

2018

ÉLOGE DE LA TERRE

Une collaboration entre
La Licence MACAT, parcours Création et Développement
en Design et Art Culinaire

& La Fondation Le Delas







PRÉFACE

ÉCRIT DE MME ET M.
BOUCOMONT



4-5 / PRÉFACE

8-11 / INTRODUCTION

ÉCRITS

12-15 / L'IMMERSION

20-23 / LE PROLONGEMENT
DE LA MAIN DE L'HOMME

28-29 / L'INVENTAIRE DES
LÉGUMES DE TOURY

30-33 / LES DÉTAILS

40-43 / LES VIVANTS

50-51 / CONCLUSION

52-53 / REMERCIEMENTS

RECETTES

*Toutes les recettes sont
pour 4 personnes.*

16-19 / QUATUOR DE
LÉGUMES

24-27 / QUATUOR DE
BOISSONS

30-31 / TRIO DE CAROTTES
ET SON PESTO LE DE FANES

36-37 / CARPACCIO DE MULET,
VARIATION AUTOUR DE LA
BETTERAVE

42-43 / CANNELLONI DE
POIREAU, JOUE DE BOEUF À
LA MOUTARDE DE CHARROUX

44-47 / TATINAMBOUR

48-49 / MIGNARDISES



INTRODUCTION

Depuis plus de quarante ans, la Fondation Le Delas encourage les échanges entre la gastronomie, la création contemporaine et le monde végétal. Les activités de la Fondation d'entreprise se déroulent en partie au Domaine de Toury.

Implanté sur 60 hectares de terre bourguignonne et intégré à la Fondation il y a maintenant 5 ans, le Domaine de Toury produit des légumes et fruits biologiques de très haute qualité. Plus d'une centaine de variétés sont sélectionnées pour répondre à la demande de grands chefs.

La philosophie du groupe place l'excellence des produits, l'homme et l'environnement au centre de ses préoccupations. La fondation encourage également la création et l'innovation dans le domaine de la gastronomie, en soutenant tout type de talents : chefs, designers, artistes, paysagistes, agronomes, etc.

INTRODUCTION (SUITE)

La Licence MACAT, parcours Création et Développement en Design et Art Culinaire du pôle gastronomie de l'Université de Cergy-Pontoise est une classe composée de 14 étudiants, issus de formations bac+2 en cuisine et design.

Ce cursus affiche une volonté de collaborer avec un temps de formation aux pratiques et métiers de designer culinaire en parallèle d'un mi-temps d'apprentissage en entreprise. Leurs mots d'ordre : Créer, innover et se questionner dans les domaines liés aux arts culinaires, aux arts de la table, en passant par les objets alimentaires comestibles et commercialisables, le packaging, les micro-scénographies, ou encore des photographies et vidéos.

La plupart des projets se déroulent en collaboration avec des entreprises partenaires (industriels, artisans, entreprise de services, chefs et traiteurs, etc.)



La collaboration entre la Fondation Le Delas et la Licence Design Culinaire découle du partage de valeurs communes et d'un langage commun : la créativité, l'excellence et l'apprentissage.

Et il s'agit là, d'une des raisons pour lesquelles Antoine Boucomont, président de la Fondation Le Delas, et sa femme Laure, ont accueilli les étudiants de la licence Design Culinaire au sein de son Domaine en septembre 2017.

Pendant trois jours, les étudiants ont eu l'honneur de découvrir ce lieu pourvu d'une grande richesse. Au programme : maraîchage et apprentissage des méthodes puisées dans les savoir-faire anciens, production culinaire, dégustation de produits nobles et sains, échanges conviviaux, partage et bien sûr, transmission.

Cette immersion s'est développée autour du thème des légumes de l'ordinaire. Ce travail de recherche donne lieu à la production d'un dîner gastronomique où après de nombreuses phases de recherches, les étudiants cherchent à relater la philosophie de la fondation Le Delas.





