

L'ART DE DRESSER UNE ASSIETTE COMME UN CHEF !

Philippe Germain

Visions gourmandes



Philippe Germain Editions

L'ART DE DRESSER UNE ASSIETTE COMME UN CHEF !

Philippe Germain

Visions gourmandes

Philippe Germain Editions



> Remerciements à...

François Jarriau
Jean-Claude Tagliareni
Sylviane Touzé
Delphine Dalmas
Michelle Germain
Marie-Christine Bastide
François Barbot
Jean-Michel Boschet

... qui ont fait de ce livre, le résultat
d'un beau travail de groupe.

> © 2015, Philippe Germain Éditions

Tous droits réservés pour tous pays.
En application de la loi du 11 mars 1957, toute traduction,
adaptation ou reproduction, même partielle, par quelque
procédé que ce soit, est interdite, sans autorisation
écrite de l'auteur ou de l'éditeur.

> Philippe Germain Éditions

> Directeur de publication:
Philippe Germain

> ISBN: 979-10-94742-00-6

> Code éditeur: 979-10-94742

> Dépôt légal: avril 2015

> Version du livre: Print.Fr.2.0.0

L'ART DE DRESSER UNE ASSIETTE COMME UN CHEF !

Philippe Germain

Visions gourmandes

.....
Conception-rédaction: Philippe Germain

Création graphique: François Jarriau
et Jean-Claude Tagliareni

Photographies: Philippe Germain

Illustrations: Michelle Germain

Rédaction: Sylviane Touzé

Cuisine: Delphine Dalmas

.....
Philippe Germain Editions



L'ART DE DRESSER UNE ASSIETTE COMME UN CHEF !

Visions gourmandes

> Préface

L'assiette telle une feuille blanche offre au chef de cuisine un espace pour s'exprimer, tracer sa créativité, y faire vivre ses idées, poser ses envies, traduire sa philosophie, écrire une histoire.

La vue, un des sens les plus délicats, entre en scène.

En l'espace d'une décennie, la gastronomie française a été bouleversée par de nombreux courants venant de l'étranger, l'influence créative espagnole, les techniques culinaires venues d'Asie... Certains codes sont tombés, l'esthétique s'est imposée au même titre que le goût.

Alors, le contenant est devenu aussi important que le contenu. Imaginer un nouveau plat se fait en pensant forcément à l'assiette dans laquelle la préparation du chef va pouvoir jouer son ultime et éphémère représentation.

Appréhender l'espace, l'habiller, l'adopter, c'est ce que font les jeunes chefs aujourd'hui.

Et c'est ce qu'explique ce recueil qui décortique avec détail et précision les techniques de constructions d'un plat.

> Jacques et Laurent Pourcel





L'ART DE DRESSER UNE ASSIETTE COMME UN CHEF !

Visions gourmandes

> Préambule

Drôle d'histoire que celle de la naissance de ce livre !

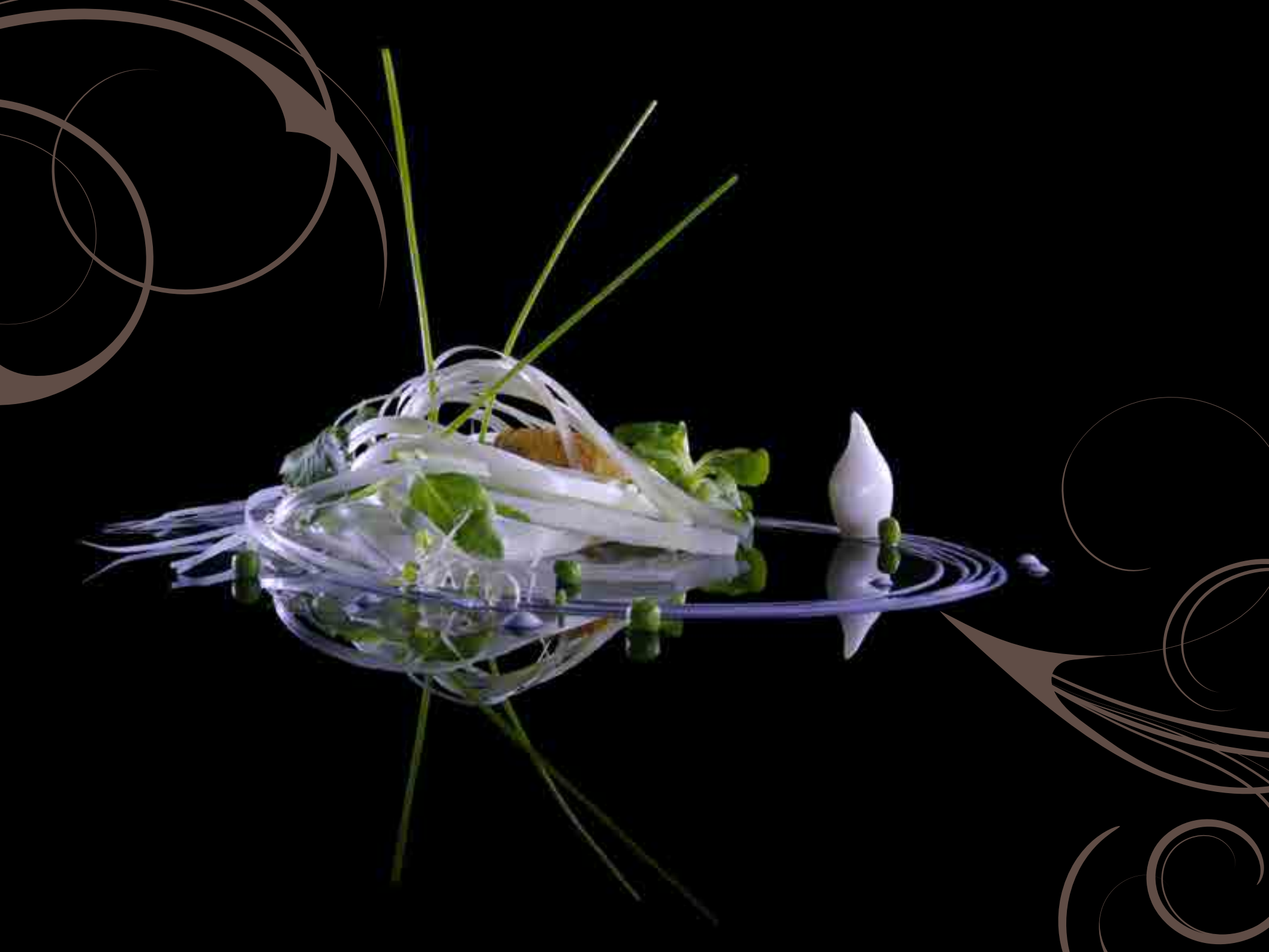
Alors qu'un jour je suis invité à un concours culinaire regroupant quelques Chefs, voilà qu'au fur et à mesure de la présentation de leurs plats, je me pique au jeu d'imaginer comment j'aurais présenté mes assiettes si j'avais participé. Le lendemain, après plusieurs recherches infructueuses sur l'existence d'un ouvrage de référence sur l'art de dresser et présenter une assiette, l'idée est née de la rédaction de cet ouvrage.

Comment allier création culinaire et création graphique ?

J'espère que vous trouverez, dans ces pages, l'envie de vous dépasser encore pour transcender vos réalisations.

> Philippe Germain





L'ART DE DRESSER UNE ASSIETTE COMME UN CHEF !

Visions gourmandes

> Sommaire

- 13** > Principes de base
- 19** > Réflexions artistiques
- 29** > Supports de dressage
- 35** > Instruments et outils
- 41** > Produits et matières
- 47** > Dessins et graphismes
- 53** > Quelques trucs en plus
- 59** > Dressages artistiques
- 187** > Table des matières
- 189** > Crédits photos, liens utiles

Principes de base



- > Les sources de création
- > Le processus créatif
- > Le principe d'unité
- > Le choix du style
- > La thématique du repas
- > Aspect pratique et fonctionnel



Comme pour un tableau, une publicité, la décoration d'un salon ou l'aménagement d'un jardin, il y a un certain nombre de bases à connaître, de règles à respecter, d'astuces à utiliser pour arriver à un résultat élégant. En réalité, pour une composition réussie, peu de place est laissée au hasard. Amusez-vous à comparer au quotidien ce que vous trouvez beau ou ce qui l'est moins. On retrouve souvent les mêmes règles de composition artistique. Essayons de décortiquer tous les processus qui interviennent dans la réalisation d'une belle présentation d'assiette ou nous mettrons en valeur les différents éléments qui la composent. Notre assiette doit devenir une œuvre d'art !

> Les sources de créations

En cuisine, le dressage d'une belle assiette est un art qui exige une bonne dose de créativité !

Rares sont les créations pures. Généralement, chaque nouvelle présentation est une adaptation revisitée d'un plat existant. Cependant, des concepts originaux de dressage naissent de l'imagination de créatifs qui inventent de nouvelles œuvres culinaires.

Regardez autour de vous !

Nous sommes entourés de tableaux, d'images, de gravures de mode, d'idées de décoration, de présentations de plats dans les magazines, à la télé. Profitez-en à chaque fois qu'un motif vous plaît, pour imaginer comment vous en inspirer sur une assiette, et pour quel type de recette.

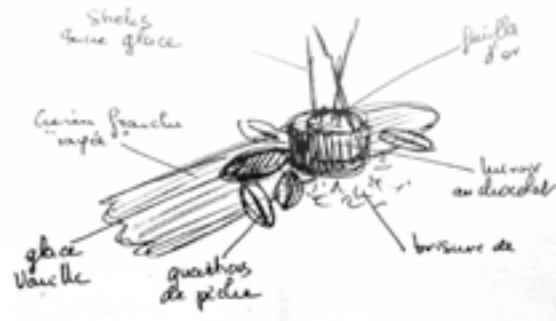
*Pensez à vous inspirer des livres
et magazines de cuisine*



Aujourd'hui, la tendance en cuisine est à la présentation artistique des assiettes, toujours plus belles, toujours plus gourmandes.

On a donc l'embarras du choix pour regarder, décortiquer, recomposer les assiettes de nos plus grands chefs. Cette source d'inspiration est riche en idées de dressages à reproduire chez soi.

N'hésitez jamais à prendre des notes et à faire des croquis. Au fil du temps, vous aurez le réflexe de penser et créer de nouvelles présentations... Vous deviendrez un pro du stylisme culinaire.



> Le processus créatif

Comment traduire cette recette dans l'assiette?

S'agit-il d'une blanquette ou d'un poisson, d'une viande grillée ou d'un plat en sauce ?

Quelles seront les garnitures d'accompagnement ?

Un point essentiel : il est primordial de faire un croquis pour formaliser notre inspiration créative.

Sans être dessinateur, un simple crayonné d'implantation des différents produits nous évitera de trop chercher comment les disposer au moment de dresser notre assiette.

Dans notre "briefing" nous aurons ensuite à définir l'ordre d'implantation de tous les éléments

Principes de base

> Le principe d'unité

Abordons ici un principe qui peut paraître abstrait, mais qui est sous-jacent à toute appréciation quand nous sommes amenés à admirer une présentation.

Même si beaucoup de facteurs entrent en ligne de compte dans l'analyse d'une présentation, l'un des plus importants est le principe de l'unité.

Qu'est-ce qui nous interpelle lorsque nous tombons en arrêt devant une belle réalisation ?

Indépendamment de l'art culinaire, ce principe quasi absolu est commun à toute réalisation artistique, qu'il s'agisse d'un tableau, d'une photographie, d'un ensemble architectural ou de l'agencement d'un jardin.

Sans le respect de ce principe, aucune de nos conceptions ne paraîtra complète ni réussie.

On pourrait définir ce principe d'unité comme étant la réunion cohérente de plusieurs composantes essentielles à l'esthétique et à la beauté d'une réalisation (composition, couleurs, volumes, espace, textures, support, etc.).

Pensez équilibré !

La réussite globale du tableau final dépend de l'équilibre entre tous ces éléments.

Certaines présentations auront plus de couleurs que d'autres, ou plus de texture ou de volume, certaines assiettes vont être très simples ou plus complexes, mais une fois équilibrées, toutes ces considérations nous récompenseront d'un dressage réussi.

intervenant dans le dressage de notre assiette. Nous devons prévoir si une sauce doit être étalée avant ou après avoir posé tel ou tel élément, si nous avons bien tous les outils nécessaires à notre travail, si nous avons toutes les matières premières nécessaires, etc.



> Le choix du style

Les styles changent, dans la mode comme dans la cuisine. D'année en année, certains grands chefs font évoluer les styles de présentation dans telle ou telle direction.

La mode a été tour à tour aux garnitures complexes, aux volumes tout en pyramide, à la cuisine moléculaire, aux saupoudrages dans tous les sens...

Les modes changent !



Ces modes ont tendance à ne pas durer longtemps et les styles plus formels reviennent ainsi souvent.

Il est donc important de se tenir au courant de ces évolutions en analysant ce qui se fait au travers des revues spécialisées, des concours présentés à la télévision, ou en consultant les sites de cuisine de tous nos chefs sur internet. Vous serez sûrs ainsi de rester dans les tendances actuelles.

Mais si certains styles changent facilement en fonction des modes, d'autres styles restent fidèles à une ligne bien arrêtée. Ils conservent un style basé sur un minimalisme subtil, en effet, sont méthodes d'arrangement mentaires (Suginori, Mizunori, Tanamori, Tsumamori, Yosemori, Chirashimori, Ayanori), dont l'utilisation dépend des ingrédients et des supports.

Grâce à ces dispositions de base, les chefs peuvent développer leur propre style de présentations.



une page de référence et élégant.

Encore une fois, le minimalisme est la clé !



> La thématique du repas

Petits plats dans les grands ? Bien sûr puisque nous avons décidé d'en mettre plein la vue à nos convives.

Cette thématique peut dépendre des convives présents, mais également d'un choix lié à votre humeur, à votre idée, à vos envies, ou encore à une occasion (mariage, anniversaire, Halloween, St Valentin, etc.).

Il est important de noter que l'esthétique globale de la présentation repose essentiellement sur la beauté spécifique de chacun de ses éléments et particulièrement sur l'aspect visuel de l'ingrédient principal.



Il est important de noter que l'esthétique globale de la présentation repose essentiellement sur la beauté spécifique de chacun de ses éléments et particulièrement sur l'aspect visuel de l'ingrédient principal.

Nous pouvons aussi travailler sur la chromie du plat, avec une option purement liée aux couleurs que nous choisirons de faire intervenir (bichromie, monochromie, noir et blanc, etc.).



Il est important de noter que l'esthétique globale de la présentation repose essentiellement sur la beauté spécifique de chacun de ses éléments et particulièrement sur l'aspect visuel de l'ingrédient principal.

N'oublions pas non plus que le goût doit prédominer sur l'esthétique.

Inutile de surcharger notre décoration en pensant améliorer l'ensemble, nous aboutirons à l'effet inverse.



Restons logiques

Il est important de noter que l'esthétique globale de la présentation repose essentiellement sur la beauté spécifique de chacun de ses éléments et particulièrement sur l'aspect visuel de l'ingrédient principal.

En d'autres termes, si vous voulez présenter un filet de poisson accompagné de pommes de terre en purée et quelques légumes sautés, prêtez d'abord attention à l'esthétique individuelle de ces trois composantes avant même de porter attention à la présentation d'ensemble.





- > Les règles de composition
- > La gestion de l'espace
 - > Les couleurs
 - > Les textures
 - > Les volumes
 - > Les formes
- > Les graphismes
- > L'encadrement
- > L'environnement
- > Coup d'œil final
- > Recommandations

Réflexions artistiques



Vaste sujet que celui de l'art, et en ce qui nous concerne, celui de l'art en cuisine. Toute aussi importante que le goût, la présentation de la nourriture est une forme d'art complexe.

Le dressage est une étape essentielle où vous pourrez concrètement vous exprimer et aboutir à une œuvre éphémère et originale.

Mais lorsque l'on n'est pas artiste, il paraît difficile de se lancer dans la réalisation d'une belle assiette créative.

Comme toute forme d'art, il n'y a pas de bonne ou de mauvaise façon de créer, alors laissez votre instinct vous guider dans vos réalisations, tout en appliquant quelques règles importantes que nous abordons maintenant.



Osez l'originalité !

Et une composition en noir et blanc ? Pas simple de trouver des mets qui s'y prêtent. Mais une seiche à l'encre, sauce noire, assiette blanche, déco noire et blanche. On varie les textures, les volumes, et on a une présentation tout à fait originale.

Nous pourrions également imaginer une assiette en bichromie (2 couleurs, sans tenir compte de la décoration).

Pour accompagner une viande, on peut utiliser des framboises jaunes ou oranges sanguines. Vous jouerez de l'originalité à votre dressage.

Les couleurs utilisées doivent être intenses. Certains légumes perdent leurs couleurs très rapidement lorsqu'ils sont trop cuits.

L'étape suivante consistera à imaginer les sauces, les éléments de décoration (solides, liquides, poudreux, salés, sucrés) aux couleurs souhaitées.

Nous traiterons de ce sujet plus loin.

Essayez la monochromie !

On parle de couleurs, en pensant en associer plusieurs. Mais pourquoi ne pas être créatifs et imaginer une présentation monochrome ?

Tout en vert ! Tout en rouge ! Pourquoi pas ! A nous d'imaginer comment "déguiser" tous les éléments de notre assiette. Ce qui est marron pourra, par exemple, être masqué par une feuille de salade, ou sous un nuage d'herbes.

Tous les accompagnements et décoration pourront se déguiser en vert. On déguisera tous d'une même façon pour exprimer toute la monochromie.

Une monochromie de ce type peut tout à fait se réaliser sur une assiette de couleur différente, voire transparente, même s'il est préférable d'opter pour une assiette neutre (noire ou blanche).

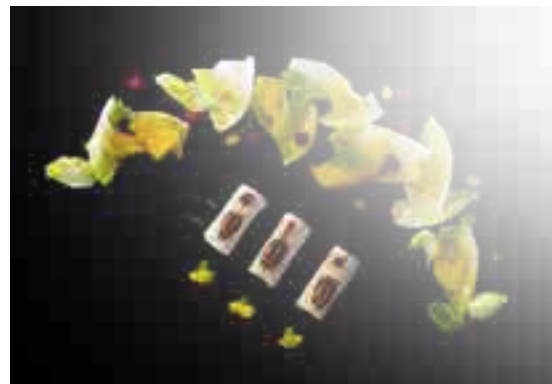


Au-delà de 5 couleurs, le plat risque de devenir illisible. Une assiette élégante dépasse rarement 3 ou 4 couleurs.

N'abusez pas des couleurs !

Les couleurs peuvent être choisies parce qu'elles sont complémentaires dans la gamme chromatique (rouge et vert, jaune et violet), ou parce qu'elles sont proches, ou encore parce qu'elles se confrontent.

Si votre thème est printanier, les couleurs seront plutôt pastel.



Si votre thème est torride, le noir et le rouge iront tout à fait bien ensemble.

Autour de la mer, le blanc pourra s'associer au gris des coquillages, au brun ou au vert des algues.

Pensez au thème, associez le plat que vous avez décidé de présenter et notez les couleurs qui vous viennent naturellement à l'esprit.

Réflexions artistiques

> Les textures

Les gens reconnaissent différentes textures par la vue et le toucher. La texture d'un aliment se révèle être aussi d'une grande importance pour le plaisir des papilles.

Cette texture visuelle devient alors une sensation en bouche et apporte une toute nouvelle dimension à la dégustation. On se la démontre avec :

On peut facilement distinguer en regardant un morceau de tissu, par exemple, s'il s'agit de velours ou de denim, de soie ou de coton.

De même, en regardant une assiette joliment présentée, on peut "sentir" les différentes textures de chaque élément et donc apprécier ou rejeter une présentation.



Cette texture visible ou tactile est évaluée à partir de la perception visuelle initiale.

