLE THONIN





**12. VIVE LES NÉOBUCHES**

La bûche fait son grand retour mais en cassant les codes de la pâtisserie. La version nomade de David Wesmaël – Meilleur Ouvrier de France glacier – va régaler les Parisiens, mais pas que ! Son emballage malin en forme de tube a été conçu pour voyager dans toute la France. [laglacierie.fr](http://laglacierie.fr), et sur [goflink.com](http://goflink.com) et sur [pourdebon.com](http://pourdebon.com)  
Et aussi la bûche glacée gianduja-vanille-café de Juan Arbelaez chez Picard. [picard.fr](http://picard.fr)

**13. IL ÉTAIT UN FOIE**

Cyril Lignac partage sa recette 100% facile de foie gras : « Cette terrine de foie gras pour le réveillon est à préparer trois jours avant. Déposez le foie gras déveiné dans un plat, arrosez-le de marinade au porto, cognac et madère. Laissez mariner, puis assaisonnez de fleur de sel et de poivre. Déposez dans une terrine, faites cuire pendant 1 h au bain-marie dans le four à 100 °C. Retirez la terrine du bain-marie, pressez-la et gardez la graisse dans un bol. Déposez un poids sur la terrine et laissez au frais 1 journée. Le lendemain, faites fondre la graisse filtrée dans une passoire et coulez-la sur la terrine. Remettez au frais. Pour servir, coupez des tranches avec une lame trempée dans de l'eau bien chaude. »

**14.**

**14. GRANDES HÛITRES**

PREFÉREZ LES HÛITRES NATURELLES NÉES EN MER, À DÉNICHER CHEZ DES OSTREICULTEURS TRADITIONNELS. HUGO ROELLINGER, CHEF DU COQUILLAGE DANS LA BAIE DE CANCALE ET CUISINIER 2022 SELON GAULT & MILLAU, PROPOSE DE LES RELEVER AVEC DE L'HUILE DE CUMBAVAS, DU CITRON CONFIT, DU POIVRE DES MERS, DU SARRASIN TORRÉFIÉ ET DE LA GELÉE D'ALGUES. [epices-roellinger.com](http://epices-roellinger.com)



**15. TWISTEZ LES SAINT-JACQUES**

PIERRE AUGÉ, CHEF DE LA MAISON DE PETIT PIERRE, À BÉZIERS, SUGGÈRE DE REVEILLER DES SAINT-JACQUES TAILLÉES EN LAMELLES AVEC UNE MOUSSELINE DE BROCOLIS, DES PISTACHES TORRÉFIÉES, DE L'ANETH HACHÉ, 1 ECORCE DE CITRON VERT RAPE, 2 CUIL. À SOUPE D'HUILE D'OLIVE, DU SEL FIN ET DU PIMENT D'ESPELETTE. À AGREMENTER POURQUOI PAS, D'ŒUFS DE POISSON.

**16. CHACUN SA BULLE**

Oh my Champ ! est un site pratique pour choisir la cuvée idéale de champagne selon ses goûts et son humeur...  
Merci Nicolas Feuillatte. [ohmychamp-nicolasfeuillatte.com](http://ohmychamp-nicolasfeuillatte.com)

**17. FROMAGES DE FÊTE**

Clara Solvit, néofromagère émérite, partage une idée de repas pour les fous de fromage. « À l'apéritif, préférez des fromages très affinés en pépites (et accompagnés d'un très bon champagne) : comté 40 mois, vieille mimolette et gouda 36 mois. En entrée, pourquoi ne pas opter pour un chèvre frais à l'huile d'olive, aux herbes et aux œufs de saumon ?

Enfin, revisitez le mont-blanc en disposant dans un bol une meringue et de la crème de marrons recouverte d'une crème Fontainebleau onctueuse. Un dessert qui vous permettra d'atteindre le sommet des plaisirs ! »  
Fromagerie La Fontaine, 75, rue Jean-de-La-Fontaine, Paris-16<sup>e</sup>.

**18. LA BOULETTE ZÉRO BOULETTE**

Laetitia Visse, cheffe du restaurant La Femme du boucher à Marseille, nous donne sa recette de boulettes de cochon façon caillettes aux blettes (pour 4 personnes). Hachez 700 g d'épaule de porc, 150 g de poitrine fumée, 150 g de gorge de porc avec 3 oignons. Réservez au frais. Faites d'abord blanchir les verts de 1 kg de blettes, puis les côtes. Détaillez les côtes en brunoise et hachez les verts au couteau. Ciselez 6 échalotes, faites-les suer dans une sauteuse huilée. Déglacez avec 50 cl de porto et laissez réduire à sec. Hachez 4 gousses d'ail et 3 bottes



PRESSE: PIERRE BAELEN, BENOÎT TEILLET, MAKI MANOUKIAN





ELLE ART DE VIE

19.