L'IMMERSION

"Nous trouvions cet endroit charmant de par sa singularité, où le ciel, les paysages, la faune et la flore communiquaient ensemble."

Lors de notre arrivée au Domaine de Toury, nous nous sommes retrouvés en immersion dans ce lieu à la fois authentique, paisible et chaleureux.

Chaque étudiant s'est ainsi mis dans la peau d'un maraîcher en se plongeant dans l'aventure que le Domaine avait à offrir : celui de découvrir un lieu qui plaçait la nature, l'homme et le produit au centre des interactions.

Lors de nos échanges au début du séjour, nous étions d'accord pour décrire le Domaine de Toury comme étant un lieu très accueillant grâce à la générosité de ses propriétaires. Nous trouvions également cet endroit charmant de par sa singularité, où le ciel, les paysages, la faune et la flore communiquaient ensemble. Par exemple, les couleurs d'une fleur pouvaient s'accorder avec un ciel aux aurores, un petit insecte tricolore sur une branche, ou encore, une goutte d'eau au coin d'une feuille.



***"Le respect et l'admiration de la nature
étaient au centre de la vision de chacun."***

Les photographies et les vidéos enregistrées par chacun de nous illustrent également notre volonté de saisir l'émotion présente : des zooms de fleurs, de feuilles ou encore d'insectes, mais aussi, des vues d'ensemble de paysages, où la présence humaine est quasi inexistante.

En effet, le respect et l'admiration de la nature étaient au centre de la vision de chacun.

Durant le temps de maraichage, malgré le fait que nous travaillions en groupe, les discussions laissaient place au calme et à une forme de sérénité active : la pureté des paysages et la concentration de chacun n'avaient que pour réponse un silence honnête.

Aussi, la beauté du feu de cheminée, une table joliment dressée, ou encore le bruit de la pluie à l'extérieur, faisaient écho à une expérience intime vécue en groupe. Expérience qui laisse maintenant place au souvenir, individuel et collectif.

1. LA CAROTTE

3 carottes fanes
baies roses
thym
Huile d'olive

1.1 Éplucher les carottes et réaliser à la mandoline de fines lamelles dans le sens de la longueur. Mariner la préparation à l'huile d'olive, salet et poivrer.

1.2 Mettre la préparation sous-vide avec de l'huile d'olive, des baies roses, du sel et du thym. Cuire au four vapeur quelques minutes tout en conservant le croquant.

1.3 Enrouler joliment les lamelles de façon à réaliser une pièce cocktail en forme de cylindre, comme une "rose de lamelles de carotte".

1.4 Piquer et snacker d'un côté avec de l'huile d'olive.

2. LE TOPINAMBOUR

500 g de topinambour
1 kg de gros sel
30 g de mascarpone
Huile de tournesol
1 blanc d'œuf
Encre de seiche

2.1 Enfournier le topinambour dans le gros sel à 160° pendant 50 min.

2.2 Faire de fines lamelles de topinambour à la mandoline et les frire.

2.3 Réaliser le support : monter les blancs en neige, ajouter l'encre de seiche et mélanger au gros sel. Disposer la préparation dans des moules en silicone et enfournier.

2.4 Placer 2 ou 3 petits morceaux de topinambour cuit en croûte de sel, une pointe de mascarpone assaisonnée et les chips de topinambour, sur le support.



1. LA BETTERAVE ET SON SOL COMESTIBLE

1 betterave rouge crue
50 g de mascarpone
20 g de lait de coco
Persil

30 ml de jus de betterave
50 g de farine
10 g de pignon de pain
50 g de pain de seigle

1.1 Réaliser des fines lamelles de betterave crue à la mandoline, les emporte-piécer avec un cercle (environ 6 cm de diamètre). Hacher les chutes de betterave.