Jouer avec les textures augmente donc de manière significative l'intérêt visuel de vos présentations.

En faisant varier les textures sur un même support, les chefs ont ainsi un moyen supplémentaire pour mettre en valeur leur présentation.

Jouez l'opposition !

Les textures nous renvoient des qualificatifs très variés : grossier, rugueux, dense, sec, frais, croquant, granuleux, lourd, humide, lisse, uniforme, visqueux, etc.

En proposant des textures qui s'opposent, ferme et molle, croquante et fondante, croustillante et moelleuse, solide et mousseuse, nous jouons, là encore, avec une palette de sensations et d'effets visuels.

Par exemple, on complétera avec succès une texture craquante de caramel par un coussin de crème veloutée et onctueuse. De la même manière, une ganache onctueuse reposant sur une base de nougatine augmentera le plaisir de sa dégustation.

Toutes ces oppositions ajouteront du contraste et amèneront des sensations supplémentaires pour aboutir à un plat encore plus élégant et raffiné.

Travaillez vos textures !

Tout le monde sait que la peau croustillante est la partie la plus appréciée d'un poulet rôti, il ne faut donc pas l'enterrer sous un tas de salade.

Si vous passez du temps à dorer un filet de loup, mettez bien le grillé en valeur.





Si vous avez délicatement fourré des noix grillées dans un cake aux bananes, présentez-le plutôt en tranches afin que vos convives puissent voir les trésors cachés.

Si vous mettez des oignons frits et du bacon croustillant dans une salade, évitez de tous les cacher sous la verdure, gardez-en quelques uns à placer sur le dessus de votre présentation.

Prenez le temps de saisir les viandes, poissons ou légumes pour leur donner une belle texture appétissante.

Associées aux couleurs, les textures doivent évoquer aussi et surtout des saveurs. Donc attention aux utilisations gratuites ou aux fautes de goût.

> Les volumes

Nous avons déjà parlé de la gestion de l'espace sur l'assiette, mais l'espace se conçoit aussi en trois dimensions. Nous abordons là, la notion de volume.

Donner de la hauteur à certains éléments de notre composition, c'est donner une dimension supplémentaire à la présentation. De plus, en les positionnant à côté d'un élément plat, par contraste, ils paraîtront encore plus hauts.

Gardons un style aérien, sobre et léger !

Par ailleurs, il est important d'être capable de créer des équilibres.

Attention à ne pas donner l'impression d'un château de cartes qui risque de s'écrouler lamentablement au premier coup de fourchette.

Si vous superposez plusieurs éléments, ils devront tenir en équilibre le plus longtemps possible, quitte à utiliser certains artifices (piques, liens).

Par exemple, une présentation souvent oubliée concerne la salade composée. Pour l'équilibrer, il faut la dresser sur une base solide.

Attention, si les éléments sont trop légers, ils paraîtront trop légers.

Pour résumer, en donnant du volume à votre composition, celle-ci prend de la hauteur.

> Les formes

On a parlé de variété et de contraste concernant les couleurs et les textures.

On retrouve également ces notions de variété et de contraste dans les formes.

Un triangle contre un rond !

Osons une assiette carrée pour un aliment aux formes arrondies, des billes rondes sur un losange plat, des broussailles de verdure sur un cube de poisson, etc.

Tout est permis en fonction de votre créativité, ne soyez pas trop conformistes.

On ne multiplie pas les formes, on les oppose.

Les légumes !

Les légumes ont mille façons d'être découpés ou sculptés, en formes simples ou sophistiquées, pour un rendu chaque fois différent.



Réflexions artistiques



On peut aussi jouer sur l'opposition, et davantage de douceur et de légèreté.

Vous pouvez utiliser une mandoline pour émincer certains légumes ronds (betterave) en tranches si fines que l'on peut voir l'assiette par transparence, ou certains légumes longs (courgettes, carottes) en rubans pour les présenter à plat ou en boucles.

> Les graphismes

Maintenant que nous avons imaginé ou positionné tous nos éléments sur l'assiette, avec leur couleur, forme, texture, volume, on peut penser à figurer le travail par des détails purement graphiques.

Nous pouvons utiliser des lignes, des points, des dessins, des motifs, des contours, des aplats ou toute autre forme décorative, en liquide ou solide, en poudre ou graines.

Tous ces détails graphiques rehausseront la présentation ! Quelques gouttes de vinaigre, un filet de caramel ou de sauce éviteront la monotonie de votre plat en même temps qu'ils en relèveront le goût.

Ces éléments, davantage décoratifs ou esthétiques, permettront de créer un chemin directeur pour conduire l'œil d'un élément à l'autre, ou tout simplement pour compléter l'esthétique d'ensemble.





> L'encadrement

Comme s'il s'agissait d'une belle photo ou d'une belle toile, votre présentation s'inscrit dans un cadre. C'est l'assiette qui sert à la fois de support et d'encadrement. Son choix est évidemment primordial pour mettre en valeur votre travail de présentation. Nous verrons plus loin quels différents supports peuvent être utilisés, et comment les exploiter au mieux de leurs formes.



> L'environnement

Une belle assiette doit aller de pair avec une belle table. On ne va pas aborder ici les arts de la table... Tant d'ouvrages existent déjà sur le sujet.

N'oubliez donc pas que votre repas est un tout, et que tout doit être coordonné.

L'ensemble doit être harmonieux !

Vous devez veiller sans cesse à l'harmonie de l'ensemble pour faire de votre festin un *plaisir global*.

Une belle assiette est *harmonieuse*. Son *Autour d'* cela, une belle *doux de bon goût et d'* n'en paraîtront que plus *soignées*. le degré d'attention porté au repas qui va être servi.

L'ensemble raconte une histoire !

La disposition de la table est essentielle. Vaisselle, couverts, verres, nappes, serviettes et objets de décoration seront coordonnés ou assortis.

Pensez à tout, et à chaque fois, demandez-vous si chaque élément ajouté apporte un élément positif ou négatif à la construction d'ensemble.



> Coup d'œil final

Lorsque l'on écrit une lettre, on la relit toujours pour vérifier qu'il n'y a pas de faute. On fera de même pour analyser, non seulement chaque détail de notre composition, mais aussi pour vérifier la cohérence de l'ensemble.

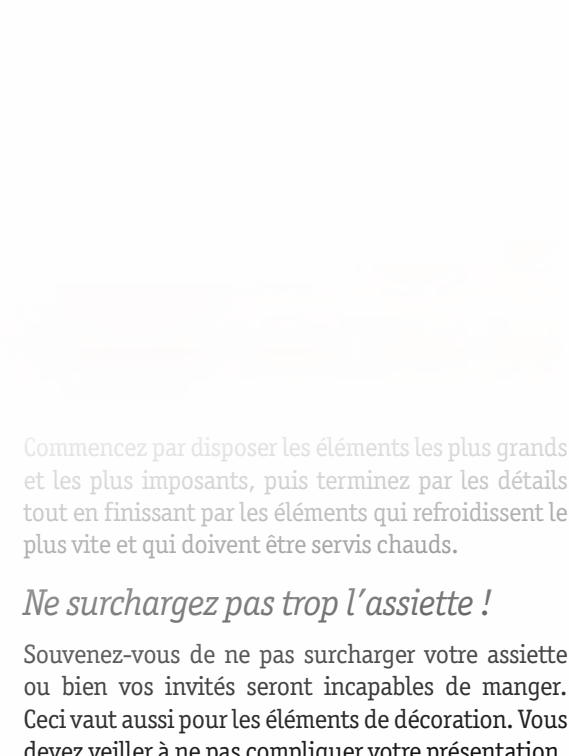
Nous devons décrire tous les points abordés plus haut, et nous poser toutes les questions que nous nous sommes posées.



> Recommandations

Les erreurs seront fréquentes, nombreuses, mais vous apprendrez à ne plus les commettre en appliquant quelques simples recommandations.

Qu'il s'agisse de l'élément principal de votre plat (*viande ou poisson*) ou de l'accompagnement, pensez à bien équilibrer chacun des ingrédients avant de les assembler. En effet, les sauces et les épices ne doivent pas être trop fortes.



Commencez par disposer les éléments les plus grands et les plus imposants, puis terminez par les détails tout en finissant par les éléments qui refroidissent le plus vite et qui doivent être servis chauds.

Ne surchargez pas trop l'assiette !

Souvenez-vous de ne pas surcharger votre assiette ou bien vos invités seront incapables de manger. Ceci vaut aussi pour les éléments de décoration. Vous devez veiller à ne pas compliquer votre présentation.

Réflexions artistiques

Évitez de recopier cette mode des années 90 qui consiste à saupoudrer toute l'assiette de persil haché. Tenez-vous au courant des tendances des grands chefs.

Savoir quand s'arrêter est aussi important que commencer !

La présentation ne doit pas compromettre ni le goût, ni la température ni l'aspect pratique de la consommation.

Les ingrédients sont si fins qu'ils ne doivent pas provoquer de gêne. La présentation doit être soignée et propre !



A la fin, essayez avec un chiffon propre les éventuels ratés, les éclaboussures, pour obtenir un résultat le plus net possible. La propreté et la netteté de votre assiette doivent devenir une religion.

Vous pouvez préparer un petit bol rempli de vinaigre blanc et une serviette propre pour nettoyer les bords de vos assiettes. Rien n'est plus déplorable que les traces de doigts ou les traces d'essuyage. Pas appétissant !

Enfin, vous pourrez servir...



Supports de dressage

- > Définir la bonne taille
- > Couleurs et textures
 - > Formes et design
 - > Quelques variantes
 - > Les sous-assiettes
 - > La mini-vaisselle
- > Verrines et cuillères
- > Et d'autres encore...



Après la partie conceptuelle, nous abordons à présent un chapitre plus pratique, plus matériel. Cela concerne tous les types de supports qui vont recevoir les mets que l'on va dresser et présenter à nos convives.

Nous analyserons également ce qui constitue le décorum, sur et autour de l'assiette, car une belle présentation a besoin d'un environnement assorti d'accessoires pour compléter le raffinement de votre assiette.

Visuellement, nos dressages paraîtront différents selon le support choisi.

Les couleurs, formes, tailles, matières créeront différents degrés d'intérêt.

La qualité globale de chaque assiette et sa corrélation avec les mets définiront l'unité du design culinaire et son impact sur le repas.



> Couleurs et textures

Sauf s'il s'agit d'un choix délibéré selon votre conception de présentation, une première règle consiste à éviter les assiettes à motifs trop présents, avec des moulures tarabiscotées ou des couleurs bariolées.

Dans ces différents cas, l'assiette donnera l'impression d'être encombrée et confuse, et votre travail risque d'être

saucées de débordet. Certaines assiettes peuvent en revanche avoir un rebord très bon, d'un effet de design.

La bonne taille

Il nous faut éviter les cas extrêmes : une assiette qui semble déborder de l'assiette, soit parce que paraît perdu dans un désert. Il ne faut pas donner l'impression qu'il n'y a pas assez ou trop à manger. Dans ces deux cas, nous aurions loupé notre objectif.

Par expérience, il semblerait que les tailles optimums pour les assiettes soient de 32 cm pour une ronde, 30x30 cm pour une carrée, 25x35 cm pour une rectangulaire. Cela peut paraître un peu encombrant, mais ce sont les tailles qui permettent d'aérer au mieux la présentation.



Supports de dressage

> Formes et design

Autant les couleurs, textures et tailles ne souffrent pas l'excentricité, autant les belles formes d'assiettes peuvent vraiment ajouter de l'originalité à votre présentation.

Que de choix, que de modèles ! Qu'ils soient carrés, ronds, ovales, rectangulaires, allongés, en découpes spéciales, des dizaines et des dizaines de modèles existent, tous plus beaux et originaux les uns que les autres.

La bonne forme

Il ne faut pas oublier que l'assiette est un support de vos plats, et qu'elle doit être en valeur. Une assiette trop grande ou trop petite, ou avec une forme trop bizarre, cela fonctionne plutôt mal et manque singulièrement de présence.

Privilégiez donc systématiquement la classe, la finesse, la simplicité, la sobriété, toutes ces qualités n'étant pas en contradiction avec l'originalité des formes. Finie l'assiette ronde et blanche avec des gribouillis imprimés, fini le bol à oreilles ou l'assiette creuse à soupe de nos grands-mères, place à l'assiette-bol, l'écuelle design et l'assiette moderne.



> Définir la bonne taille

Si vous ouvrez au hasard un livre de cuisine de grand chef, toutes les belles présentations ont quelques choses en commun: de belles et surtout de grandes assiettes.

Une bonne gestion de l'espace prend en compte, non seulement la quantité des éléments présents sur l'assiette, mais aussi le choix de la juste taille du support... Ni trop grand, ni trop petit.

J'ai une nette préférence pour une assiette plutôt trop grande que trop petite. Il sera toujours plus facile de rajouter un peu de décoration pour arriver à un bon ratio d'occupation de l'espace.

De la finesse !

Évitez la vaisselle épaisse ou grossière qui donne une impression de lourdeur, ce qui manque de classe et de raffinement.

Préférez également des assiettes plutôt plates que creuses. Un léger rebord permet d'éviter aux





> Quelques variantes

Bien sûr, nous avons évoqué les assiettes “conventionnelles”, tout en prônant l’originalité des formes. Mais notre fibre créative doit nous pousser à utiliser des variantes plus surprenantes. Certaines sont maintenant largement connues: les

planches en bois (dans le style planches à rôtir), les ardoises, les carreaux de céramique, les miroirs...



Les marchés d’artisanat d’art regorgent aussi de créations intéressantes.

> Les sous-assiettes

Si vous aimez les belles tables, vous pouvez utiliser des sous-assiettes, d’un format évidemment supérieur à votre assiette. Vous pouvez aussi choisir de casser le rythme de votre composition en prenant une forme différente de celle de l’assiette.

Les matériaux sont plus variés puisqu’on peut trouver des sous-assiettes en matière brute, en osier, ...

Ces sous-assiettes ont au moins trois fonctions: d’abord soutenir

visuellement et graphiquement notre assiette, ensuite protéger la table des assiettes chaudes et enfin, permettre de ne pas dégarnir notre plan de table pendant les changements d’assiette.

On peut accessoirement remplacer certaines sous-assiettes par des sets de table originaux, mais attention à ne pas surcharger le décor en cumulant trop d’accessoires.

> La mini-vaisselle

Bien des mets sont difficiles à contenir sur une assiette sans effet.

En choisissant certaines préparations, mini-cocottes, des mini-tap, mini-ramequins.

Cette mini vaisselle se décline en de nombreux coloris, formes et matériaux. Vous n’aurez aucune difficulté à trouver ce qui conviendra le mieux pour embellir vos présentations.



Pratique et esthétique !

Positionnées sur une grande assiette blanche ou sur une belle ardoise sombre, certaines pièces de mini-vaisselle permettront un dressage harmonieux, y compris avec des aliments difficiles à présenter.



Cette mini-vaisselle transformera ainsi une assiette classique en une œuvre culinaire artistique.

Ainsi, nous pourrions revisiter la présentation de plats traditionnels tels que cassoulet, tajine, bœuf en daube, gratins, Parmentier ou lasagnes.

Gardez au chaud !

Atout supplémentaire, en plus d’être beaux et utiles, ces petits contenants permettront de conserver les aliments bien au chaud plus longtemps.

> Verrines et cuillères

L’utilisation de verrines est devenue un classique du genre en présentation d’entrées ou d’apéritifs. Idem pour les cuillères apéritives.

Leur utilité est multiple, par exemple pour isoler sur l’assiette certaines sauces, certains éléments, certaines garnitures, certains plats, etc.



Les verrines pourront aussi contenir des éléments d’accompagnement qui viendront compléter le décor de vos plats.

Là encore, les choix de verrines et autres petits contenants sont impressionnants. A nous de les choisir pour leur beauté ou pour leur originalité, en veillant toujours à les harmoniser avec le reste de l’assiette.



Certains petits contenants sont même spécifiquement fabriqués pour contenir un seul type de produit (Temaki, œuf coque, ...)

Mélanger différentes verrines sur un même support peut aussi créer la surprise.

Certains contenants serviront également à présenter des sauces autrement que dans des coupelles ordinaires (perforées, éprouvettes...).



> Et d’autres encore...

Parce que vous êtes créatifs, et que votre imagination est sans limite, vous aurez sans doute encore d’autres idées pour illustrer vos réalisations.

Pourquoi ne pas exploiter ces beaux galets que l’on peut trouver sur les plages (assez gros pour ne pas les ingurgiter !)

Certains pays utilisent fréquemment des feuilles de bananier pour isoler la nourriture du support.



Un disque à tronçonner, nettoyé, reverni, et voilà encore une assiette inédite !

Une coquille d’œuf peut aussi servir de récipient...

Une coquille d’huître ou de St Jacques sera peut-être plus originale pour présenter de la mayonnaise sur un plateau de fruits de mer.

Et rien ne vous empêche de subdiviser une grande assiette en plusieurs mini-assiettes.



Instruments et outils



- > Instruments simples
et outils de base
- > Instruments
plus sophistiqués
- > Instruments de foire
et gadgets
- > Accessoires et
consommables



Qu'il s'agisse de la construction d'une maison, de l'exécution d'une sculpture ou de la réalisation d'une belle assiette, vous avez besoin de bons outils pour travailler dans de bonnes conditions.

Alors que les techniques de dressage sont assez simples, il y a beaucoup d'étapes de préparation des éléments intervenant dans vos réalisations.

Dans cette section, nous allons parler des outils que vous devez garder à portée de main pour pouvoir exécuter vos tableaux convenablement.

Cette liste, loin d'être exhaustive, répertorie les outils de cuisine les plus couramment utilisés et nécessaires à la fabrication des pièces qui composeront votre œuvre finale.

Instruments et outils



> Instruments simples et outils de base

Comme tout artiste, il nous faut bien sûr quelques instruments de base pour pouvoir travailler dans de bonnes conditions. Mais rassurez-vous, rien de bien sophistiqué.

Les quelques outils nécessaires se trouvent généralement dans une bonne cuisine et nous allons passer en revue ceux qui nous sont utiles.

Avec ces simples outils et un peu d'entraînement pour obtenir des gestes précis, vous deviendrez un véritable esthète de l'assiette.

Cette liste est loin d'être exhaustive. Elle sert de liste de base. Tant d'autres outils vous seront nécessaires en fonction de vos propres idées de décoration.

> Une planche à découper d'une taille confortable. Certaines planches à découper permettent même d'évacuer les épluchures dans un réceptacle latéral.

> Cuillères et fourchettes seront utilisées en outils graphiques pour "rayer" certaines sauces sur l'assiette, ou former des quenelles.

> Quelques bons couteaux classiques à trancher ou à hacher.

> Un bon couteau d'office de 10 à 13 cm bien aiguisé et pointu pour mettre les décors.

les fruits et légumes en tranches régulières.

> Un couteau économe pour éplucher les fruits et légumes.

> Un couteau éminceur, pour obtenir des copeaux de gouda, de parmesan, ou même de chocolat.

> Un couteau zesteur pour prélever de fines lanières de zeste en une seule fois sur les agrumes.

> Le couteau cannelé dessine des stries régulières en donnant de belles lanières de zeste.

> Un couteau spécial à former des coquilles de beurre.



> Une cuillère à pomme parisienne pour creuser et former des boules de la grosseur d'une bille dans différents fruits et légumes (concombres, melons, pommes de terre...)

> Une cuillère à glace pour faire de petits dômes.

> Un couteau à dorer pour étaler du beurre ou du chocolat.

Les quelques outils nécessaires se trouvent généralement dans une bonne cuisine et nous allons passer en revue ceux qui nous sont utiles.

> Une cuillère-écumoire et/ou une passoire, pour écumer, ou retirer des aliments d'un liquide.

> Un chinois, petite passoire en forme d'entonnoir avec des trous minuscules, servant surtout à passer les sauces et au filtrage des liquides. Ce même instrument qui nous permettra aussi de saupoudrer différentes poudres en guise de décoration (sucre glace, farine, paprika, safran...)