**19. PETIT CONFIT ENTRE AMIS**

DANS SON LIVRE QUI CARTONNE, « DANS MA CUISINE » (ÉD. MARABOUT), ELVIRA MASSON CONFIE UNE IDÉE DE DESSERT PAS BANAL, LE POTIRON CONFIT : « UNE FRIANDISE QUE L'ON DÉGUSTE SUR LES BORDS DE LA MER CASPIENNE, FAITE DE CARRÉS DE POTIRON CONFIT DANS LE SUCRE ET LE JUS DE CITRON, SERVIS AVEC UNE CRÈME AU TAHIN ET DES NOIX. »

LE POTIRON CONFIT D'ELVIRA MASSON.



« RÉGALADES », DE VICTOIRE LOUP, PHOTOS DE NICOLAS LOBBESTAEI.

23.

de persil. Mélangez le tout à la main pour obtenir une farce homogène. Formez des boulettes et enroulez-les dans 200 g de crêpine. Disposez dans un plat allant au four et enfourez pendant 20 mn à 160 °C.

**20. SHAKE IT UP**

Cette année, notre collaboratrice Sandrine Goeysvaerts (lire aussi p. 234), vous propose de twister vos boissons favorites. Pour faire swinguer l'armagnac, versez 1 cl de sirop de sucre et 3 traits d'Angostura Bitters dans un shaker rempli de glace. Ajoutez 5 cl d'armagnac. Mélangez puis servez rapidement dans un verre sur lequel vous aurez pressé le zeste d'une orange, pour le parfumer. Délicieux en fin de repas, ce cocktail digestif séduira tout le monde.

**21. RÉVER EN COULEUR**

Comme Narjisse Temmim, la styliste et créatrice de la marque de mode Ellozze, on teste la colorithérapie en misant sur le contenu de l'assiette pour s'émerveiller. « Pour moi, ce sera un rôti de bœuf accompagné d'un trio de purées : rose (céleri cuit avec une betterave pour la coloration), blanche (pomme de terre, truffe) et verte (purée d'épinards à la crème montée avec un siphon pour lui redonner de la légèreté). »

**22. COMFORT FOOD**

Et si on réchauffait nos soirées hivernales grâce à la recette du velouté de butternut et châtaignes signée Jonathan Piaud, chef du B.B. Blanche (21, rue Blanche, Paris-9<sup>e</sup>), agrémenté de laits de soja et de châtaigne ?

**23. ON SE RÉGALE**

Grâce à « Régalades » – le dernier opus de Victoire Loup (éd. Hachette Cuisine), on sait tout sur les meilleurs produits, des escargots aux algues en passant par la « babka-miam ». Des gourmandises à se faire livrer à la maison pour un festin de roi et de reine.

**24. QUELLE FARCE !**

Si on garde la volaille, on se facilite la vie côté farce grâce aux conseils du chef Jean-François Rouquette, du restaurant Pur' (Park Hyatt Paris-Vendôme). Emincez 100 g d'oignons doux, faites-les revenir au beurre pour les colorer légèrement. Ajoutez

50 g de cerneaux de noix concassés et du paprika. Laissez refroidir. Mélangez le tout avec 150 g de beurre pomade, 1 cuil. à soupe de chapelure de pain et 1 cuil. de moutarde de Meaux. Incisez les morceaux de poulet pour que la farce pénètre, badigeonnez la farce et faites cuire au four pendant 30/35 mn avec un verre d'eau au fond du plat.

**25. MON BEAU COPEAU**

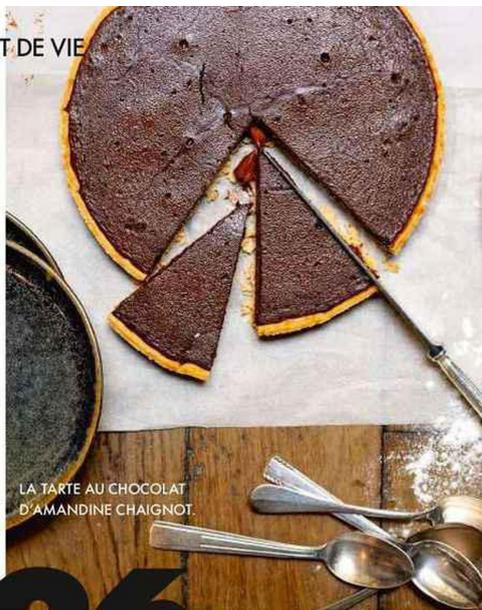
À saupoudrer pour embellir les desserts. Utilisez un économe à légumes et passez sur la tranche de la tablette de chocolat. Appuyez bien pour avoir de beaux copeaux.