1.2 Détendre le mascarpone, ajouter le lait de coco et les chutes. Assaisonner.

1.3 Monter la pièce : pincer les lamelles à l'aide d'une petite pince pour pièces cocktail et y déposer la crème à l'aide d'une poche à douille.

1.4 Pour le crumble façon sol comestible : mélanger le pain émietté, la farine, les pignons et le jus. Enfourner environ 4 heures, à 170 °C.

2. LE POIREAU

3 poireaux
10 g de bicarbonate de soude
20 g de huile de tournesol
50 g de crème liquide 35% mat. gr
50 g de lait entier
1 g de lécithine de soja
50 g de mascarpone

2.1 Séparer la partie blanche de la partie verte des poireaux. Ôter la queue.

2.2 Utiliser la partie verte pour réaliser une fine julienne. Frire la préparation.

2.3 Cuire sous-vide les troncs de poireau au four vapeur (95° pendant 45 min) avec du bicarbonate de soude et du sel. Sortir du four et refroidir.

2.4 Passer deux troncs de poireau à la centrifugeuse, puis mixer le jus avec la crème et le lait. Ajouter la lécithine de soja.

2.5 Détailler le troisième poireau à 2,5 cm dans le sens de la longueur.

2.6 Déposer une pointe de mascarpone sur la pièce, un peu de julienne de poireaux frits. L'écume viendra se placer à la minute.



18-19





LE PROLONGEMENT DE LA MAIN DE L'HOMME

La terre, dans le sens minéral du terme, nourrit depuis des millions d'années les êtres vivants. C'est de cette terre que nous venons, et de cette terre que nous nous nourrissons.

C'est pourquoi l'Homme a appris au fil des millénaires suivant son apparition, comment entretenir et cultiver cette terre. D'abord par la cueillette, le glanage, et un rapport sauvage au vivant, comme la chasse.

Dans les cultures à taille humaine, le respect de la terre et des produits où qualité et cycle naturel rimaient avec la bonne gestion de l'environnement, l'Homme n'avait alors que ses mains, et parfois des outils, pour récolter ce que la terre pouvait lui proposer.

Petit à petit l'Homme est passé à une agriculture intensive, où le rendement a commencé à primer sur le respect de cette terre.

Les mains et les outils ont été remplacés par des machines et des produits issus du monde de la chimie, afin de bouleverser le cycle naturel pour que celui-ci réponde aux besoins des Hommes.



"Ils ont le gout du vrai, de l'authentique, sans concession."

Depuis les années 2000, on observe une agriculture à petite échelle, familiale, de subsistance. Une réelle volonté de retour aux méthodes traditionnelles dans certains domaines agricoles, où l'on prône le bien-être du vivant, dans son ensemble avant le Bio.

Et ces méthodes que l'on pensait arriérées ou pas assez productives, ont en réalité un effet considérable sur la qualité des produits qui en résultent.

En effet, la non-action ultra mécanisée de l'homme sur la nature permet aux produits de s'exprimer totalement, avec des goûts ou des formes qui leurs sont propre. Ils n'ont pas été modelés ou choisis, au détriment d'autres qualités qu'ils peuvent acquérir au cours de leur croissance.

Ils ne sont pas non plus exposés à des produits chimiques quels qu'ils soient, bons ou mauvais, industriels... Ils sont sains, même si parfois difformes (ce qui leur ajoute un certain charme), mais ils font à présent partie des produits dits d'exceptions, devenus denrées rares.

Ils ont le goût du vrai, de l'authentique, sans concession. Ils se mangent avec la peau. Quelle idée d'éplucher un légume ou un fruit ?

À Toury, les outils pour travailler la terre sont peu nombreux. Cela prouve, démontre, une volonté de laisser la nature s'exprimer et offrir ce qu'elle a de meilleur.