> Une pince à arêtes qui, normalement, sert à ôter les arêtes des poissons, nous servira avantagement à disposer certaines ornements.

> Des pinces grand format pour saisir, manipuler ou retourner les aliments.

> Un mortier et un pilon, pour écraser cacahuètes, amandes, café...

> Une paire de ciseaux, entre autre pour couper les herbes.

> Un presse-purée pour obtenir une purée.

> Une râpe universelle.

> Plusieurs poches à douille, de préférence jetables, pour manipuler des préparations semi-liquides et réaliser des décors avec des crèmes ou de la pâte, pour garnir une assiette ou un aliment avec précision. Si vous n'avez pas de poches à douille, vous utiliserez aussi bien vos sacs congélation dont vous découperez un coin.

> Cercles à pâtisserie à utiliser comme emporte-pièces ou comme pochoir, pour découper ou réserver des formes. Ronds, carrés ou rectangulaires, ils sont utilisés pour portionner ou dresser les préparations. Ils offrent une présentation graphique et esthétique et permettent des portions identiques.



Instruments et outils



> Des flacons-pipettes (flacons en plastique munis d'un embout fin et précis) à utiliser pour les réductions, sauces, vinaigrettes, coulis qui agrémentent les recettes et pour styliser les présentations. C'est un des instruments essentiels pour dessiner sur les assiettes. Points, traits, zigzags, dessins, tatouages ne pourront être réalisés sans cet accessoire que vous aurez en plusieurs exemplaires. La pipette permet en outre de maîtriser les quantités. Vous l'utiliserez également pour dessiner, avec de la crème, à la surface des soupes ou des veloutés.

> Une toile de cuisson en silicone. Elle est idéale pour une cuisson maîtrisée à plat. Anti-adhésive, elle est plus efficace que le papier sulfurisé et évite l'utilisation de matière grasse. On l'utilise aussi pour les cuissons longues ou pour la réalisation des cristallines.

> A cette liste, je rajoute un élément important pour le graphiste que vous êtes devenu, à savoir : une règle pour tirer des traits de sauce ou aligner des éléments, mais sans toucher l'assiette. Pour me tenir écarté du support, j'utilise un porte-serviette ordinaire (tige droite avec une patte de chaque côté, normalement à fixer au mur) assez long pour chevaucher les assiettes les plus grandes.

Pour le reste des instruments, il s'agit d'outils que vous possédez sûrement dans votre cuisine (fouet, récipients divers, etc.)

> Instruments

> La mandoline est incontournable. Ce coupe-légumes à lame réglable est magique pour tailler, râper, émincer fruits et légumes, en chips, frites, lamelles, rubans, fils. Ainsi, les légumes se révéleront sous un jour nouveau, en donnant du volume à vos présentations.

> Un robot électrique et son bol mixeur pour réduire en purée fruits et légumes, pour râper, broyer, émincer, mixer, hacher, pétrir les aliments à votre place.

> Le siphon est nécessaire pour la réalisation de chantilly, mousses, espumas et émulsions qui seront servies à l'instant à même l'assiette ou dans de petits contenants.



> Instruments de foire et gadgets

Dans ce chapitre, tous les gadgets de foire sont permis.

Je ne vous en présente que quelques-uns, mais il y en a beaucoup d'autres qui vous paraîtront utiles.

> La grille à découper les légumes en fines tranches.



> Accessoires et consommables

On retrouve ici une liste indicative de différents accessoires et consommables pouvant agrémenter vos présentations ou aider à leur préparation.

> Papier sulfurisé à utiliser pour certaines cuissons au four si vous n'avez pas de toile en silicone.

> Papier absorbant.

> Piques à brochettes, mini-piques en bois ou bambou de différents modèles, cure-dents pour manipuler vos petits détails sur l'assiette.

> Petits contenants, couverts, outils plastique jetables. Aujourd'hui on en trouve qui ressemblent à s'y méprendre à du verre.

> Sacs congélation pour vous dépanner en l'absence de poche à douilles.

> Différents gabarits en carton que vous découperez selon vos souhaits. Ils vous serviront de guide ou de pochoirs pour dessiner des formes, lignes ou motifs plus complexes.

> Pipettes jetables pour poser précisément vos gouttes de sauces décoratives en petites quantités.



Produits et matières



- > Les produits pâteux
- > Les poudres
- > Les liquides
- > Fruits, légumes frais et condiments
- > Les fleurs comestibles
- > Pousses, herbes, feuilles
- > Graines et fruits secs
- > Autres matières utilisables
- > Éléments non comestibles



Pour les puristes, tous les produits et matières que nous serons amenés à utiliser en décoration sont, à priori, comestibles.

Selon leurs éventuelles saveurs ou aspect, ils seront bien évidemment choisis en accord avec la nature du plat. Solides ou liquides, pâteux ou poudreux, colorés ou pastels, fins ou gros, une infinité d'options existe et nous n'aurons que l'embaras du choix pour préférer un ingrédient plutôt qu'un autre afin d'agrémenter nos dressages.

Nous passerons en revue dans cette section du livre, un certain nombre d'ingrédients pouvant être utilisés sur nos assiettes. Ces listes ne sont qu'indicatives mais nous font toucher du doigt l'infinité des possibilités au service de notre créativité.

Produits et matières

> Les produits pâteux

Chocolat crémeux, beurre, beurre de cacahuète, purée, mayonnaise, moutarde, ketchup, confiture, chantilly, anchoïade, caviars d'aubergine, tapenade, purée d'ail, crème fraîche épaisse, caramel...



Suivant le degré de consistance de ces pâtes, nous pourrons utiliser toutes sortes d'instruments pour les déposer ou les façonner.

Les pâtes plutôt liquides pourront être manipulées à la poche à douille ou à la seringue.

Les pâtes plus consistantes le seront à la cuillère (pour faire des quenelles de purée par exemple).

Le beurre pourra être façonné en coquilles avec un instrument adéquat et disposé dans une coupelle avec des glaçons ou moulé dans des formes choisies.



> Les poudres

Cacao, cannelle, poivre, sucre (glace, blanc, brun, coloré), sel, épices (curry, safran, curcuma, paprika, etc.), éléments pilés finement (noix, noisettes, cacahuètes...), farine, pavot, poudre de coco, biscottes pilées, parmesan, gruyère râpé...

Promenez-vous dans les rayons de supermarché ou sur les marchés artisanaux pour faire le plein d'idées.

Les poudres, avec leur texture fine, sont idéales pour la décoration.

Les poudres, avec leur texture fine, sont idéales pour la décoration.

Les poudres, avec leur texture fine, sont idéales pour la décoration.

Les poudres, avec leur texture fine, sont idéales pour la décoration.

Les poudres, avec leur texture fine, sont idéales pour la décoration.

Les poudres, avec leur texture fine, sont idéales pour la décoration.

Les poudres, avec leur texture fine, sont idéales pour la décoration.

Les poudres, avec leur texture fine, sont idéales pour la décoration.

Les poudres, avec leur texture fine, sont idéales pour la décoration.

Les poudres, avec leur texture fine, sont idéales pour la décoration.

Les poudres, avec leur texture fine, sont idéales pour la décoration.

Les poudres, avec leur texture fine, sont idéales pour la décoration.

Les poudres, avec leur texture fine, sont idéales pour la décoration.

Les poudres, avec leur texture fine, sont idéales pour la décoration.

Les poudres, avec leur texture fine, sont idéales pour la décoration.

Les poudres, avec leur texture fine, sont idéales pour la décoration.

Les poudres, avec leur texture fine, sont idéales pour la décoration.

Les poudres, avec leur texture fine, sont idéales pour la décoration.

Les poudres, avec leur texture fine, sont idéales pour la décoration.

Les poudres, avec leur texture fine, sont idéales pour la décoration.

Les poudres, avec leur texture fine, sont idéales pour la décoration.

Les poudres, avec leur texture fine, sont idéales pour la décoration.

Les poudres, avec leur texture fine, sont idéales pour la décoration.

Les poudres, avec leur texture fine, sont idéales pour la décoration.

Les poudres, avec leur texture fine, sont idéales pour la décoration.

Les poudres, avec leur texture fine, sont idéales pour la décoration.



> Les liquides

Sauces, huile, vinaigres, sauce soja, crèmes, caramel, réduction de vinaigre balsamique, sirop de betterave, moutarde, was...

Les liquides, avec leur texture fluide, sont idéales pour la décoration.

Les liquides, avec leur texture fluide, sont idéales pour la décoration.

Les liquides, avec leur texture fluide, sont idéales pour la décoration.

Les liquides, avec leur texture fluide, sont idéales pour la décoration.

Les liquides, avec leur texture fluide, sont idéales pour la décoration.

Les liquides, avec leur texture fluide, sont idéales pour la décoration.

Les liquides, avec leur texture fluide, sont idéales pour la décoration.

Les liquides, avec leur texture fluide, sont idéales pour la décoration.

Les liquides, avec leur texture fluide, sont idéales pour la décoration.

Les liquides, avec leur texture fluide, sont idéales pour la décoration.

Les liquides, avec leur texture fluide, sont idéales pour la décoration.

Les liquides, avec leur texture fluide, sont idéales pour la décoration.

Les liquides, avec leur texture fluide, sont idéales pour la décoration.

Les liquides, avec leur texture fluide, sont idéales pour la décoration.

Les liquides, avec leur texture fluide, sont idéales pour la décoration.

Les liquides, avec leur texture fluide, sont idéales pour la décoration.

Les liquides, avec leur texture fluide, sont idéales pour la décoration.

Les liquides, avec leur texture fluide, sont idéales pour la décoration.

Les liquides, avec leur texture fluide, sont idéales pour la décoration.

Les liquides, avec leur texture fluide, sont idéales pour la décoration.

Les liquides, avec leur texture fluide, sont idéales pour la décoration.

Les liquides, avec leur texture fluide, sont idéales pour la décoration.

Les liquides, avec leur texture fluide, sont idéales pour la décoration.

Les liquides, avec leur texture fluide, sont idéales pour la décoration.

Les liquides, avec leur texture fluide, sont idéales pour la décoration.

Les liquides, avec leur texture fluide, sont idéales pour la décoration.

> Fruits, légumes frais et condiments

Tomates, tomates-cerises, fruits de la passion, citrons (en tranches, en zeste), oignons, groseilles, grenades, petits pois, pulpe de citrons, d'oranges ou de pamplemousses, physalis, caramboles, olives, petits piments,...

Les fruits et légumes frais, avec leur texture naturelle, sont idéales pour la décoration.

Les fruits et légumes frais, avec leur texture naturelle, sont idéales pour la décoration.

Les fruits et légumes frais, avec leur texture naturelle, sont idéales pour la décoration.

Les fruits et légumes frais, avec leur texture naturelle, sont idéales pour la décoration.

Les fruits et légumes frais, avec leur texture naturelle, sont idéales pour la décoration.

Les fruits et légumes frais, avec leur texture naturelle, sont idéales pour la décoration.

Les fruits et légumes frais, avec leur texture naturelle, sont idéales pour la décoration.

Les fruits et légumes frais, avec leur texture naturelle, sont idéales pour la décoration.

Les fruits et légumes frais, avec leur texture naturelle, sont idéales pour la décoration.

Les fruits et légumes frais, avec leur texture naturelle, sont idéales pour la décoration.

Les fruits et légumes frais, avec leur texture naturelle, sont idéales pour la décoration.

Les fruits et légumes frais, avec leur texture naturelle, sont idéales pour la décoration.

Les fruits et légumes frais, avec leur texture naturelle, sont idéales pour la décoration.

Les fruits et légumes frais, avec leur texture naturelle, sont idéales pour la décoration.

Les fruits et légumes frais, avec leur texture naturelle, sont idéales pour la décoration.

Les fruits et légumes frais, avec leur texture naturelle, sont idéales pour la décoration.

Les fruits et légumes frais, avec leur texture naturelle, sont idéales pour la décoration.

Les fruits et légumes frais, avec leur texture naturelle, sont idéales pour la décoration.

Les fruits et légumes frais, avec leur texture naturelle, sont idéales pour la décoration.

Les fruits et légumes frais, avec leur texture naturelle, sont idéales pour la décoration.

Les fruits et légumes frais, avec leur texture naturelle, sont idéales pour la décoration.

Les fruits et légumes frais, avec leur texture naturelle, sont idéales pour la décoration.

Les fruits et légumes frais, avec leur texture naturelle, sont idéales pour la décoration.

Les fruits et légumes frais, avec leur texture naturelle, sont idéales pour la décoration.

Les fruits et légumes frais, avec leur texture naturelle, sont idéales pour la décoration.

Les fruits et légumes frais, avec leur texture naturelle, sont idéales pour la décoration.



Des ouvrages entiers sont consacrés à la transformation des fruits et légumes en matière de décoration. Consultez-les pour de plus amples informations.

Les fruits et légumes frais, avec leur texture naturelle, sont idéales pour la décoration.

Les fruits et légumes frais, avec leur texture naturelle, sont idéales pour la décoration.

Les fruits et légumes frais, avec leur texture naturelle, sont idéales pour la décoration.

Les fruits et légumes frais, avec leur texture naturelle, sont idéales pour la décoration.

Les fruits et légumes frais, avec leur texture naturelle, sont idéales pour la décoration.

Les fruits et légumes frais, avec leur texture naturelle, sont idéales pour la décoration.

Les fruits et légumes frais, avec leur texture naturelle, sont idéales pour la décoration.

Les fruits et légumes frais, avec leur texture naturelle, sont idéales pour la décoration.

Les fruits et légumes frais, avec leur texture naturelle, sont idéales pour la décoration.

Les fruits et légumes frais, avec leur texture naturelle, sont idéales pour la décoration.

Les fruits et légumes frais, avec leur texture naturelle, sont idéales pour la décoration.

Les fruits et légumes frais, avec leur texture naturelle, sont idéales pour la décoration.

Les fruits et légumes frais, avec leur texture naturelle, sont idéales pour la décoration.

Les fruits et légumes frais, avec leur texture naturelle, sont idéales pour la décoration.

Les fruits et légumes frais, avec leur texture naturelle, sont idéales pour la décoration.

Les fruits et légumes frais, avec leur texture naturelle, sont idéales pour la décoration.

Les fruits et légumes frais, avec leur texture naturelle, sont idéales pour la décoration.

Les fruits et légumes frais, avec leur texture naturelle, sont idéales pour la décoration.

Les fruits et légumes frais, avec leur texture naturelle, sont idéales pour la décoration.

Les fruits et légumes frais, avec leur texture naturelle, sont idéales pour la décoration.

Les fruits et légumes frais, avec leur texture naturelle, sont idéales pour la décoration.

Les fruits et légumes frais, avec leur texture naturelle, sont idéales pour la décoration.

Les fruits et légumes frais, avec leur texture naturelle, sont idéales pour la décoration.

Les fruits et légumes frais, avec leur texture naturelle, sont idéales pour la décoration.

Les fruits et légumes frais, avec leur texture naturelle, sont idéales pour la décoration.

> Les fleurs comestibles

Capucine, lavande, bourrache, violette, souci, freesia, pois de senteur, églantine, rose, bleuet, fleur de courgettes, ciboulette, bergamotier, œillet, œillet d'Inde, œillet de poète, pensée, oseille, rose d'Inde, romarin, bleuet des montagnes, fleur de basilic, primevère commune, primevère officinale...



A l'instar des fleurs énumérées ci-dessus, beaucoup d'entre elles sont comestibles. Vous pourrez bien sûr les manger, mais aussi et surtout, les utiliser pour rehausser vos présentations. Elles feront le ravissement de vos convives par leur beauté et leurs couleurs.



La fleur est un élément de décoration très facile à mettre en œuvre et qui offre, proportionnellement, un résultat bluffant.

Nous ne parlerons pas ici des différentes saveurs florales, certaines se mariant mieux avec du salé, d'autres avec du sucré.

Vérifiez toujours leur provenance, à moins qu'elles ne viennent de votre jardin. Il est impératif qu'elles soient indemnes de tout pesticide ou autre produit chimique.



> Pousses, herbes, feuilles

Persil, coriandre, ciboulette, menthe, thym, laurier, lavande, pousses de pissenlit, asperges sauvages, feuilles de fèves, pousses de pois, pousses d'ortie, roquette sauvage, feuilles d'aubépine, mouton des oiseaux, salicorne, pousses de houblon, germes frais, jeunes pousses...



Imaginons que votre présentation soit quasiment terminée, mais que quelque chose manque encore pour la finaliser... Quelques herbes fraîches ou jeunes pousses termineront l'habillage de votre assiette, éventuellement celles qui auront servi à cuisiner votre plat.

Certains ingrédients pourront être détournés de leur usage habituel pour devenir un élément décoratif. Une tige de citronnelle, de thym ou de romarin pourra par exemple se transformer en une brochette à légumes ou en pique à cubes de poissons.

Une décoration fraîche et moderne !

Pour remplacer le traditionnel brin de persil des années 90, des chefs de restaurants chics préfèrent maintenant utiliser toute une gamme de jeunes pousses tendres cueillies juste après germination.

Une pincée de ces jeunes pousses habillera instantanément n'importe quelle assiette d'une touche de fraîcheur.

Vous pouvez les trouver sur les marchés de producteurs ou dans les épiceries spécialisées. Vous pouvez même cultiver facilement certaines sur votre balcon.

> Graines et fruits secs

Café, poivre noir, poivre rouge, 5 baies, grains de maïs, safran en filaments, petits pois, sésame, pavot, pois chiche, pignons de pins, haricots, raisins secs, anis étoilé, amandes, noisettes, noix, gousses de vanille, petits piments secs...

Autre source inépuisable pour agrémenter vos dressages, les graines et autres fruits secs existent en une large gamme de formes, matières, couleurs, saveurs. Vous n'aurez que l'embaras du choix.



> Autres matières utilisables

(Eufs de lompe (noir, rouge, orange), bonbons, spaghettis grillés, crevettes, alques, gelées colorées, perles chinoises, pop-corn, flocons d'avoine et autres céréales, galettes, blanchettes, hamiettes...)



Je passe à l'or ou l'argent alimentaire !

Les feuilles d'or ou d'argent sont devenues comestibles ! Elles sont de plus en plus utilisées par de nombreux chefs pour donner une touche de luxe, de finesse et de raffinement.

Matière noble et subtile, en saupoudrage, en paillettes, en pétales ou en feuilles, sans aucune incidence sur le goût, l'or alimentaire apportera à vos compositions une originalité incontestable qui forcera l'admiration de vos convives.