PIERRE LUCIFERIANO, POTIRON CONFIT, EXTRAIT DE « DANS MA CUISINE » (ÉD. MARABOUT); NICOLAS LOBBESTAEI, EXTRAIT DE « RÉGALADES », DE VICTOIRE LOUP (ÉD. HACHETTE CUISINE).





ELLE ART DE VIE



# 26.

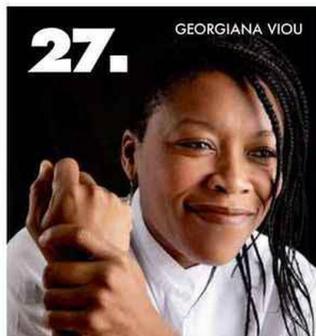
## 26. TARTE À JOUER

La tarte imaginée par la super cheffe Amandine Chaignot, de Pouliche (Paris-10<sup>e</sup>) et du Café de Luce (Paris-18<sup>e</sup>), ravira petits et grands. Son truc festif en plus ? « Pour magnifier cette jolie tarte au chocolat, vous pouvez ajouter des truffes au chocolat concassées, du praliné maison, des orangettes... »

## 27. HOT GLACE

Lassée de la sempiternelle bûche ? Voici des idées de glaces fun et faciles. – Georgiana Viou, cheffe du restaurant Rouge, à Nîmes, nous livre sa recette du parfait glacé (pour 4 personnes). Fouettez 350 g de crème fraîche et réservez. Portez à ébullition 100 g de miel de fleurs, 50 g de sucre et 2 cuil. à soupe d'eau pour former un sirop. Montez 4 blancs d'œuf en neige. Tout en fouettant, versez le sirop. Une fois cette meringue italienne prête, mélangez-la délicatement à la maryse avec la crème fouettée. Ajoutez 400 g de fruits secs et de fruits confits concassés (idéalement des chouchous caramélisés, sinon

noix, pistaches, noisettes, amandes et fruits confits type oranges, gingembre). Versez le tout dans un moule. Et placez au congélateur pour la nuit. Le lendemain, démoulez sur un plat et décorez avec une meringue colorée et broyée, quelques traits de coulis de fruits de la Passion ou de mangue. Terminez par quelques zestes de 1 citron vert. – Trish Deseine propose de réhabiliter le cookie de Noël dans son très beau livre « La (bonne) cuisine veggie et vegan d'une omnivore réticente (mais amoureuse) » (éd. Hachette Cuisine). – Et Marjolaine Daguerre, notre journaliste cuisine,



nous donne sur elle.fr la recette de son fameux bundt cake au chocolat. Dingue !

## 28. DES LENDEMAINS QUI CHANTENT

Les journées courtes de l'hiver sont moroses ? Pas avec Emilie Franzo (@plus\_une\_miette sur Instagram), qui suggère une soupe au champagne joyeuse mais light. Voilà sa recette de soupe de champagne et agrumes (pour 6 personnes) : « Pressez 2 pamplemousses, 2 oranges et 3 citrons verts. Filtrez et versez le jus dans un pichet (ou un saladier). Ajoutez 4 cuil. à soupe de miel et 15 cl d'Aperol, mélangez. Complétez avec une bouteille de champagne. Découpez en tranches 1 citron vert et 1 orange et plongez-les dans le pichet. Enjoy ! » La recette est extraite du e-book « Noël à notre table », d'Emilie Franzo et Emilie Guelpa.

## 29. TOUT DOUX

Pour la touche de nostalgie, pourquoi ne pas glisser sur les assiettes un oursin en guimauve Cyril Lignac ? Ces oursins addictifs enrobés de chocolat (au lait, noir ou dulcè) sont livrés dans tout l'Hexagone. Nouveauté cette année, la possibilité de souscrire un abonnement à offrir (ou à garder jalousement pour soi). ● Abonnement de 3, 6 ou 12 mois, 16 oursins, à partir de 28 €. [lesoursinsdecyrillignac.com](http://lesoursinsdecyrillignac.com)

RETROUVEZ TOUTES NOS RECETTES DE REVEILLON SUR ELLE.FR



# 30.

## À CROQUER

NUL BESOIN DE SORTIR LE GRAND JEU À L'APÉRO. ON PEUT MISER SUR LA SIMPLICITÉ DE CROQUETTES CROUSTILLANTES, MAIS PAS N'IMPORTE LESQUELLES : LES CROQUETAS À LA TRUFFE ET RACLETTE DE TIPHAINE MOLLARD ET ROMAIN CASAS, CHEFS DU RESTAURANT DEUX (PARIS-11<sup>e</sup>).

BENEDICTA GHIALA, MAKI MANOUKIAN, PIERRE LUCE PENNATO.