*Le «Quatuor de boissons» accompagne le «Quatuor de légumes».
Ici, chaque boisson s'accorde avec l'amuse-bouche composé du même légume.*

1. GRANITÉ POIREAU & VODKA

150 ml de jus de poireau
60 ml de vodka
50 ml de jus de citron
30 ml de sirop de sucre de canne
Quelques glaçons

1.1 Rincer les poireaux.
Enlever la queue du poireau puis couper les poireaux en gros morceaux.

1.2 Cuire les poireaux sous-vide au four vapeur puis les passer à la centrifugeuse. Récupérer le jus des poireaux.

1.3 Mixer la vodka, le sucre de canne liquide, le jus de citron le jus de poireaux et les glaçons. Réserver le mélange.

2. JUS DE BETTERAVE & CITRON VERT

600 g de betterave rouge crue
2 citrons verts
30 ml de sirop de sucre de canne

2.1 Couper les betteraves rouges crues en morceaux puis les centrifuger.

2.2 Récupérer le jus, ajouter le sucre de canne liquide, le citron, détendre avec un peu d'eau, puis réserver au frais.



24-25



1. GRANITÉ CAROTTE & RHUM

100 ml de rhum blanc
300 g de carottes
Quelques glaçons
30 ml de sirop de sucre de canne

1.1 Laver, éplucher et couper les carottes en morceaux.

1.2 Passer les morceaux à la centrifugeuse et récupérer le jus.

1.3 Mixer le rhum, le sucre de canne liquide, le jus de carotte et les glaçons. Réserver le mélange au congélateur.

2. BOUILLON DE TOPINAMBOUR FAÇON SOUPE MISO

160 g de topinambours
80 g d'oignons cébette
4 feuilles d'algues Nori
10 g de sauce soja
10 g d'huile d'olive

2.1 Couper le topinambour en dés façon cubes de tofu. Ciseler les oignons cébette.

2.2 Dans une casserole, faire revenir à l'huile d'olive la moitié des oignons cébette et les dés de topinambour. Laisser colorer quelques minutes.

2.3 Déglacer la préparation avec la sauce soja, puis mouiller avec 50 cl d'eau.

2.4 Cuire les dés de topinambour dans le bouillon.

2.5 Ajouter les algues nori et décorer la préparation finale avec le reste des oignons cébettes frais.



26-27





Basilic



Basilic Purple



Basilic Citron



Fleur de Bourrache



Romarin



Chou Rave Delikatess Blanc



Chou Azur Star



Chou Milan de Pontoise



Laitue Rougette Escalé



Laitue Rouge Pigale



Carotte Nantaise



Carotte Chantenay



Carotte White



Carotte Yellow



Carotte Purple Haze



Fleur de Courgette



Courgette Gold Rush



Courgette Ortolana Di Faenza



Courge Longue de Nice



Courge Blue



Betterave Burpee's Golden



Betterave Chioggia



Betterave Robuschka



Betterave Plate d'Egypte



Betterave Cyindra

L'INVENTAIRE DES LÉGUMES DE TOURY



Coriandre



Thym
Citron



Oxalys



Ciboule
Chinoise



Dignon
des
Cevennes



Rutabaga
Violet
Halienor



Haricot nain
Ecasser



Celeri Rave
Monarch



Poivron
Corno Di Toro



Haricot Vert
Extra Fin



Navet Blanc
Collet
Violet



Navet
Jaune
Boule d'or



Navet
Noir Du
Pardailhan



Pomme
de Terre
Charlotte



Pomme
de Terre
Bernadette



Courge
Olive



Courge Ronde
Jaune



Courge
Violon



Courgette Ronde
De
Nice



Radis Rose
De
Chine



Betterave
Rouge
Forono



Betterave
Crapaudine

1. TRIO DE CAROTTES

1 kg de carottes fanes
2 carottes violettes
2 carottes blanches
2 carottes jaunes
200 g de beurre
thym

Pour les carottes rôties :

1.1 Laver quatre fanes sans les éplucher. Équeuter les fanes en laissant apparaître quelques centimètres de tiges.

1.2 Mettre les carottes au four en les badigeonnant d'huile d'olive et d'une noisette de beurre. Couvrir les fanes avec du papier aluminium. Saler, poivrer et disposer la branche de thym sur les carottes. Laisse rôtir au four à 180°, en veillant à arroser régulièrement.