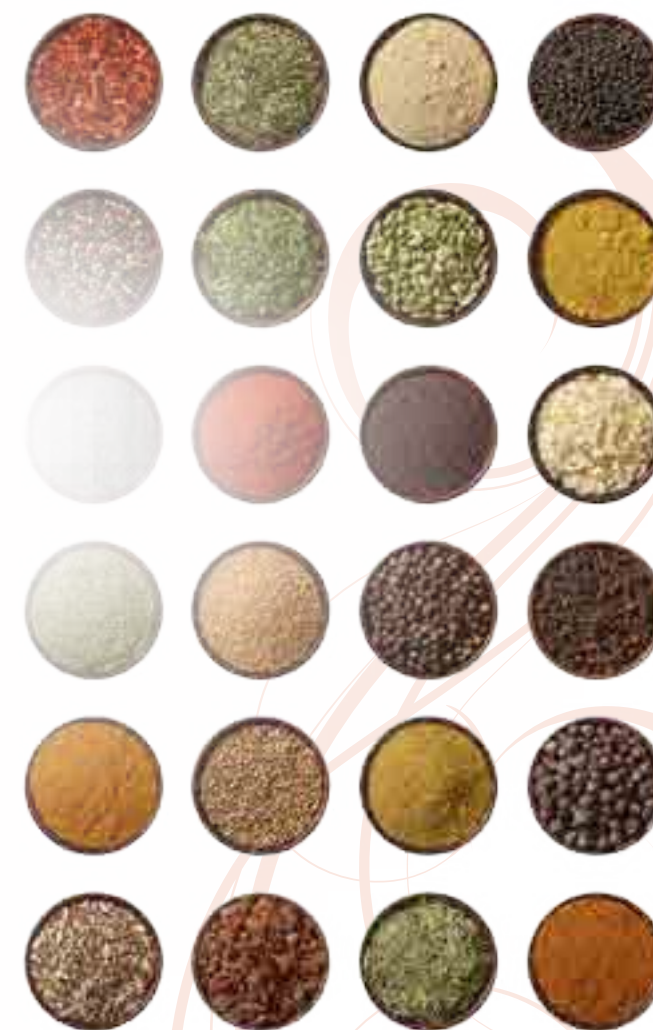
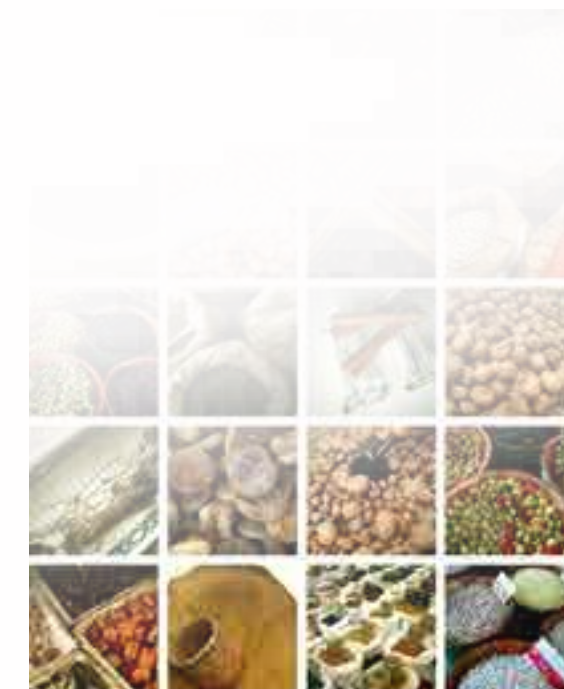


Produits et matières

> Éléments non comestibles

Coquillages, cure-dents, brindilles (bois, paille), piques, algues séchées, brochettes, cordelette, galets...

Sans que cela ne fasse vraiment partie des produits et matières consommables, plusieurs accessoires vous aideront efficacement à supporter, enrober, contenir, enrichir des ingrédients de votre réalisation.



Dessins et graphismes

- > Bandes dessinées
 - > Les coulées
- > Quelques rayures
 - > Dessins divers
 - > Les empreintes



Et nous voilà au pied du mur !...

Nous pensions être dans une cuisine, et nous nous retrouvons dans un atelier de peintre ou de sculpteur.

De la même manière, nous allons devoir utiliser un certain nombre d'instruments, de techniques de dessin et d'outils de décoration.

Certains de ces outils seront d'ailleurs les mêmes que ceux des dessinateurs.

Nous les avons listés précédemment mais nous allons maintenant aborder différentes façons de les utiliser.

A nous de maîtriser les techniques de réalisation de traits de crème, de points de sauce, de lignes ou de courbes, à la cuillère ou au pinceau.

> Bandes dessinées

Pour le peintre devant sa toile, l'un des instruments les plus courants est bien sûr le pinceau.



Pour nos assiettes, ce même outil va nous permettre de créer les lignes, plus ou moins larges, plus ou moins denses, plus ou moins colorées, et nous obtiendrons ainsi des éléments graphiques qui viendront "asseoir" ou "habiller" notre composition.

D'une manière générale, votre geste devra être assuré pour obtenir de belles lignes droites et uniformes. Un peu d'entraînement sera sûrement nécessaire pour le maîtriser.

Priorité visuelle !

Dans notre souci permanent de légèreté, les coups de pinceau seront toujours sobres et justifiés. Leur présence doit, en effet, respecter la priorité visuelle des éléments de l'assiette. Un trait doit rehausser l'aspect esthétique de votre composition, et non l'étouffer.

Par exemple, on peut créer une assiette légèrement sautée, dessiner une traînée sur le bord, une belle pincée de poudre (curry, curcuma, paprika, cannelle, cacao...) sur cette trace, souffler pour ôter l'excédent et vous obtiendrez un effet de ligne et de matière tout à fait intéressant et décoratif.



Une raclette de tapissier !

Dans la même famille que les coups de pinceau, nous placerons les coups de raclette (lisse ou crantée comme celles qu'utilisent les tapissiers pour étaler la colle).

Grâce à cet outil, on peut multiplier les possibilités de dessins sur l'assiette.

Déposez une tache de sauce, de pour



et aux côtés. N'hésitez pas à compléter une ligne de sauce avec une série de points (dessus ou à côté).



Dessins et graphismes

> Quelques rayures

Avec un outil pointu ou une cuillère, n'hésitez pas à "rayer" vos coulées de sauce, votre caramel encore liquide, ou vos points afin d'étendre encore vos possibilités de motifs.



Dessins et graphismes



> Dessins divers

Avec les mêmes instruments évoqués précédemment, nous pouvons aussi faire des dessins plus sophistiqués que des droites ou des points simples. Vous pourrez trouver une grande source d'inspiration dans les catalogues de tatoos. Vous aurez à utiliser principalement une pipette ou une poche à douille. En dépannage, vous pouvez même confectonner cet outil avec du papier sulfurisé, roulé en forme de cône percé au bout.



> A la cuillère

Une des utilisations les plus fréquentes de la cuillère s'applique à la sculpture des purées en forme de "virgule".

Déposez un dôme de purée, utilisez la cuillère pour l'étaler en partant du centre vers l'extérieur. Vous aurez besoin d'un peu de pratique pour maîtriser ce mouvement et aboutir à un résultat honorable. Expérimentez cette technique avec différentes consistances de sauces plus ou moins pâteuses pour varier les résultats.

> Les empreintes

Masques, pochoirs, tampons, emporte-pièces seront ici utilisés pour obtenir différents effets.

Avec un pochoir !

Il s'agit, à l'aide d'un tamis ou d'une petite passoire, de créer des décorations en déposant des poudres au travers d'un pochoir.

Le motif est ainsi créé par ce pochoir sur l'assiette, comme ici avec des fleurs.

Il est possible de créer des motifs plus complexes en utilisant un pochoir plus élaboré. Par exemple, on peut créer des motifs de fleurs ou de feuilles en utilisant un pochoir en papier ou en plastique. Après avoir saupoudré de cacao ou de sucre glace sur une ardoise ou une assiette, vous obtiendrez une réserve reproduisant le motif.



Avec un masque !

À la même esprit, le principe du masque (qui est un pochoir plus complexe) permet de créer des motifs plus élaborés.

On peut également utiliser une réserve ayant une forme particulière en la utilisant comme un masque. Après saupoudrage de cacao ou de sucre glace sur une ardoise ou une assiette, vous obtiendrez une réserve reproduisant le motif.

Aucune limite à votre créativité en utilisant ces techniques du pochoir et du masque.



Avec un tampon !

Différents objets plus ou moins détournés de leur fonction (papier aluminium froissé, éponges, cul de bouteille, etc.) peuvent servir de tampons, à la manière des tampons encreurs. On peut ainsi créer facilement des motifs répétitifs avec différentes couleurs de sauces. La difficulté consiste plutôt à bien choisir le liquide (sauce ou sirop plus ou moins consistant) qui permet un "tamponnage" efficace.





- > Avec des fruits et légumes
- > Les moulages
- > Le moléculaire
- > Les émulsions
- > La gélification
- > Les colorants alimentaires

Quelques trucs en plus



Nous abordons là un domaine qui pourrait faire l'objet d'un livre entier. Chacun connaît ou a déjà inventé quelques "trucs" qui lui sont personnels. Chaque grand chef à ses secrets de fabrication ou de décoration. Avec des fruits ou des légumes, des fleurs, du sucre ou du caramel, avec des colorants ou de la gelée, avec quelques astuces de cuisine moléculaire, ce chapitre examine quelques moyens supplémentaires d'inventer vos décors. Le web regorge de trucs et astuces en tous genres. Fouillez internet, notez chaque astuce qui vous semble originale, promenez-vous sur les forums qui traitent de cuisine ou de dressage... Bref ! Soyez audacieux, créatifs, inventifs, et inspirez-vous des quelques propositions ci-après pour parfaire vos présentations.

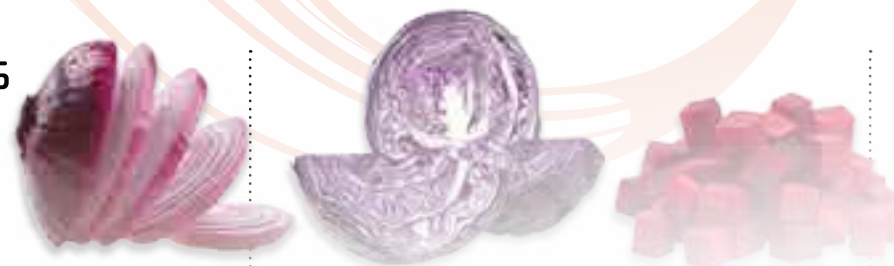
> Avec des fruits et légumes

Tous les fruits et légumes, les végétaux en général, sont essentiels pour accompagner et garnir nos assiettes. Nous vous présentons juste quelques trucs pour profiter au mieux de ces éléments de décoration.

Maintenir et renforcer la couleur des légumes frais !

Pour ce faire, il est important de les blanchir avant de les utiliser comme garnitures. Il suffit de les plonger dans de l'eau bouillante pendant 1 minute, les égoutter puis les plonger rapidement dans un récipient rempli d'eau glacée ou ils seront maintenus jusqu'au moment du dressage.

Toujours bien sécher soigneusement ces ingrédients avant de les utiliser.



De belles cristallines tout en transparence !

Les cristallines, délicates dentelles transparentes végétales, sont une véritable révélation. Les chefs de l'art de la cuisine les utilisent pour leurs créations.



Ces végétaux sont d'abord soigneusement tranchés à la mandoline en feuilles très minces.

Ces fines tranches sont ensuite badigeonnées au pinceau avec un sirop, puis passées au four pour les cristalliser en les déshydratant.

Conservées dans une boîte métallique contre l'humidité, ces cristallines, originales et graphiques, décoreront admirablement vos dressages.

Quelques fritures décoratives !

Avec du filin

Après passage au four, vous obtiendrez une belle dentelle dorée que vous pourrez découper aux ciseaux à la forme désirée.

Grâce à cet élément de décoration, vous pourrez, par exemple, donner de la hauteur à vos présentations.



Pétales cristallisés !

Aussi bien avec des feuilles de roses qu'avec d'autres pétales de fleurs comestibles, vous pouvez obtenir de délicates décorations cristallisées.



Passez-les d'abord dans une solution de gomme arabique, puis, une fois égouttés, saupoudrez-les avec du sucre.

Après passage au four, vous obtiendrez une belle dentelle dorée que vous pourrez découper aux ciseaux à la forme désirée.



Les fruits et légumes en tranches colorées

Voilà un concept original que vous pouvez décliner de mille et une façons selon votre panier, votre créativité, ou vos envies.



Après passage au four, vous obtiendrez une belle dentelle dorée que vous pourrez découper aux ciseaux à la forme désirée.

Découpez chacun de la même manière, mélangez les différents morceaux du puzzle (tranches, cubes...) et reconstituez le fruit ou le légume en alternant les différentes couleurs.

N'hésitez pas à inventer de nouvelles formes (multi-cube, damier). Certains artistes poussent même l'idée vers des créations plutôt surprenantes.

Voilà de quoi émerveiller vos invités.



> Les moulages

Comme on a pu le voir précédemment, l'usage des cercles à pâtisserie et autres moules est particulièrement intéressant pour nos réalisations artistiques. On évite ainsi les présentations en vrac et désordonnées.

Il est bien plus agréable d'admirer une salade de crudités en forme de cylindre, une préparation de saumon fumé en cube, ou une portion de riz en dôme.



> Le “moléculaire”

Sous la dénomination de gastronomie moléculaire, on entend l'application des phénomènes qui surviennent lors de transformations culinaires qui utilisent des procédés étrangers à la cuisine classique.



Gélification... Sphérification... Émulsion...

Parmi de multiples procédés, on retrouve notamment la gélification, la sphérification, l'émulsion.

La cuisine moléculaire nous prouve qu'un renouvellement était encore possible dans le domaine culinaire. Cependant, si ce type de cuisine donne des résultats surprenants, voire spectaculaires, sa mise en œuvre s'avère plutôt difficile pour réaliser un repas complet.



Colorants... Additifs...

La cuisine moléculaire recourt à de nombreux ingrédients (colorants, additifs, etc.) (réactions physico-chimiques) pour obtenir des textures et couleurs des aliments qui sont souvent très surprenantes que ces techniques permettent d'appliquer directement sur nos papilles.



A chacun d'explorer toutes les possibilités de cette gastronomie un peu “parallèle” et d'en extraire quelques astuces pour les tester dans nos créations.

Sans aller jusqu'à utiliser ces techniques originales, beaucoup de nos méthodes et ingrédients nous permettent d'approcher, voire d'imiter la cuisine moléculaire.

Voici quelques techniques employées en cuisine classique qui rappelleront les résultats obtenus par la cuisine moléculaire, en textures, couleurs et effets.

> Les émulsions

Une émulsion est un mélange de deux substances non miscibles.

Un exemple classique est la mayonnaise, qui est une émulsion de jaune d'œuf et d'huile. Dans la cuisine moléculaire, on utilise souvent des émulsions pour créer des textures et des couleurs uniques.

Qu'il s'agisse de chantilly, de mousse au chocolat ou d'œufs montés en neige, vous maîtrisez le concept d'émulsions.

En battant ces préparations au fouet ou au robot, vous émulsionnez vos ingrédients de base en y introduisant de l'air pour alléger le résultat.



En route pour un monde de bulles !

Depuis quelques temps, l'essor des espumas sur nos tables a réintroduit le siphon, outil bien pratique pour émulsionner un appareil.

Une espuma (écume en catalan) est un nom qui a fait son apparition avec la cuisine moléculaire, pour parler de la mousse préparée à l'aide d'un siphon qui injecte de l'air (ou un autre gaz) dans une préparation.



Il s'agit d'une mousse de gelatine et non de crème, ce qui permet de créer des textures et des couleurs uniques.

Il serait dommage de se passer de la gelatine en cuisine. Elle possède, en effet, de nombreuses applications dans le domaine culinaire, en particulier dans l'élaboration des aliments sucrés.

C'est elle qui donne leur fermeté aux fourrages à base de crème et de Chantilly.

La gélatine est utilisée pour modifier la texture de la préparation. Elle a comme propriété de lier, épaissir,

Quelques trucs en plus

émulsionner ou stabiliser. Par exemple, elle est utilisée dans les préparations allégées en matière grasse, dans le but de “reconstituer” la texture de l'aliment.

Selon les résultats souhaités, vous avez le choix parmi de multiples gélifiants ou épaississants: les amidons (féculs de maïs, de pommes de terre, de manioc, ...), les algues (agar-agar, carraghénane, ...), la pectine de fruits (pommes, oranges, pulpes, ...).

Colorants alimentaires

Les colorants alimentaires sont des additifs utilisés pour modifier, renforcer ou ajouter de la couleur à une denrée alimentaire, ou pour en rétablir la couleur originale, dans sa masse ou en surface.

Les colorants permettent de mettre en scène différents ingrédients qui présentent peu d'intérêt à l'état naturel (perles du Japon, gelée, sucre à chouquettes,...).

Beaucoup d'aliments et de préparations peuvent ainsi se teinter et apporter une harmonie de couleurs dans l'assiette, sans en altérer les goûts.



Il existe trois types de colorants alimentaires autorisés: les colorants naturels, les colorants de synthèse, et les colorants artificiels.

En liquide, en spray ou en poudre, purs ou dilués, vous n'aurez que l'embaras du choix pour colorer tout et n'importe quoi.



Dressages artistiques

En cuisine, nous le savons tous, la première impression est l'apparence, puis viennent l'odeur et le goût !

Plus c'est beau, plus grande est la promesse de régal.

Un peu comme au théâtre, nos mets se doivent d'être mis en scène et le décor d'accrocher l'œil des gourmands.

Cuisiner de bons plats, c'est bien. Mais si, dans l'assiette, votre œuvre ne donne pas envie d'être dégustée, il est fort à parier que vos convives – ou votre jury – vous en tiennent rigueur.

Cuisiniers amateurs, professionnels ou étudiants, voici quelques tableaux pour accompagner et inspirer vos prochaines créations.



- > Entrées
- > Plats
- > Fromages
- > Desserts
- > Viandes
- > Poissons
- > Sucré
- > Salé
- > Etc.

La pêche au miroir

> Concept

Imaginez un instant que la gourmandise soit plutôt un joli défaut qui tente inlassablement de stimuler vos sens et vous faire fondre de plaisir ! Les pâtissiers et les gourmands, petits ou grands, seront éternellement reconnaissants à cette délicieuse petite fève aux arômes subtils... D'autant plus qu'elle s'adapte à toutes les fantaisies artistiques.

> Ingrédients

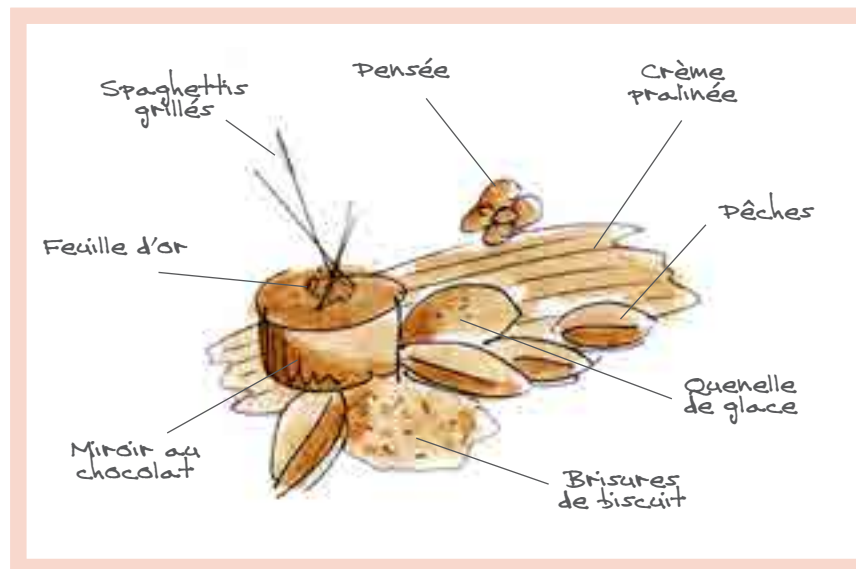
- Fondant ou gâteau au chocolat noir (le nôtre est un "miroir")
- Quartiers de pêches
- Crème pralinée
- Brisures de noisette ou brisures de biscuit (petit beurre ou speculos)
- Quenelle de crème chantilly ou de glace
- Spaghettis enrobés de sucre glace
- Feuille d'or et pensée jaune

> Dressage

- Dessiner la trace sur l'assiette avec une crème pralinée en posant une cuillère à soupe de crème, puis en l'étalant avec un peigne à colle
- Étaler une cuillère à café de brisures de biscuit, et poser le gâteau
- Fabriquer la quenelle de crème chantilly ou de glace à l'aide de 2 cuillères à soupe et la placer devant le gâteau
- Découper des quartiers de pêches bien régulier et les fendre au milieu pour leur donner un aspect de feuille nervurée
- Poser une petite fleur jaune sur le côté de la composition
- Saupoudrer un peu de cacao sur la quenelle de glace (ou de chantilly)
- Terminer le montage en piquant les 3 brindilles et en déposant une feuille d'or sur le gâteau

Si vous vous sentez à l'aise avec la manipulation du caramel, vous pouvez imaginer une belle sculpture sucrée pour remplacer les spaghettis décoratifs.

Cette composition se trouvera tout à fait à l'aise sur une assiette rectangulaire noire.



Tête-à-queue marseillais

> Concept

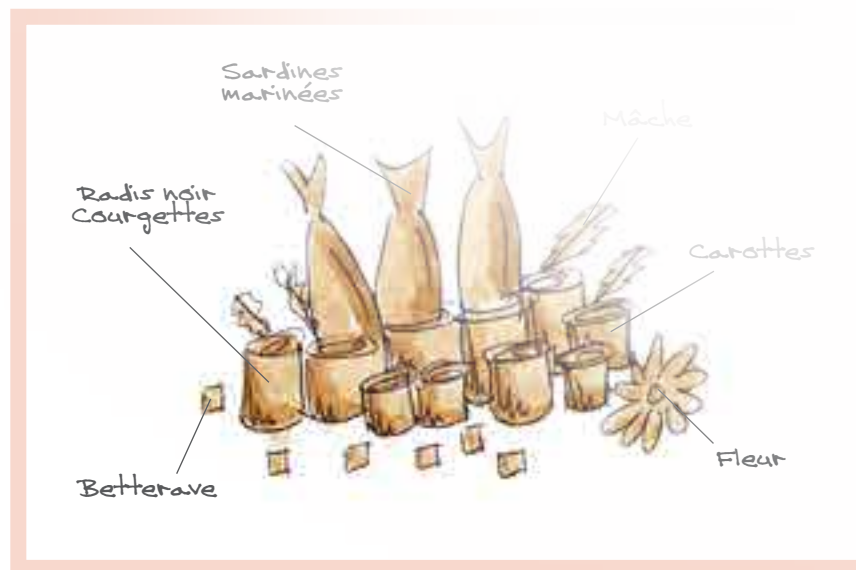
Bien qu'elles soient rarement perçues comme des mets d'exception, les sardines savent rayonner dans un assortiment de couleurs bien organisé et disposé avec style. Elles apprécieront donc ce lumineux enchevêtrement multicolore de petits rouleaux et, à condition de les découper et les assembler savamment, le résultat sera digne d'éblouir vos invités.

> Ingrédients

- Sardines marinées
- Radis noirs
- Carottes
- Courgettes
- Betterave en cube
- Mâche
- Vinaigrette
- Fleur décorative

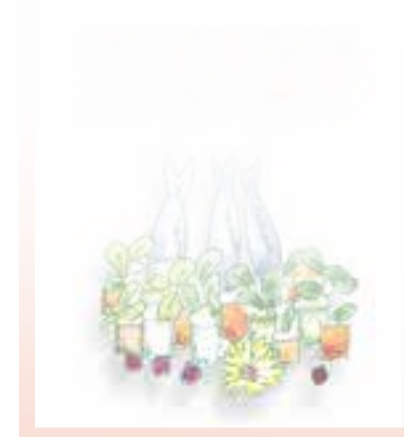
> Dressage

- Découper les lanières de légumes à l'économe et les pocher légèrement afin de les assouplir pour permettre de les rouler plus facilement
- Fabriquer tous les petits rouleaux avant de dresser l'assiette
- Garder 3 belles lanières de radis noir pour enrouler la base des sardines et les faire tenir debout
- Placer les sardines tête en bas
- Arranger



- Placer les sardines tête en bas
- Arranger
- Placer quelques feuilles de mâche sur les rouleaux
- Poser quelques cubes de betteraves devant la composition
- Apporter la touche finale avec une fleur assortie aux couleurs de l'ensemble

Vous aurez aromatisé vos lanières de légumes pendant leur courte cuisson. Pensez également à les plonger dans de l'eau glacée pour leur conserver une belle couleur.



Le cirque des Tartares

> Concept

Mis à toutes les sauces et soumis à bien des déclinaisons culinaires depuis l'antiquité, il a même voyagé dans les steppes mongoles et en Corée ! Sa version moderne chez les amateurs de viande crue en fait un plat simple et efficace, mais plutôt rebelle au dressage artistique. Il nous met au défi de lui proposer une composition harmonieuse et alléchante.

> Ingrédients

- Viande de bœuf hachée au couteau façon tartare
- Jaune d'œuf cru
- Tomates
- Oignons rouges
- Câpres
- Sauce barbecue
- Feuilles de menthe
- Feuilles de bricks grillées

> Dressage

- Commencer par dessiner une trace ovale de coulis de tomate ou de sauce barbecue à l'aide d'un flacon-pipette
- Avec un emporte-pièce, fabriquer un cylindre de viande hachée ou coupée au couteau
- Disposer le steak sur le coulis
- Fabriquer 1 petit cylindre de tomates et 1 petit cylindre d'oignons hachés en tout petits dés puis les disposer sur l'assiette
- Placer le jaune d'œuf délicatement
- Aligner les câpres derrière la viande, à la limite du coulis de tomates
- Disposer une petite feuille de menthe sur l'œuf, la tomate et l'oignon
- Sur la viande, placer un brin de menthe ou de persil avec une petite rondelle d'oignon
- Terminer en posant 2 triangles en feuilles de bricks grillées pour donner de la hauteur au montage

Un tartare se déguste souvent avec une salade verte ou des frites. Vous trouverez sans peine un petit récipient original pour les présenter à côté de votre composition.



Les trois Grâces

> Concept

La noblesse de la noix de Saint-Jacques requiert de la sobriété dans la création gastronomique autant que dans la présentation afin qu'elle soit pleinement mise en valeur. Nous avons donc choisi d'épurer ce tableau en limitant le nombre de couleurs, afin d'installer cette précieuse pépite dans un délicat dégradé monochrome.

> Ingrédients

- Noix de Saint-Jacques
- Purée de légumes verts (haricots cocos, pois cassés, haricots verts...)
- Crème de légumes verts
- Lanière de courgette
- Salade Mesclun
- Aneth
- Mélange de baies multicolores

> Dressage

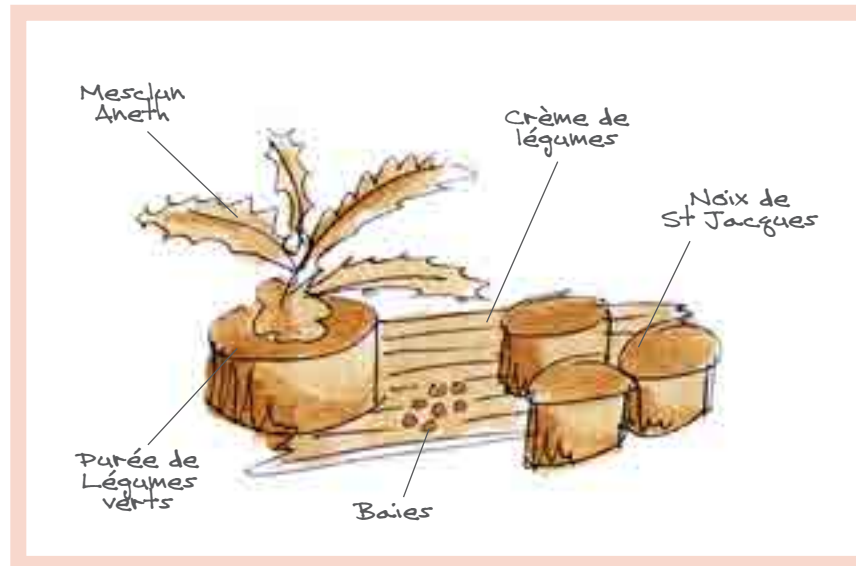
- Dessiner la trace au fond de l'assiette avec une crème de légumes semi-liquide (une cuillère à soupe sur 10 cm de large), puis l'étaler avec un peigne à colle
- Tapisser l'emporte-pièce d'une lanière de courgette, puis remplir avec la purée de légume et saupoudrer d'un mélange 5 baies
- Placer le cercle sur l'assiette, en bordure de la trace de crème avant d'enlever l'emporte-pièce
- Disposer les 3 noix de Saint-Jacques
- Planter délicatement 4-5 brins de salades diversement colorées et 1 brin d'aneth sur la purée
- Décorer avec quelques baies entières multicolores



Cette présentation pourra être mise en valeur sur une ardoise chaude.

Cette composition originale a le mérite de pouvoir offrir une multitude de déclinaisons.

Les plus créatifs oseront reproduire ce tableau avec des cylindres de filet mignon ou des darnes d'anguilles, et pourquoi pas avec d'autres harmonies de couleurs.



A vos rangs... Fixe!

> Concept

La noix de Saint-Jacques est un mets distingué que l'on réserve aux belles occasions. Il est donc essentiel qu'elle soit le centre d'intérêt de la composition et ait le premier rôle au plan visuel. Cela nous suggère de l'accompagner d'une belle explosion de couleurs, tout en restant modérés sur les accompagnements afin de garder une ligne d'ensemble élégante.

> Ingrédients

- Noix de Saint-Jacques
- Légumes cuits variés (carotte, courgette, betterave, poivron, patate douce...), découpés en cube
- Petits piments doux, poivrons nains multicolores, ou encore mini tomates-poivrons...
- Bouquet d'aneth
- Bâtonnets et graines de lin ou de pavot
- Fleur de mauve et œillets de mauve

> Dressage

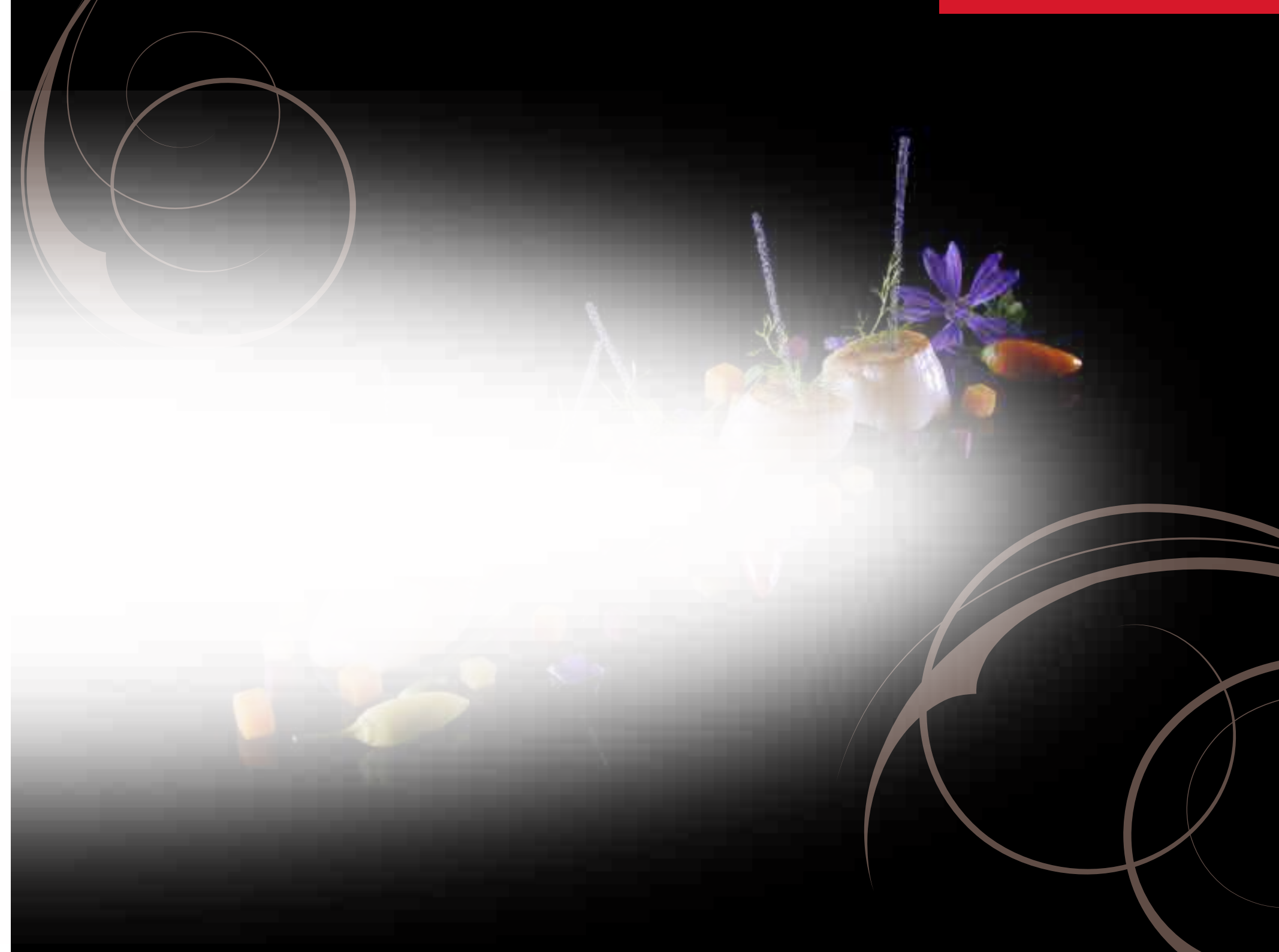
- Préparer les petits cubes de légumes et les bâtonnets de décoration (vous pouvez utiliser des spaghettis, des sticks apéro trempés dans du miel pour fixer les graines de pavot)
- Disposer les noix de Saint-Jacques bien alignées
- Disperser les petits cubes de légumes tout autour
- Ajouter l'aneth

- Terminer
fleur de mauve

Il existe des assiettes longues et étroites qui conviendront tout à fait à une disposition en ligne.

L'originalité de cette présentation tient à son côté richement coloré.

Rien n'empêche d'exécuter le même tableau en utilisant une seule couleur d'accompagnement pour un rendu original en bichromie. Imaginez par exemple toute une déclinaison de légumes dans les tons verts, en faisant varier les formes (cubes, billes, feuilles).



La danse des Elfes

> Concept

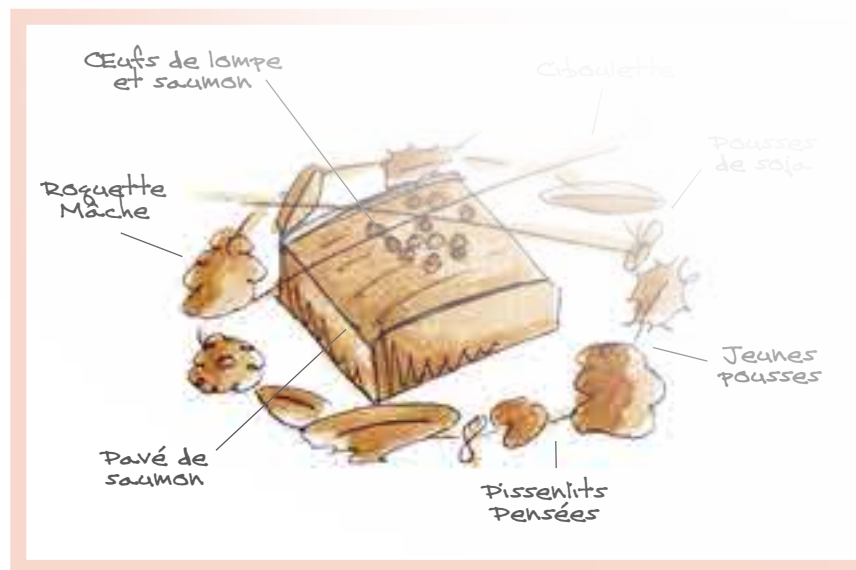
Classique des repas conviviaux, pratique pour de grandes ou petites tablées et d'une réalisation simplissime, ce délicieux poisson permet à l'hôte de la maison de ne pas passer sa soirée en cuisine mais avec ses invités ! Son goût prononcé et sa belle texture invitent, en effet, à l'installer dans un décor très sobre mais très empreint de le sublimer.

> Ingrédients

- Pavé de saumon
- Sauce balsamique ou soja-wasabi
- Jeunes pousses (mesclun)
- Germs de roquette
- Œufs de lompe
- Œufs de saumon
- Ciboulette
- Fleurs de pissenlits, œillets et pensées

> Dressage

- Dessiner un lit de sauce en cercles concentriques au fond de l'assiette à l'aide d'un flacon-pipette
- Placer le pavé de saumon au milieu de votre cercle
- Installer tout autour différentes formes et couleurs de feuilles de salade, fleurs, pousses et germes (épinard, cresson, chicorée, pourpier...)
- Déposer quelques œufs de saumon et de lompe



seuls

Seule une assiette ronde convient à cette présentation en cercle.

Ce saumon est présenté cru pour les amateurs de sashimi qui l'apprécieront avec une sauce soja-wasabi.

Vous pouvez décliner cette composition avec d'autres espèces de poisson, crues ou cuites, et pourquoi pas en dessinant un cercle avec différentes variétés d'algues comestibles, de gingembre et autres condiments typiquement japonais, saupoudrés de graines de sésame.

Surfeur hawaïien

> Concept

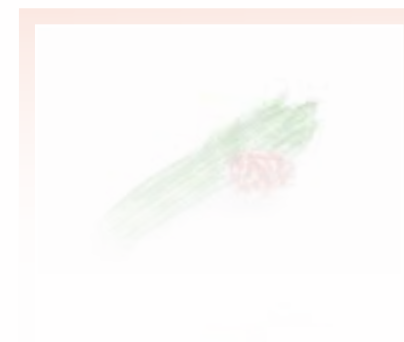
Le saumon a toujours été un mets de choix et sa flamboyante couleur permet de l'habiller discrètement. De plus en plus de chefs le présentent cru, et chacun des convives peut, selon ses goûts, le découper en sashimi ou en cubes. Mais si vous n'appréciez pas le poisson cru, vous pouvez le pocher ou le cuire à l'"unilatérale" en veillant à préserver sa tenue.

> Ingrédients

- Pavé de saumon
- Œufs de saumon
- Crème d'avocat ou de wasabi
- Poireau ou courgette
- Mélange de quinoa et lentilles
- Pousses d'épinard et germes de roquette
- Coriandre, ciboulette
- Spirales (pois de senteur ou vigne)

> Dressage

- Dessiner sur l'assiette une trace de crème d'avocat à la spatule ou au pinceau large. L'effet "vague" est obtenu en exerçant un mouvement de scie au milieu de votre tracé
- Poser une cuillère à soupe de mélange quinoa-lentilles devant le poisson
- Installer le pavé de saumon à cheval sur la sauce et le mélange
- Placer :



coriandre
et d'autre du pavé

- Déposer un petit tas d'œufs de saumon sur le pavé
- Terminer la décoration par quelques petits œufs dispersés

Une assiette en longueur, conviendra parfaitement à cette disposition. Pensez à colorer votre sauce si vous choisissez une assiette blanche.

Au-delà de la composition, l'intérêt de cette assiette réside dans l'harmonie de la combinaison vert-orange.



En direct d'Honolulu

> Concept

Le saumon apprécie beaucoup les légumes d'automne qui lui offrent des accords de bon goût, et peut aussi se régaler d'une alliance entre le chaud et le froid. Ce goûteux poisson devenu populaire pousse ainsi de plus en plus de cuisiniers à lui faire honneur à tout moment. Il peut aussi faire les choses en grand et revêtir une parure plus moderne et originale.