Pour les croustillants de carotte :

1.3 Réaliser de fins copeaux de carotte jaune ; orange, blanche et violette à l'aide d'une mandoline. Réserver la moitié au frais. Mettre l'autre moitié sur une plaque à pâtisserie recouverte d'un papier sulfurisé, leur verser un filet d'huile d'olive et les assaisonner.

1.4 Cuire au four 5-10 minutes à 160°. Réserver pour le dressage.

2. PESTO

1 gousse d'ail
30 g de pignons de pin
12,5 cl d'huile d'olive
les fanes des carottes

Pour la purée de carotte orange :

1.5 Centrifuger le jus de plusieurs carottes orange.

1.6 Couper les carottes en rondelles et les mettre dans un sachet sous-vide avec leurs jus. Assaisonner et cuire au four vapeur à 90°. Une fois cuites, mixer les carottes à l'aide d'un bamix et monter au beurre. Réserver.

=

2.1 Garder uniquement les feuilles des fanes préalablement lavées. Mixer au robot-coupe. Ajouter au fur et à mesure les pignons de pin, l'ail et l'huile d'olive. Saler et poivrer.

2.2 Garder de belles feuilles de fanes pour le décor et le dressage.





LES DÉTAILS

" La nature crée uniquement des choses singulières et c'est en cela qu'elle devient fascinante."

En utilisant le zoom et les gros plans, nous remarquons les détails et la diversité de la nature. Aucune forme n'est semblable à une autre. Nous avons également pu observer des êtres que l'on ne remarque pas du premier coup d'œil.

Cette démarche presque scientifique dans la contemplation des caractéristiques faite de manière systématique sur de nombreux végétaux permet de prendre conscience de la pluralité des formes, des êtres et de la liberté de la Nature.

De l'infiniment grand à l'infiniment petit, le macro devient micro : on donne par le zoom une autre dimension à ces petits êtres, leurs détails sont mis en valeurs, dans sa diversité elle devient œuvre. La nature crée uniquement des choses singulières et c'est en cela qu'elle devient fascinante.



" Cette préoccupation du détail se retrouve dans le travail de chaque designer/cuisinier/pâtissier. L'observation étant une étape primordiale dans la création."

Cette approche éveille les sens, nous incite à observer, toucher et contempler.

L'intérêt principal de ces prises de vues est là pour raconter et montrer ces aspects de la nature qu'on ne voit plus, ces détails imperceptibles mais qui pourtant sont caractéristiques à chaque légume/fleur/goutte...

L'idée est de se rapprocher de la nature et communiquer avec pour découvrir les merveilles et la diversité dans le détail. On revient à l'idée de contemplation qui met en œuvre les sens et se lie à un objet digne d'admiration.

On a voulu pénétrer les produits alimentaires et en découvrir les particularités de chacun.

On peut retrouver la même approche au travail du pâtissier Cedric Grolet qui par son imitation au détail près permet de hisser ces créations au rang d'œuvre d'art. Cette préoccupation du détail se retrouve dans le travail de chaque designer/cuisinier/pâtissier. L'observation étant une étape primordiale dans la création.

1. GRAVLAX DE MULET

400 g de filet de mulet
400 g de gros sel
200 g de sucre
20 g de baies roses
1 citron jaune

3. VARIATIONS DE BETTERAVE

5 cl de vinaigre balsamique blanc
1 kg de betterave chioggia et rouge
Pluches d'aneth
Pluches de betterave

1.1 Assaisonner les filets avec les zestes du citron et les baies roses. Les réserver dans une plaque recouverte de gros sel et de sucre pendant 45 min. Les rincer. Les sécher et les trancher finement à la minute.

=

2.1 Centrifuger la betterave. Récupérer le jus dans une russe, ajouter le glucose et le sucre et le stabilisateur plus le jus de citron. Faire bouillir le mélange quelques secondes en fouettant.

2.2 Réserver au congélateur et pacosser au moment de l'envoi.

2. SORBET BETTERAVE

500 g de betterave
30 g de glucose
50 g de sucre
2 g de stabilisateur
2 cl de jus de citron

100 g de crème liquide
1 feuille de gélatine
50 g d'huile olive
20 cl huile
10 cl citron

3.1 Pour la mousse : Centrifuger 200 g de betterave pour obtenir un jus. Mélanger le jus et la crème liquide une russe porter à ébullition. Ajouter la gélatine. Assaisonner puis mettre dans siphon avec une cartouche de gaz. Réserver au frais.

3.2 Pour le carpaccio de betterave : Réaliser de fines lamelles de betterave.

3.3 Pour les betteraves confites : Tailler des petits dés de betterave.

Réaliser un sirop à base de jus de betterave et de sucre. Laisser réduire et ajouter les dés de betterave crue. Laisser confire pendant 20 min.

3.4 Pour la vinaigrette, récupérer un peu de marinade du carpaccio de betterave. Ajouter le jus de betterave, l'huile olive, le vinaigre balsamique blanc, le jus de citron.

CARPACCIO DE MULET,
VARIATION AUTOUR DE
LA BETTERAVE



36-37





LES VIVANTS

Au Domaine de Toury, règne une véritable **harmonie** : à chaque unité du vivant s'apporte et se **transmet** de véritables enseignements.

Le **partage** se fait dans l'observation de la nature, l'échange de savoir-faire et le fait de mettre la main à l'ouvrage.

Nous partageons chacun de notre temps pour comprendre et **apprendre** du vivant qui nous entoure.

Ici, le jardin est une véritable métaphore de la vie : la graine une fois déposée dans la terre se développe grâce aux vivants, aux nombreux organismes présents dans le sol. Elle grandit à l'aide de nourriture et d'eau que la nature et l'homme lui offrent.

De notre côté, nous venons découvrir et grandissons grâce à cet **échange** positif qui nous cultive. De cet échange, nous tirons du savoir et nous grandissons.

Au domaine de Toury, une grande partie de l'**expérience sensorielle** se fait au grand air, au contact de la matière première, en amont de la cuisine : on creuse, on gratte, on remue...



"Au domaine de Toury, nous apprécions bien vivre et déguster de bons produits en bonne compagnie."

Le bruit des oiseaux, l'herbe humide, l'odeur de la terre, le ciel qui s'éclaircit... Autant d'aspects qui nous accompagnent dans cette nouvelle expérience immersive.

Lors de la préparation des mets, les échanges sont nombreux, tout le monde s'active, communique et ***s'épanouit*** à découper, rôtir, lustrer, sublimer ces si jolis produits sortis fraîchement de terre.

Les repas orchestrés sont représentatifs du vivant.

Au domaine de Toury, nous apprécions bien vivre et déguster de bons produits en bonne compagnie. Serions- nous de véritables « bons vivants » ici ?

Les produits, nous apprenons à les apprécier et les sublimer dans le plus grand des respects.

Au domaine de Toury, chaque sens est éveillé, nombreuses sont les sensations éprouvées, et dans nos têtes raisonne, demeure et s'ancre, cette notion de respect de la terre.

1. CANNELLONI DE POIREAU & SES ACCOMPAGNEMENTS

2 poireaux
10 g de bicarbonate de soude
300 g de joue de bœuf
50 g d'oignons nouveaux ciselés
1 botte de ciboulette ciselée
50 g de moutarde de Charroux
5 cl de jus de bœuf
1 carotte et 1 carotte
10 g de vinaigre de xérès
Un peu de piment d'Espelette

1.1 Tailler deux tronçons par poireau. Les cuire sous-vide avec le bouillon de poireau, le bicarbonate de soude et du sel à 95 °C au four vapeur pendant 45mn. Refroidir, réserver.