> Ingrédients

- Pavé de saumon
- Œufs de saumon
- Brocolis, poireau, têtes d'asperge, carotte
- Oignons cébettes, radis rouge
- Aneth
- Crème légère à base d'un légume vert déjà utilisé (brocolis, poireau, asperge)
- Piment d'Espelette

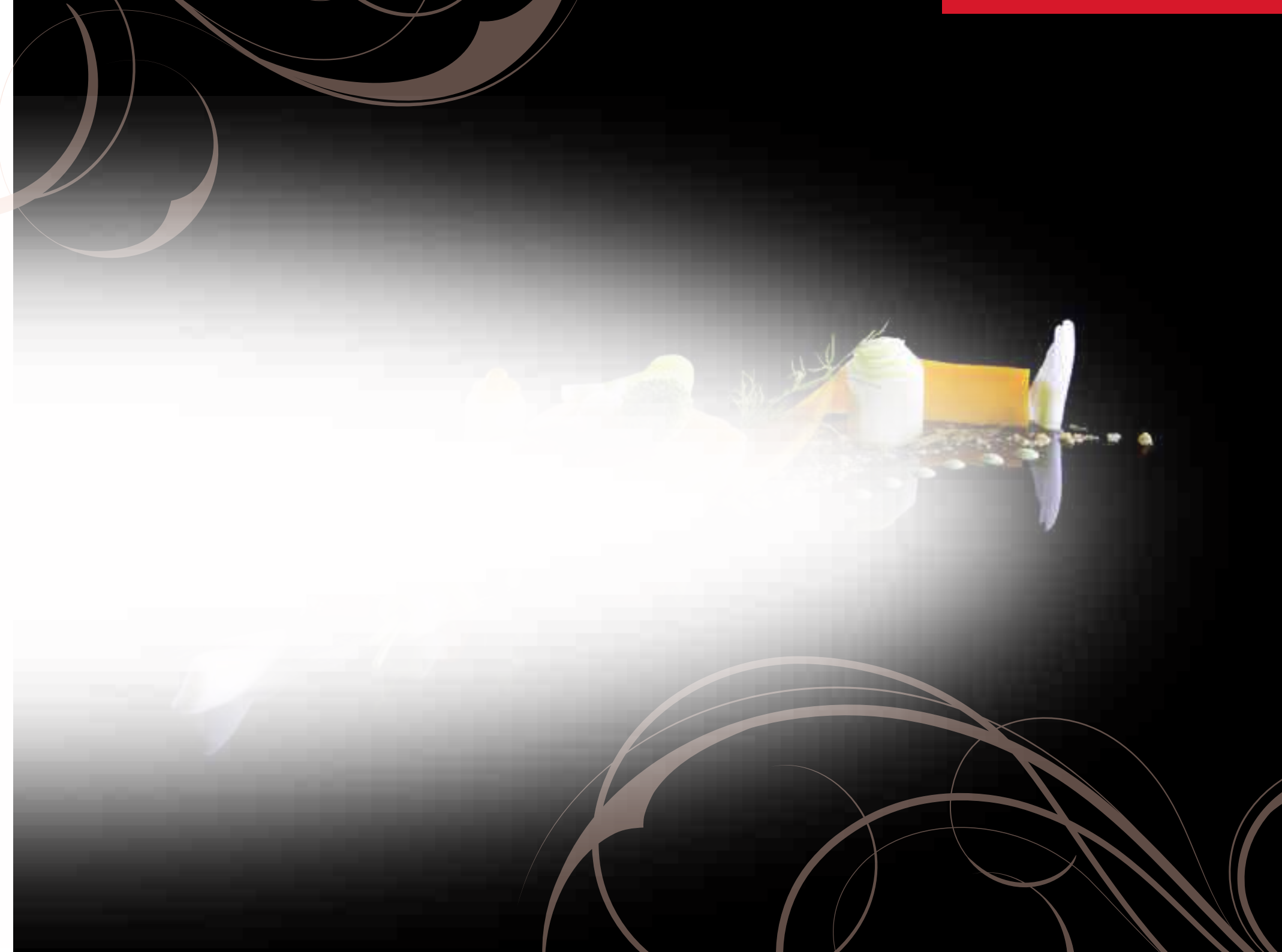
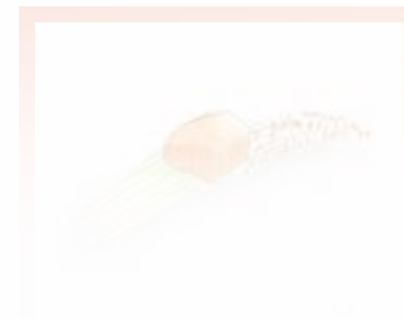
> Dressage

- Préparer les légumes : découper 2 petits oignons blancs en pointe, enrouler la tête d'asperge dans une feuille d'oignon, couper les carottes (rondelles, bandes), le radis, les rondelles de poireau,
- Dessiner une fine trace de crème d'asperge au pinceau large ou à la spatule pour garnir le fond d'assiette,
- Poser le saumon.

• Garnir avec
d'aneth et les gouttes

Une assiette en longueur, conviendra parfaitement à cette disposition. Pensez à colorer votre sauce si vous choisissez une assiette blanche.

Sur cette présentation, le jeu est de faire un assemblage d'éléments ludiques pour le simple plaisir de l'œil. Toutes les fantaisies sont permises en matière de découpages, de combinaisons de légumes et de constructions originales.



Printanier aux asperges

> Concept

En étant très présent dans la plupart des cuisines du monde, il est sujet à bien des interprétations, gastronomiques ou artistiques, et peut s'introduire élégamment dans tous les repas. Tout convient à ce fidèle disciple aquatique de nos plus belles assiettes où il est toujours un bon atout, en apéritif ou en entrée, même improvisé à la dernière minute.

> Ingrédients

- Pavé de saumon
- Têtes d'asperges, poireaux
- Oignons grelot et oignons rouges
- Petit pois, betterave
- Brocolis, courgette
- Sauce wasabi
- Fleur
- Aneth

> Dressage

- Préparer et cuire très légèrement les légumes
- Commencer par placer le pavé de saumon
- Disposer ensuite tous les légumes selon la photo de manière à bien assembler les formes et les couleurs
- Former une petite bille de wasabi et la poser sur le quartier d'oignon
- Poser les 3 oignons



• Termes

Bien sûr, même si ce tableau est présenté avec du poisson cru, à vous d'imaginer une déclinaison de cette présentation avec n'importe quel autre ingrédient de forme similaire.

Si vous restez sur une présentation de poisson cru, pensez à rajouter une petite coupelle de sauce soja pour compléter le wasabi.

Cette composition peut s'accommoder de toutes les formes d'assiette de couleur unie.



Les saumons jumeaux

> Concept

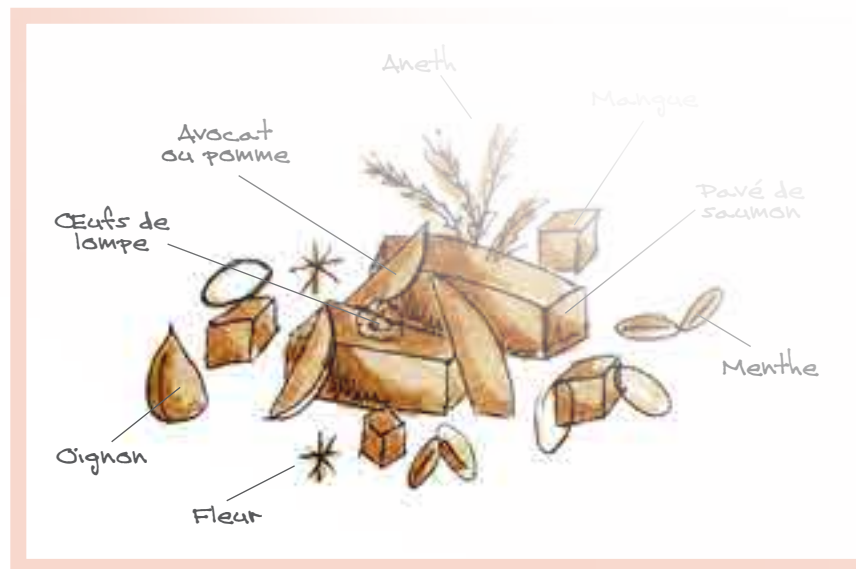
Le saumon se plie en deux pour vous assurer un dîner savoureux, la preuve ! Accompagné d'une belle petite armée de compagnons de route à la fois discrets et alléchants, il peut satisfaire aussi tous ceux qui craignent vraiment leur balance, mais se délecteront sans compter d'une dégustation simple et légère, en entrée comme en plat de résistance.

> Ingrédients

- 2 pavés de saumon
- Mangue
- Jus (crème) de coriandre ou de cresson
- Œufs de lompe
- Avocats ou pommes Granny
- Oignons grelots
- Aneth et Menthe
- Petites fleurs violettes

> Dressage

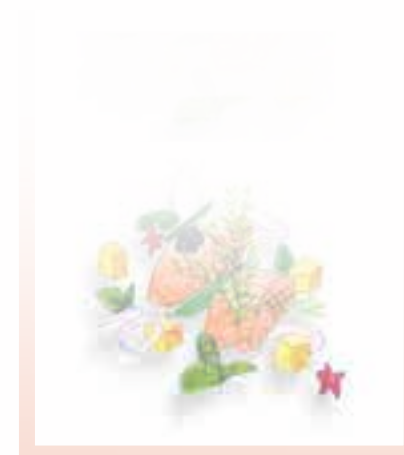
- Couper quelques petits cubes de mangue, 3 tranches d'avocat, et 3 rondelles d'oignon
- Disposer les 2 morceaux de saumon au milieu de l'assiette
- Poser quelques œufs de lump sur le premier, et quelques brins d'aneth sur le second
- Répartir les cubes de mangue, les tranches d'avocat, et les oignons



menthe pour garnir

Ce dressage s'installera tout autour sur une assiette ronde que carrée, mais toujours unie afin de préserver l'harmonie des couleurs.

Si vous n'aimez pas le sucré-salé, vous pouvez remplacer la mangue par un légume jaune orangé de votre choix (carottes des sables, potimarron, patate douce...).



La diagonale des dés

> Concept

Aussi surprenant que cela puisse paraître, le saumon peut sortir des accords classiques bien connus, comme avec les légumes ou les salades, et se passionner pour des fruits exotiques ou des fromages. Il peut même solliciter, avec succès, des produits plus originaux encore, tels que les amandes ou les pignons. Alors, laissez jaillir toute votre créativité !

> Ingrédients

- Saumon découpé en fines tranches
- Crème de wasabi ou de coriandre
- Petit rouleau de radis noir
- Brins d'aneth ou tiges de fenouil
- Vrilles de vigne ou de passiflore
- Citron vert
- Potimarron, courges ou mangue
- Brisures de pignons de pin grillés
- Baies roses

> Dressage

- Poser une grosse goutte de crème sur un côté de l'assiette, puis l'étaler avec votre cuillère sur toute la longueur. Vous pouvez aussi le faire avec un flacon-pipette
- Placer les tranches de saumon bien régulièrement en mordant légèrement sur la traînée de crème
- Faire un petit tas de brisures de pignons de pin
- Poser un brin d'aneth ou de fenouil
- Poser un petit rouleau de radis noir
- Poser un brin de vigne ou de passiflore
- Poser un citron vert coupé en deux
- Poser quelques baies roses
- Finir par quelques baies roses pour la touche décorative autant que pour leur parfum

Pour varier les plaisirs, osez l'assemblage crème de pesto, écrasé d'amandes et copeaux de parmesan à la place du radis noir.

Une grande assiette rectangulaire conviendra tout à fait. Mais pensez à colorer votre sauce si vous choisissez une assiette blanche.



Athos, Porthos, Aramis

> Concept

Quelle classe ! Quelle élégance ! Dans leurs petits costumes stricts et bien coupés, ces vaillants mousquetaires hors normes devenus symboles de noblesse, rendent un hommage mérité à une cuisine simple et universelle qui excelle à métisser les cultures : ici, la tradition occidentale et ses assemblages de saveurs avec l'art japonais et son inimitable minutie.

> Ingrédients

- Pavé de saumon découpé en 3 losanges
- Sauce à base de soja et wasabi
- Graines de pavot
- Quenelle de purée de légume blanc (pomme de terre, fenouil, céleri, panais...) recouverte de sésame
- Ciboulette
- 3 petites fleurs blanches
- Fleur de pensée

> Dressage

- Préparer votre sauce au vinaigre et, à l'aide d'une pipette, dessiner un grand cercle de petits points équidistants en vous aidant d'un gabarit en cercle
- Découper 3 beaux losanges dans un pavé de saumon bien épais
- Tremper une de leurs faces dans des graines de pavot légèrement pour mouffler

placer la quenelle

- Continuer par les brins de ciboulette et de discrètes petites fleurs blanches

- Terminer par une belle pensée à la robe de velours

La plus élégante présentation se fera sur une assiette ronde unie.

Vous pouvez décliner cette présentation avec des ingrédients sous forme de bouchées, ou avec un pavé de viande divisé en trois, ou encore avec de gros sushis.



Zigzag saumon-agrumes

> Concept

Si vous choisissez le saumon parce que vous craquez sur sa belle robe fauve, ses qualités gustatives ou parce que vous succombez à ses Omega 3, il peut sans discuter servir tous vos désirs et supporter toutes vos fantaisies gustatives et artistiques ; d'autant que sa vie, passée inlassablement "entre deux eaux", le prédispose tout à fait aux associations sucré/salé.

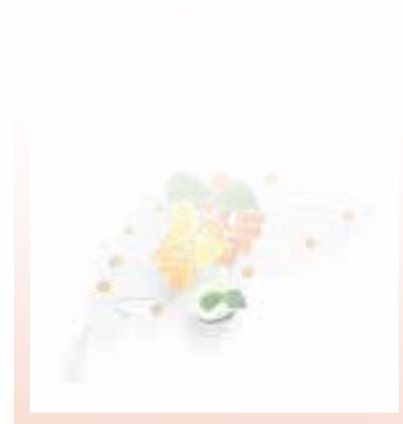
> Ingrédients

- Saumon haché en tartare et citronné
- Œufs de saumon
- Œufs de lompe rouges
- Citron vert,
- Agrumes (orange, pamplemousse)
- Menthe
- Sauce fromage blanc au citron vert ou au gingembre
- Jeunes pousses ou salade

> Dressage

- Découper le saumon en chiffonnade et l'assaisonner mais ne le citronner qu'au moment de servir afin d'éviter de le cuire
- A l'aide d'une pipette, dessiner la trace en zigzag en démarrant par un gros point et en terminant sur quelques points plus petits. Repasser une fois sur le premier tracé.
- Poser délicatement votre tartare à la cuillère en "cœur".
- Planter une pousse
- Positionner la rondelle entière de citron vert avec sa feuille de menthe
- Déposer quelques œufs de lompe rouges sur les agrumes
- Terminer en répartissant élégamment quelques œufs de saumon

Ce genre de tracé est relativement simple à réaliser. Entraînez-vous à le dessiner 2 ou trois fois, et vous n'aurez aucune peine à le réussir et donc à le reproduire sur toutes vos assiettes.



Mélange de cultures

> Concept

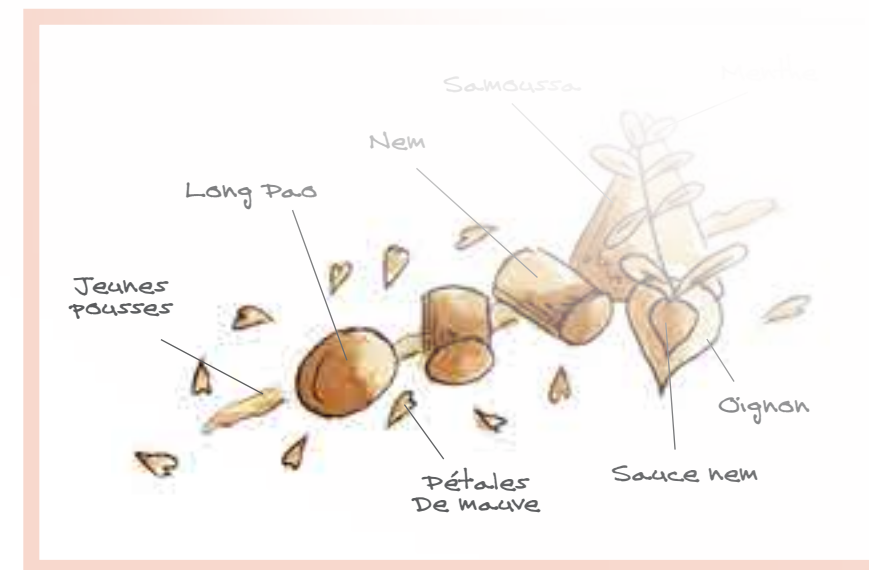
Les bricks et les beignets sont d'autant plus appétissants et savoureux qu'ils sont préparés maison, mais ils ne figurent vraiment pas parmi les mets faciles à présenter artistiquement ! Malgré tout, si l'on prend soin de choisir un bel assortiment de formes et de les entourer d'un mélange de couleurs contrastées, ils sauront vous dévoiler leurs charmes.

> Ingrédients

- Gros oignon blanc allongé
- Nems
- Samoussa
- Long pao (beignet de crabe)
- Sauce aigre-douce ou sauce nem
- Germes de légumes (roquette, lentilles vertes...)
- Menthe
- Pétales de mauve

> Dressage

- Disposer une ligne de germes de légumes bien droite (une pince longue peut s'avérer utile pour manipuler les germes sans salir l'assiette)
- Poser sur cette ligne l'assortiment de beignets, nems et samoussa
- Poser une jeune pousse sur les nems et la boulette
- Pour maintenir le samoussa vertical vous pouvez en coller un autre à côté



- fleurs de mauve pour la présentation
- Caler la branche de menthe entre oignon et brick, puis cesser de respirer le temps de servir les invités !

Ce tableau prouve que du produit ordinaire peut aussi être mis en valeur par une disposition originale.

N'essayez pas de positionner vos nems et samoussas en parallèles trop rigides. Optez plutôt pour des angles différents et offrez ainsi une composition plus légère.

Le chèvre de Mme Sequin

> Concept

La salade de chèvre chaud est un classique de la cuisine française que l'on apprécie autant à la maison qu'au bistrot. Alors, en lui donnant une allure plutôt fantaisiste, voire même "galactique", ce petit fromage revisité dans ses assemblages et ses accompagnements peut égayer, de manière originale, le début d'un festin ou le cœur d'un repas frugal.

> Ingrédients

- Crottin de chèvre, Cabécou, Pélardon
- Fines pousses germées (lentilles vertes, cresson, radis...)
- Noix de pécan
- Dés de mangues
- Tranche de pain grillé
- Mâche et fleur de mauve
- Brisures d'amandes, de cacahuètes ou de pignons de pin

> Dressage

- Poser un bol sur l'assiette finale, de façon à délimiter une bonne zone de saupoudrage de vos brisures d'amandes
- Après avoir saupoudré un petit filet de miettes (1/2 cm environ de large) pour former une grande couronne, enlever délicatement le bol
- Près d'un bord de l'assiette, faire un petit nid avec un petit tas de pousses germées
- caler la couronne en appuyant légèrement sur le nez
- Disposer quelques petits cubes de mangue fraîche sur le devant de la scène
- Terminer par la noix de pécan

Le plus délicat de ce tableau consiste à réussir votre cercle de poudre. Veillez à ne pas prendre trop de produit pour ne pas surcharger votre composition.

Cette composition sera magnifiquement mise en valeur sur une assiette en ardoise.



Perruque de croustillant

> Concept

Nos livres de cuisine regorgent de recettes de panés, croustillants, beignets... Ils peuvent mêler des légumes, des viandes et des herbes en tout genre ! Leurs aptitudes à se satisfaire de multiples assaisonnements nous permettent, en toute sérénité, d'expérimenter des créations aux formes audacieuses, associées à des sauces et salades bien appétissantes.

> Ingrédients

- Crottin de chèvre
- Oignon grelot
- Blancs de poireaux en lamelles
- Vinaigrette blanche ou fromage blanc/citron
- Mâche et ciboulette
- Petits pois ou câpres
- Germe de roquette
- Coriandre

> Dressage

- Avec un flacon-pipette, tracer plusieurs cercles de sauce concentriques superposés
- Poser délicatement un enchevêtrement de fines lanières de poireaux
- Cacher un petit crottin de chèvre à l'intérieur de cet édifice
- Poser la coriandre, la mâche, et une petite feuille de germe
- Coincer le tout

- Terminer quelques gouttes de vinaigrette

Pour obtenir cette "perruque" de poireaux, il faut prendre une lamelle de poireau d'une dizaine de centimètres, la fendre presque entièrement tous les 2 ou 3 millimètres en franges dans le sens de la longueur. Puis tremper ce résultat dans de l'eau très glacée. Les franges formeront des boucles du plus bel effet.

La bichromie blanc-vert de l'accompagnement met bien en évidence le doré du croustillant, et renforce le contraste chaud et froid.



Tapis volant d'Aladin

> Concept

Emblématiques de la cuisine asiatique, les nems et samoussas sont arrivés depuis longtemps dans nos assiettes.

Ils nous donnent le goût d'un exotisme venu de contrées chantant la bonne humeur et les plaisirs simples.

Alors, ouvrons nos portes à ces saveurs exquises pour ensoleiller la cuisine de tous les jours.

> Ingrédients

- Nem et samoussa
- Carotte, courgette, radis noir
- Piments ou poivrons nains
- Tête d'asperge verte
- Sauce menthe coriandre
- Carambole
- Menthe
- Pétales de fleur orange

> Dressage

- Préparer les petits légumes avec un économe: 1 grande lanière de courgette et deux petites, deux petites encore avec la carotte et une de radis noir
- Pocher légèrement les lanières afin de les assaisonner et les assouplir pour les rouler plus facilement
- Enrouler la tête d'asperge avec 1 lanière de carotte, le piment avec 1 lanière de courgette, les o-

gouttes de sauce

- Installer le deuxième plateau et la tranche de carambole
- Déposer 3 gouttes de sauce à la menthe pour rajouter une note graphique
- Terminer par la menthe et quelques pétales oranges

Voilà une composition avec deux couleurs pour accompagner un produit doré, et des pétales de fleurs dont la couleur lie l'ensemble.



Cibles dans le pré

> Concept

Le saumon se prête volontiers à tous les caprices des créateurs et, installé dans un tableau aux couleurs et aux formes variées, il révèle sa robe flamboyante et met en valeur une betterave aux allures naturelles de jeu de fléchettes. Originale et pleine de fraîcheur, cette composition sophistiquée mais pourtant simple à reproduire devrait pouvoir étonner vos amis !

> Ingrédients

- 9 rouleaux de saumon fumé
- Rondelles de betterave
- Fenouil ou aneth
- Œufs de saumon
- Carottes rouges
- Petites fleurs roses

> Dressage

- Couper les rondelles de betteraves assez fines pour assurer leur transparence mais de manière à ce qu'elles gardent aussi une certaine rigidité
- Disposer les 3 rondelles en les coinçant bien entre deux petits rouleaux de saumon

• Poser un troisième rouleau sur le côté pour l'apparence d'un "c" complet

3 rouleaux

• Terminer en disposant quelques petits œufs de saumon

La betterave a cette particularité de présenter naturellement un attrait graphique. Son côté cible sera d'autant plus visible que la transparence pourra être appliquée.

Cette présentation se trouverait particulièrement à l'aise sur une assiette rectangulaire pour intégrer sa forme, et de couleur noire pour laisser chatoyer toutes les nuances de ce surprenant tableau.



J'ai la tête qui tourne

> Concept

Cette composition peut se prêter à toutes sortes de variations culinaires puisqu'il peut s'agir d'un beignet de poisson, de viande, ou bien même d'une purée de légumes, si vous souhaitez servir un plat végétarien. Avec son allure de voie lactée et son harmonie de couleurs, elle coordonne un festival de satellites à faire tourner bien des têtes !

> Ingrédients

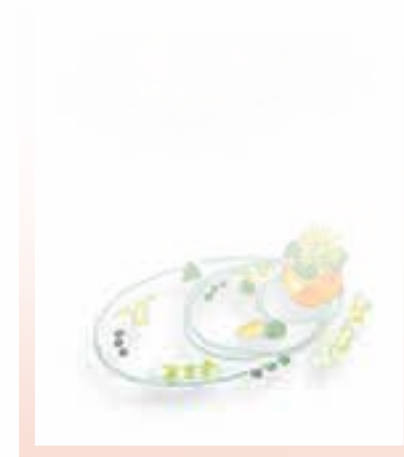
- Boule de purée ou beignet au choix
- Crème de coriandre ou cresson
- Mini épis de maïs
- Brocolis
- Piment jaune
- Petits pois
- Coriandre ou persil plat
- Zestes citrons jaune et vert
- Pétales de pissenlits

> Dressage

- Tracer au fond de l'assiette un faisceau de 3 cercles tangents de crème de coriandre avec un flacon-pipette
- Disposer votre boule bien dorée dans le petit cercle
- Mélanger le zeste de citron jaune avec le vert, et placer le mélange comme sur la figure
- Poser les épis de brocolis, les petits pois, le piment

Voilà une réalisation qui se veut très graphique et tout en bichromie (hors blanc). Toute l'étude consiste à combiner différentes textures et formes, tout en utilisant toute la gamme des couleurs comprises entre le jaune pâle et le vert foncé.

Aucune difficulté particulière à réaliser les cercles au flacon-pipette. Le conseil est de s'entraîner un peu, et surtout de procéder à un mouvement rapide et naturel. Toute hésitation ou lenteur ne vous permettrait pas d'aboutir au résultat escompté.



New hachis Parmentier

> Concept

Le Parmentier est un plat familial et traditionnel qui connaît toutes sortes de déclinaisons régionales mais dont la présentation est souvent standard. Alors, pourquoi ne pas créer la surprise avec une composition individuelle qui dissocie des éléments ordinairement mêlés, et qui simule une planète prête à combler sa gourmandise en attirant son satellite !

> Ingrédients

- Purée de légume (pomme de terre, céleri, panais)
- Bœuf haché ou veau assaisonné
- Sauce rouge barbecue
- Oignons ou échalotes
- Tomate verte
- Basilic citron ou sauge

> Dressage

- Avec un coulis de tomate, dessiner d'un jet une arabesque au flacon-pipette selon le croquis
- Terminer la décoration par quelques points de tailles décroissantes pour renforcer l'aspect graphique du décor
- Préparer la boule de purée ronde aussi ronde que possible et la disposer en arrière-plan de l'assiette, au centre

- Verser la sauce barbecue
- Décorer la boule de purée de ses feuilles de sauge

Toute l'originalité de ce hachis parmentier revisité réside dans la sobriété des couleurs employées et dans la pureté des lignes du décorum.

Cette présentation design nécessite une assiette longue et étroite, plutôt rectangulaire, aux lignes modernes pour respecter l'aspect avant-gardiste de ce dressage.



Croissant polychrome

> Concept

Les croustillants de toute sorte et de toute forme sont de grands amateurs des tables françaises, modestes comme étoilées, que l'on apprécie tout autant en entrée qu'en plat de résistance. Par ailleurs, leur goût indiscutable pour des voyages apéritifs lointains nous inspire des dressages étonnants, aux couleurs originales mais toujours des plus séduisants.

> Ingrédients

- Panés (chèvres gratinés, boulettes, accras...)
- Vinaigrette de balsamique blanc
- Crème de basilic citron
- Tomates-cerises vertes, jaunes, rouges
- Feuilles de basilic citron

> Dressage

- Préparer la sauce verte et la sauce blanche
- Couper les rondelles de tomates de différentes tailles et de 3 couleurs différentes
- Faire rissoler les petits chèvres pour leur donner une belle teinte dorée

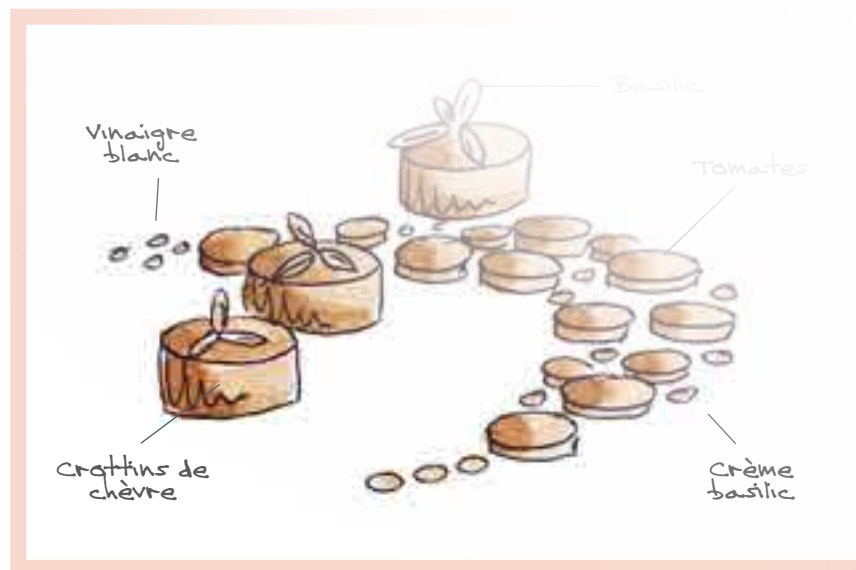
• Disposer un mélange de rondelles de tomates de manière à dessiner sur l'assiette un grand croissant.

disposer quelques tomates vertes et blanches entre les rangs de tomate pour affiner la forme du croissant de tomates

- Garnir les fromages de trois feuilles de basilic citron

Pour assurer une disposition bien graphique, une grande assiette carrée conviendra parfaitement.

Avec la mode des nouveaux fruits et légumes, voire des anciens remis au goût du jour, vous n'aurez aucun mal à multiplier les couleurs sur ce type de présentation.



Voie lactée ou galaxie?

> Concept

Abandonnons, autant que possible, les présentations conventionnelles pour mieux mettre en valeur n'importe quel petit beignet ou pané, et leur accorder de plus célestes ambitions. Alors qu'ils sont peu séduisants, tout seuls dans un espace, il faut vraiment leur laisser les coudées franches afin qu'ils émerveillent vos invités et accèdent aux meilleures tables.

> Ingrédients

- Panés (chèvres gratinés, boulettes, accras...)
- Vinaigrette de balsamique blanc
- Tomates-cerises vertes
- Tranche de carambole
- Petites fleurs rose vif

> Dressage

- Amusez-vous à dessiner des traits de sauce blanche dans tous les sens avec un flacon-pipette.
- Placer les 3 fromages dans trois positions différentes comme sur le croquis
- Disposer les rondelles de tomate le long d'une ligne
- Ajouter la rondelle de carambole sur le côté de la cu



Sur cette présentation, on voit souvent le chiffre 3 (3 fromages, rondelles de tomates par 3, points de sauce par 3, 3 fleurs rouges, et 2 x 3 lignes de crème).

Le parti-pris de cette présentation a été de tracer des lignes courbes. On commence par faire couler une grosse goutte de crème ou de sauce, puis on continue en traçant une courbe, ni trop lentement pour ne pas trembler, ni trop rapidement sinon le trait ne sera pas bien marqué.

Rien ne vous empêche de choisir de dessiner des lignes blanches bien droites en vous aidant d'un guide .



Le dragon gourmand

> Concept

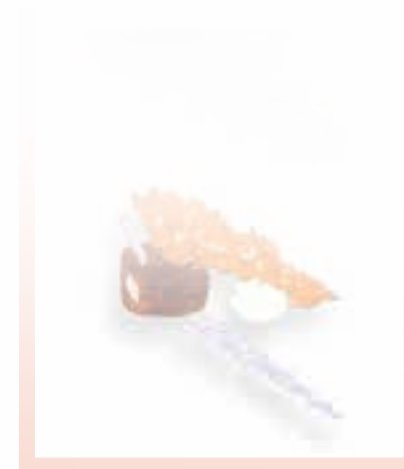
Selon que vous l'aimez fort et intense ou bien doux et sensuel, il se distingue toujours par la subtilité de ses arômes. Prélude aux fêtes ou aux plaisirs solitaires, le chocolat est un rendez-vous raffiné et exceptionnel. Les Mayas, en attribuant sa découverte aux Dieux, auraient-ils donc touché du doigt le caractère divin que nous lui attribuons encore aujourd'hui !

> Ingrédients

- Gâteau marbré au chocolat ou aux 3 chocolats (miroir)
- Boule de glace vanille
- Crème anglaise ou crème fraîche
- Sculpture plaque de caramel
- Cigarette chocolat
- Feuille d'or

> Dressage

- Préparer le gâteau avec sa cigarette avant de le placer sur l'assiette
- Déposer des gouttelettes de différentes tailles avec la crème et en formant un triangle très allongé en diagonale sur l'assiette
- Poser la boule de glace à la vanille
- Installer la sculpture en caramel à la verticale, à cheval sur le gâteau et la glace



Sans aborder les techniques de fabrication du caramel, cette sculpture du plus bel effet a été faite le plus simplement du monde en faisant couler du caramel sur une feuille de papier sulfurisé. C'est le hasard qui vous donnera des formes variées pour coiffer votre présentation et lui donner de la hauteur.

Toutes les formes d'assiettes peuvent convenir à ce type de présentation, mais sur une assiette blanche, on choisira de dessiner les points de sauce avec une couleur rappelant le chocolat, le café ou le caramel.



Big Bang: La Création

> Concept

Véritables petits bijoux de la cuisine française, à tel point qu'ils sont souvent présentés dans des "coffrets-écrins", les macarons existent depuis des générations, mais sont revenus en grande pompe sur nos tables. Acteurs de multiples créations, des plus simples aux plus sophistiquées, ils permettent à chacun de vivre des aventures d'exception.

> Ingrédients

- Macarons vanille et caramel
- Sucre glace
- Sucre blanc en éclats
- Sucre brun en éclats
- Cacao en poudre
- Éclats de caramel ou sucre doré
- Sculpture en caramel

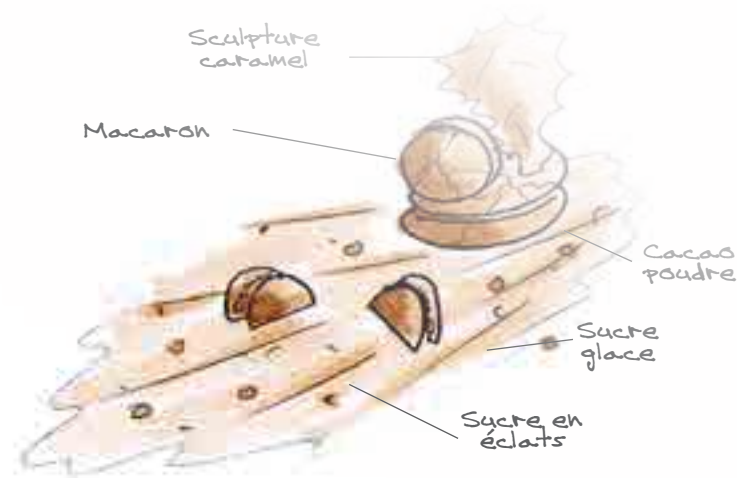
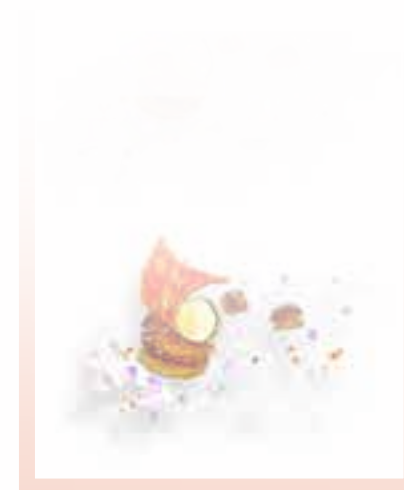
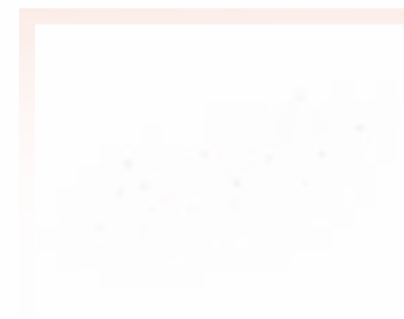
> Dressage

- Commencer par jeter, à la main ou à la cuillère, une petite poignée de sucre brut avec un léger mouvement vers l'avant
- Répéter le même mouvement avec du sucre glace
- Répéter encore avec quelques éclats de sucre brun
- Saupoudrer le tout

- Déposer sur le gros macaron plus clair et plus petit, un aussi volontairement abîmé
- Placer un dernier petit macaron découpé en biais
- Terminer enfin en déposant une sculpture de caramel sur le gros macaron pour donner de la hauteur à l'ensemble

Voilà une présentation qu'il faut oser.

Vous aurez remarqué qu'on retrouve sous forme de poudre les 4 couleurs présentes dans les macarons et le caramel (blanc, beige, marron et doré)



Interrogation surprise

> Concept

Entre recettes familiales simples ou recettes insolites concoctées par de grands chefs, les macarons sont, depuis des siècles, objets de créations remarquables. Leur confection, complexe et délicate est, par contre, redoutée des cuisiniers amateurs ou étoilés. Néanmoins, ils se prêtent volontiers à toutes les inventions et tolèrent très bien le mélange de matières.

> Ingrédients

- Macarons verts, roses, jaunes
- Pamplemousse rose
- Orange
- Fruits rouges : groseilles, framboises, fraises
- Fruits confits
- Glace vanille
- Crème vanille
- Raisins secs

> Dressage

- À l'aide d'une pipette remplie de crème vanille, tracer un grand point d'interrogation de plusieurs cercles
- Compléter cette arabesque par quelques points
- Remplir à demi 3 petites verrines transparentes avec chacun des 3 fruits rouges
- Les installer à l'envers en milieu plan de la crêpe

- Garnir l'assiette avec les quartiers et les morceaux d'agrumes
- Disperser quelques fruits confits sur l'ensemble
- Décorer les 3 macarons d'un fruit confit de couleur assortie
- Terminer par une feuille d'or sur la quenelle de chantilly

Sur une assiette blanche, on choisira de dessiner avec un coulis de fruits rouges.



Kids extra-terrestres

> Concept

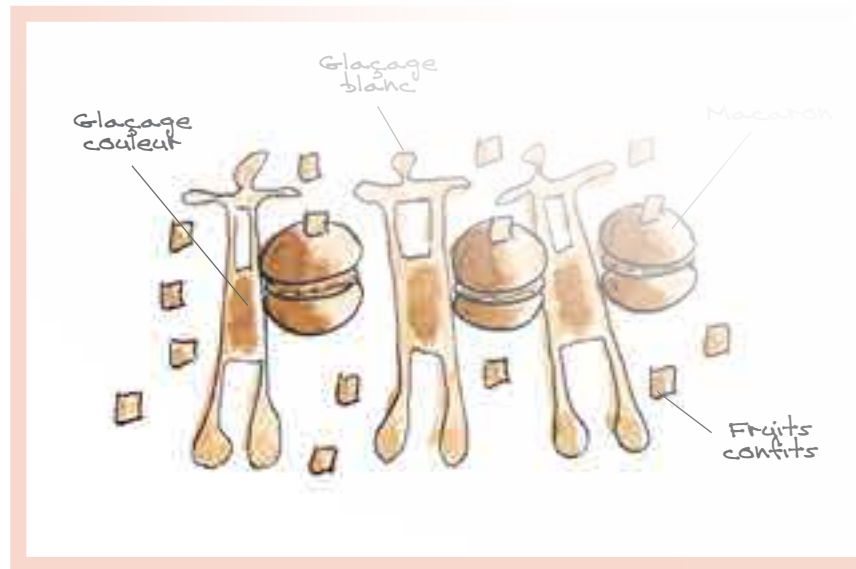
Rien de tel que ces petits extra-terrestres bien colorés pour égayer de bonnes occasions de régaler les papilles des enfants et faire briller leurs yeux de plaisir. Grâce à des petites astuces simples et harmonieuses, vous pouvez choisir de les fabriquer en cachette, pour ménager la surprise, ou bien les inviter à partager vos talents de décorateurs.