1.2 Colorer la joue de bœuf, mouiller à hauteur, ajouter les carottes, les oignons et le bouquet garni. Laisser cuire à frémissement pendant 4 heures. Effiloche la viande à chaud, ajouter les oignons nouveaux, la ciboulette, la moutarde de Charroux, le piment d'Espelette, le vinaigre de Xérès et le jus de bœuf. Mélanger et réserver.

1.3 Entailler les tronçons dans la longueur, ouvrir. Ajouter le cœur émincé dans la farce. À l'aide de film plastique, rouler la couche supérieure avec la farce. Réserver, réchauffer au bain-marie.

1.4 Découper les racines du poireau, frire dans l'huile à 180 °C.

2. SIPHON POIREAU MOUTARDE

1 vert de poireau
30 cl de crème
3 g d'Agar Agar
30 g de moutarde de Charroux
15 g de beurre

1.5 Réaliser des chips de feuilles de poireau : blanchir les verts de poireau avec le bicarbonate de soude pendant 3mn. Refroidir.

1.6 Gratter la couche intérieure de chaque feuille. Étaler sur silpat, badigeonner d'huile d'olive, assaisonner, mettre au four 3h à 80 °C.

2.1 Réaliser une fondue de poireau avec le beurre et les verts de poireau. Faire bouillir la crème avec l'Agar Agar.

2.2 Mouiller la fondue avec la crème, cuire à frémissement 15mn. Ajouter la moutarde de Charroux hors du feu. Mixer, passer au chinois étamine. Mettre en siphon, gazer deux fois, réserver au bain-marie.

CANNELLONI DE POIREAU, JOUE DE BŒUF À LA MOUTARDE DE CHARROUX



1. CAMEL AU BEURRE SALÉ VANILLÉ

*1/2 de cuillère à café de fleur
de sel
40 g de beurre
20 cl de crème liquide
30 g d'eau
100 g de sucre*

1.1 Verser l'eau et le sucre dans une casserole avec la gousse de vanille grattée. Faites chauffer la casserole. Attendez que le caramel brunisse.

1.2 Quand il est bien doré, ajoutez le beurre doux avec de la fleur de sel hors du feu. Mélangez puis ajoutez la crème liquide.

1.3 Faire fondre au fouet et reporter à ébullition une fois. La sauce va épaissir en refroidissant.

2. TOPINAMBOURS RÔTIS

*500 g de topinambour
200 g de caramel au beurre salé*

2.1 Éplucher les topinambours et les couper à la mandoline en fines lamelles. Emporte-piècer en rond.

2.2 Beurrer le fond d'un moule rond et poser un papier sulfurisé rond. Couler une partie du caramel.

2.3 Superposer les topinambours emporte-piècés en rond de sorte à former une fleur. Répéter l'opération 4 fois et ajouter le reste de caramel. Enfourner à 165 °C pendant 20 min pour une première cuisson. Sortir du four.



1. SABLÉ NOISETTES SIMPLES & NOISETTES CAROTTES

230 g de beurre
72 g de poudre de noisette
5 g de fleur de sel
100 g de sucre glace
1 g de levure
45 g de maïzena
336 g de farine
2 œufs
20 g de sucre muscovado
67 g de noisette entière

1.1 Couper le beurre en petits morceaux. Réaliser un sablage avec la première partie de la recette (attention aux petits morceaux de beurre).

1.2 Torrifier les noisettes à 160 °C pendant 5 min. Mixer les œufs et le sucre muscovado. Casser grossièrement les noisettes entières et les ajouter à l'appareil mixé.

1.3 Une fois le mélange bien sablé, ajouter la deuxième partie de la recette.

1.4 Détailler à la forme du moule et déposer le sablé sur les topinambours.

2. CHANTILLY AU TOPINAMBOUR

100 g de topinambour
120 g de crème liquide
20 g de sucre glace

1.5 Cuire à 150 °C pendant 10 min.

=

2.1 Extraire le jus de topinambour à la centrifugeuse et le chinoiser. Le mettre dans la cuve du robot avec la crème et une moitié du sucre glace. Monter la chantilly en démarrant doucement.

2.2 Une fois que la crème commence à s'épaissir, ajouter le sucre glace tamisé et faire tourner à vitesse rapide (ne pas trop monter sinon elle sera dure et pas jolie au pochage).



46-47



1. LA CAROTTE

*Jus de carotte
Sirop de glucose*

3. LE TOPINAMBOUR

*4 topinambours
15 cl de lait
150 cl de crème
200 g de chocolat blanc*

1.1 Couper les carottes en bâtonnets.

1.2 Réaliser un caramel à sec et mouiller au jus de carotte puis faire réduire.

1.3 Étaler le caramel sur un silpat et le laisser durcir. Mixer le caramel bien sec.

1.4 Réaliser une barbe à papa avec le sucre de carotte et la disposer autour des bâtonnets de carottes.

=

3.1 Réaliser une purée de topinambours avec le lait et la crème et la faire prendre dans des demi-sphères au congélateur.

3.2 Une fois congelé, coller les demi-sphères de façon à créer une sphère et les plongées dans le chocolat blanc tempéré (43 °C puis 33 °C et maintenir à 30 °C).

2. LE POIREAU

*1 blanc de poireau
100 g d' isomalt*

4. LA BETTERAVE

*1 betterave (100 g de jus)
100 g de sucre
100 g d'eau
4 feuilles de gélatine
1 blanc d'œuf
30 g de sucre sucre*

2.1 Cuire le blanc de poireau sous vide au four vapeur.

2.2 Tailler en rouelle et faire légèrement sécher au four.

2.3 Faire fondre l'isomalt et enrober les rouelles de poireaux sur pics.

=

4.1 Réduire en jus la betterave crue. Passer et réserver.

4.2 Réaliser un sirop sucre - eau et porter à 150 °C.

4.3 Coller le jus de betterave à la gélatine et incorporer au sirop.

4.4 Monter les blancs en neige et serrer au sirop chaud. Laisser tourner jusqu'à refroidissement et étaler sur plaque avec papier sulfurisé huilé. Saupoudrer de sucre glace.





Un domaine voué au développement durable,
Un lieu où les vivants et la terre sont honorables,
L'homme écoute la nature, il observe avec minutie
Les détails de chaque plante, des légumes aux orties
Dans un cadre de biodynamie, chaque élément compte
Chaque geste est réfléchi, pour que l'homme et la terre se rencontrent.
Une mauvaise herbe, quelques insectes et très peu d'eau,
Une bêche, un peu de paille et des sceaux
Beaucoup de travail et surtout beaucoup d'amour
Chaque espèce à sa place de nuit comme de jour
C'est l'homme qui, attentif à la terre,
L'écoute et se permet de la travailler de la meilleure manière.



REMERCIEMENTS

Nous tenons tout d'abord à remercier la Fondation Le Delas, et tout particulièrement Laure et Antoine Boucomont, qui ont su nous transmettre leurs belles valeurs et nous ont permis de rendre possible ce beau projet.

Ainsi que les jardiniers et les woofers du domaine de Toury, toutes les personnes avec qui nous avons pu échanger sur place.

Nous aimerions également remercier nos partenaires pour ce projet : Lomarec et le Saint Fiacre.

Nous remercions aussi le pôle gastronomique de l'université de Cergy-Pontoise et particulièrement Mme Vincent et Mr Lhermet pour leur enseignement très instructif et leurs nombreux conseils.