> Ingrédients

- Macarons roses, jaunes et verts
- Glaçages roses, jaunes et verts
- Glaçage blanc
- Fruits confits de trois couleurs (roses, jaunes et verts)

> Dressage

- Dessiner les 3 bonshommes stylisés régulièrement espacés sur l'assiette, à l'aide d'un flacon-pipette rempli du glaçage blanc
- Former leurs corps avec 3 glaçages des 3 différentes couleurs
- Disposer les macarons garnis d'un fruit confit comme sur le schéma, chacun au côté du bonhomme d'une même couleur



Malgré un aspect multicolore ou bigarré, cette présentation n'utilise que 3 couleurs pastel (hors blanc), qu'on retrouve chaque fois, dans les glaçages, dans les macarons, et dans les fruits confits.

Composé de 3 traits et d'un point, ce dessin de bonshommes est à la portée de tout le monde.

Malgré un aspect multicolore ou bigarré, cette présentation n'utilise que 3 couleurs pastel (hors blanc), qu'on retrouve chaque fois, dans les glaçages, dans les macarons, et dans les fruits confits.

Cette composition s'installera sur une assiette rectangulaire plutôt noire.



Une auréole au paradis

> Concept

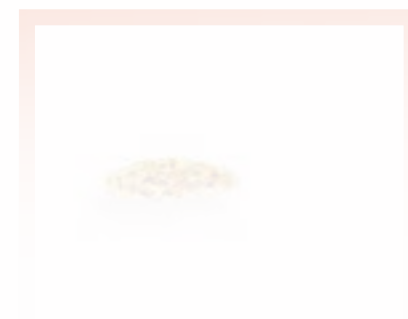
Sublimé de mille manières, frappé, en fondue, en pâtisserie, le chocolat ne cesse de ravir les gourmands du dimanche comme les adeptes quotidiens des pauses sucrées. Personne, en effet, ne résiste à la tentation d'assouvir cette passion. Proposez-lui une superbe mise en scène et cette petite bouchée croustillante se laissera dévorer sans résister !

> Ingrédients

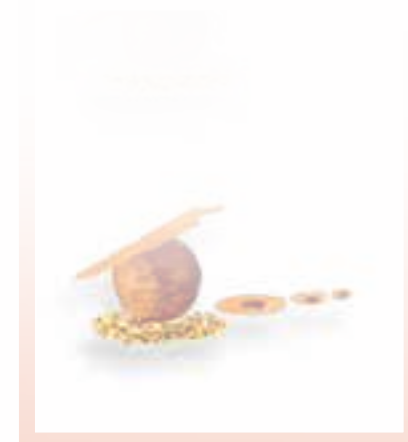
- Gâteau tête de nègre ou croquette en chocolat
- Sculpture en caramel
- Pastilles de caramel
- Feuilles d'or
- Brisures de noisettes ou de biscuit (speculos)

> Dressage

- Dessiner un petit lit de noisettes concassées. Vous pouvez remplacer cette brisure en broyant un biscuit sec (speculos)
- Fabriquer une sculpture plate en caramel
- Placer en ligne 3 pastilles de caramel de tailles différentes
- Installer la tête de nègre sur les noisettes



• Dessiner
petite feuille d'or ou
pastilles de caramel



La sculpture est obtenue en coulant tout simplement du caramel sur une feuille de silicone (ou de papier sulfurisé).

Une assiette ovale ou rectangulaire sera toute indiquée pour rendre cette composition des plus élégantes.

On peut facilement adapter cette présentation à tout un tas d'ingrédients qui présentent une même forme de boule, aussi bien en sucré qu'en salé.



Danse de Geisha

> Concept

Cette artiste et dame de compagnie raffinée s'exhibe ici dans ses plus beaux atours. Dans cette présentation japonisante, sobre et aérienne, elle s'apprête à divertir agréablement nos palais et réveiller nos sens. Ouvrons bien grands nos imaginaires tant ils recèlent, comme nos tiroirs, de multiples trésors pour concocter d'exquises douceurs et sublimer nos passions.

> Ingrédients

- Macaron
- Éclats de sucre brun
- Éclats de sucre blanc
- Groseilles
- Plaque de caramel
- Spaghettis caramélisés
- Feuille d'or

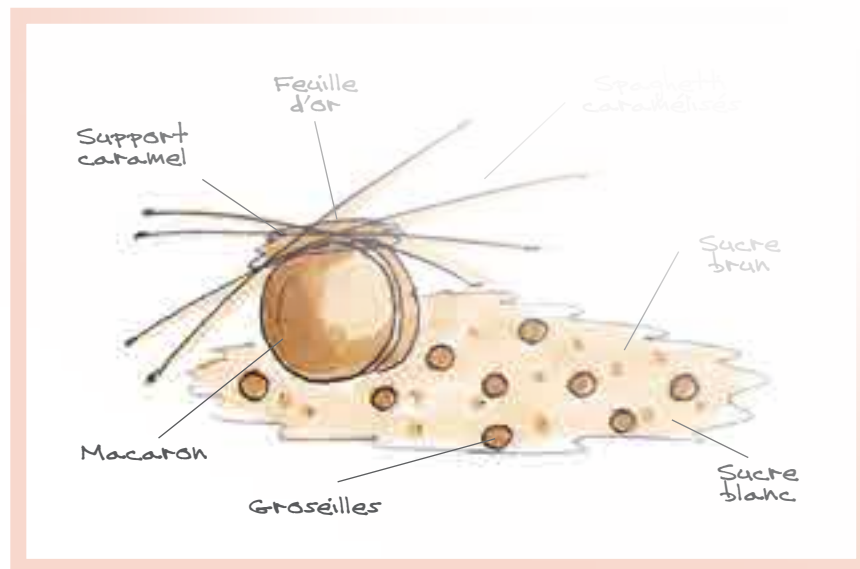
> Dressage

- Disperser d'abord des éclats de sucre blanc sur l'assiette
- Disperser ensuite des éclats de sucre brun (ou de la brisure de biscuit si vous préférez)
- Déposer le macaron en position verticale en arrière-plan de l'assiette. Vous pouvez légèrement aplatisir sa base pour le stabiliser plus facilement

• Décorer avec :

- Pour 1 :
 - une feuille d'or au visage

La décoration en caramel n'offre pas de difficulté particulière. Commencez par préparer une plaque de caramel. Par ailleurs, faites dorer quelques spaghettis crus à la poêle ou au four. Trempez les pointes des spaghettis pour leur donner une touche graphique supplémentaire. Assemblez l'ensemble en collant les spaghettis sur la plaque avec du caramel chaud. Prévoyez également une pointe en caramel sous la plaque pour permettre de planter la sculpture sur le macaron.



J'ai cassé mon collier

> Concept

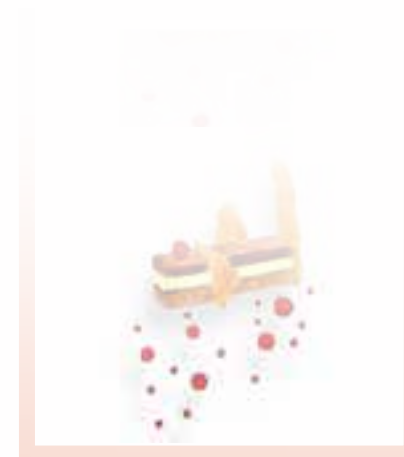
Avec cet ami qui nous veut du bien, les chocolatiers haut de gamme comme les plus modestes rivalisent de talent et d'initiatives dans leurs créations culinaires et artistiques. En plus de satisfaire nos papilles, n'oublions pas qu'il fut longtemps considéré comme un aphrodisiaque et, encore aujourd'hui, comme un stimulant. Alors, allez-y, dégustez !

> Ingrédients

- Gâteau aux 3 chocolats
- Groseilles
- Perles du Japon teintées et parfumées
- Oreillettes sucrées, crêpes caramélisées ou gaufrettes

> Dressage

- Poser le gâteau sur l'assiette en arrière-plan, légèrement en biais
- Habiller le gâteau en y plantant des chips de différentes tailles
- Disperser quelques groseilles sur le devant de la scène
- Compléter ce tapis de groseilles par quelques perles du Japon (topioca) que vous aurez préalablement teintées et parfumées



Voilà une idée qui va vous mettre en valeur un peu plus tôt classique.

Avec un peu d'imagination, cette présentation peut être déclinée à partir de n'importe quelle forme similaire, que cela concerne du sucré ou du salé.

Concernant les "sculptures" utilisées pour décorer le gâteau, il existe de nombreuses possibilités de produits: oreillettes, crêpes, pain azyme, feuilles de brick, Etc. que vous pourrez dorer au beurre... A vous d'imaginer d'autres possibilités.

Cette composition sera à l'aise sur tout type d'assiette.



Canard d'automne

> Concept

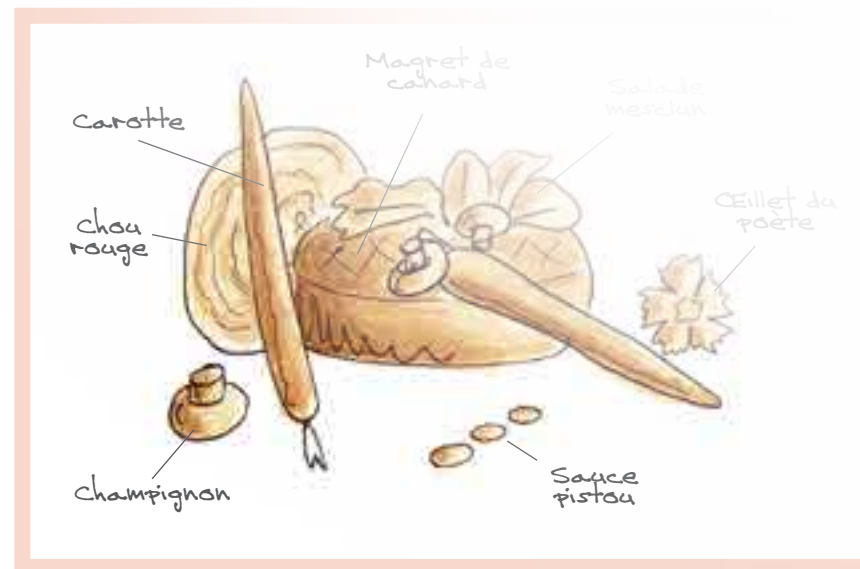
Voilà un superbe mariage d'automne pour cet indémodable péché mignon des gastronomes. Il aime jouer avec les formes, les textures et les couleurs de son cortège et nous propose de tester des accords aux goûts inédits. Dans cette composition facile à réaliser, il parviendra toujours à nous charmer, dans des circonstances festives ou bien plus ordinaires.

> Ingrédients

- Magret en pavé
- Chou rouge
- Petits champignons (rosés des prés, lactaires)
- Carottes nouvelles (ou mini légumes) avec leurs fanes,
- Salade mesclun
- Sauce au pistou
- Œillet du poète violet

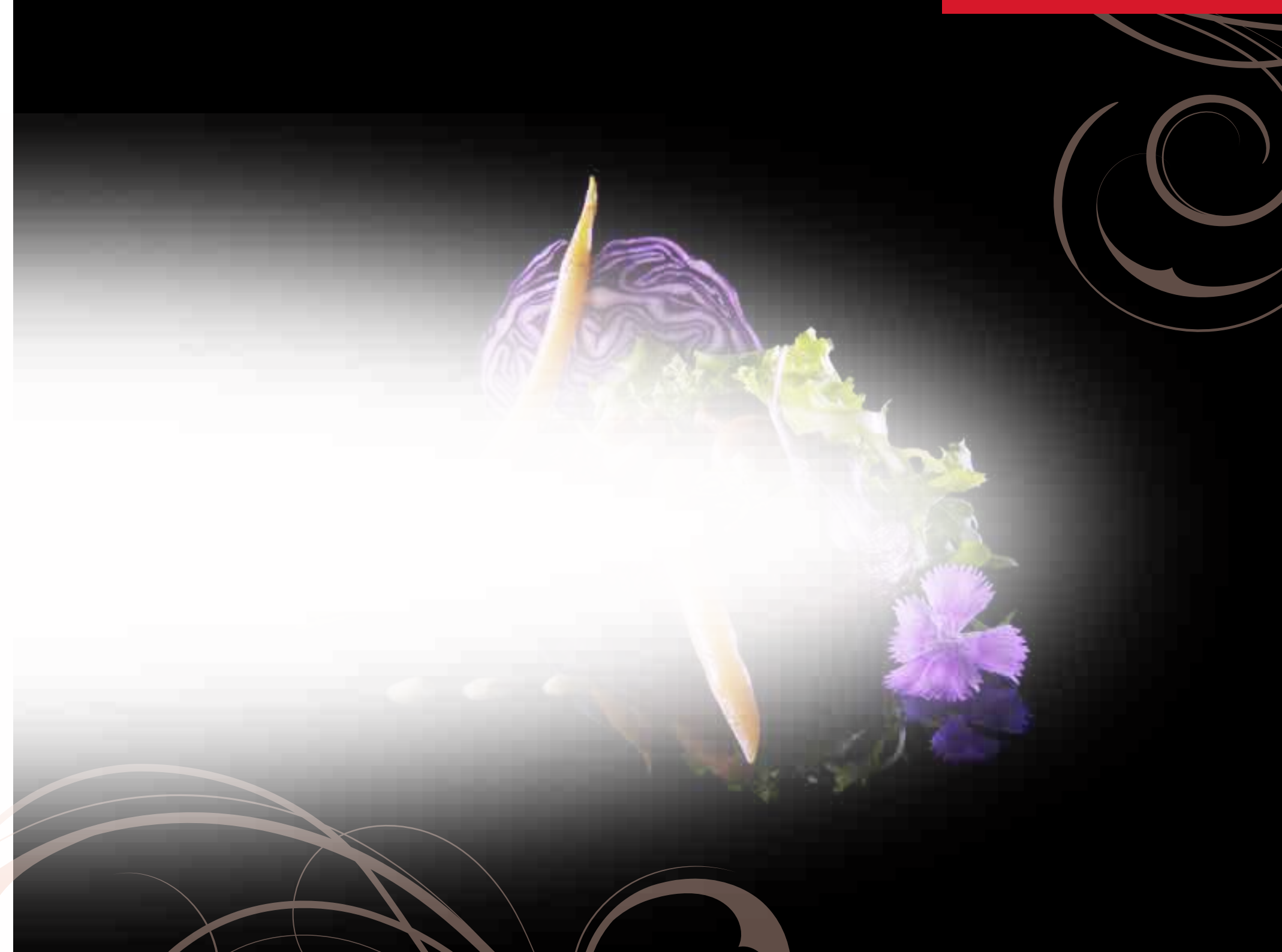
> Dressage

- Disposer le pavé de magret en arrière-plan (environ aux $\frac{3}{4}$) de l'assiette
- Couper une fine tranche de chou dans le diamètre qui fait apparaître ses circonvolutions blanches et violettes. Cela va lui donner une légère transparence et le rendre agréable à consommer cru
- Celer la rondelle de chou derrière la viande en effilant et en



- Placer les 2 carottes, vers le chou à la viande, l'autre vers le devant de l'assiette pour créer des lignes dynamiques
- Déposer, entre les deux carottes, 3 points de sauce à l'aide d'une pipette
- Apporter la touche de finition avec un champignon supplémentaire sur le côté ainsi que la fleur au premier plan

Une belle assiette ronde, blanche, conviendra tout à fait à ce type de couleurs et de présentation.



Canard au thym hâlé

> Concept

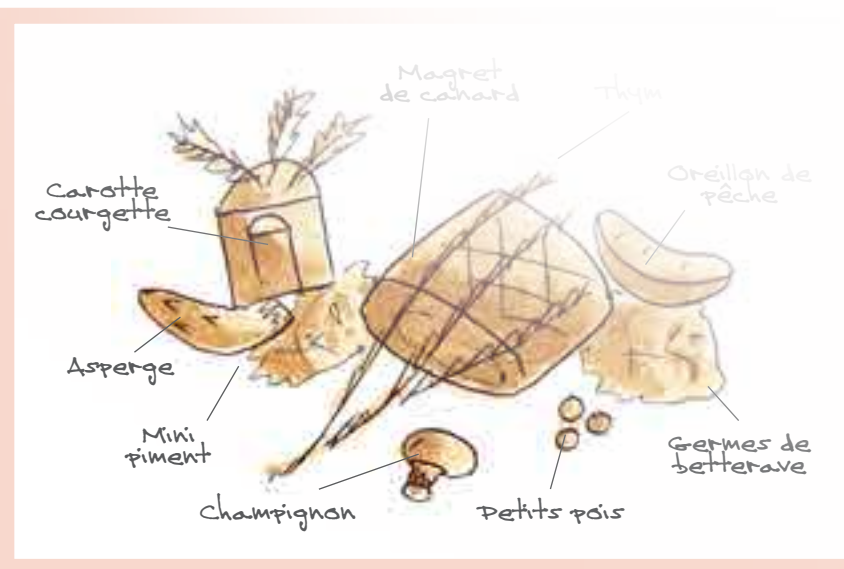
Cette réalisation sophistiquée au plan visuel peut tout à fait se mettre à la portée des amateurs passionnés, soucieux de mêler gourmandise et esthétique. Elle exprime de la douceur, grâce à cet assemblage de goûts et de matières. Si elle requiert un peu de technique, c'est surtout la patience et la persévérance qui façonneront une œuvre éblouissante.

> Ingrédients

- Magret de canard en pavé
- Carottes, navet, courgette
- Champignons
- Têtes d'asperges
- Petits pois
- Oreillons de pêche ou abricot
- Germes de betterave
- Piment rouge ou mini poivron
- Branche de thym

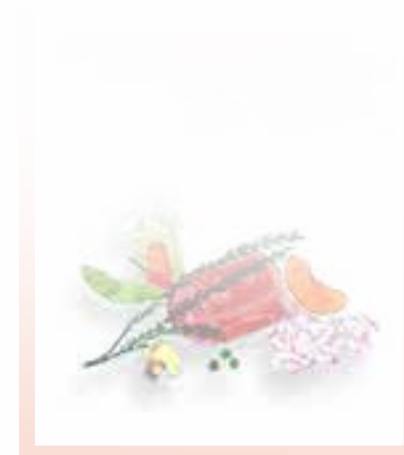
> Dressage

- Préparer tous les légumes "tournés", c'est-à-dire leur donner une belle allure arrondie, oblongue et régulière
- Les cuire légèrement à la vapeur ou mieux, les glacer pour leur conserver un aspect impeccable
- Creuser le morceau de courgette tournée afin d'y incruster une carotte tournée elle aussi
- Caraméliser un morceau de poivron



- Faire l'assemblage des autres légumes sur l'arrière de l'assiette et ajouter les piments
- Adosser le fruit sur un petit tas de germes rouges
- Terminer la présentation de l'ensemble avec le champignon, les 3 petits pois et la branche de thym

Une belle assiette ronde, blanche, conviendra tout à fait à ce type de couleurs et de présentation.



Canard champêtre

> Concept

L'essentiel d'une belle création, réalisée à partir d'un classique de la gastronomie, consiste à innover dans la manière de choisir, de découper et d'agencer les ingrédients. Alors, en se laissant entraîner dans cette présentation simple mais énergique, les cuisiniers exigeants comme les débutants sauront la reproduire de manière précise et artistique.

> Ingrédients

- Magret de canard en pavé
- Purée blanche avec du pavot
- Courgettes
- Haricots mungo (graines de soja non germées)
- Tête d'asperge
- Champignons
- Roquette et germes de poireau
- Fleur de pissenlit

> Dressage

- Préparer une purée blanche et la mélanger avec des graines de sésame brunes ou de pavot
- Préparer 2 lanières de courgette à l'aide d'un économe et les rouler
- Sauter et assaisonner quelques petits champignons finement émincés
- Fabriquer une quenelle de purée à l'aide de 2 cuillères à soupe et la poser sur l'assiette

- Poser les roquettes, les dépliant légèrement, de chaque côté et un peu en arrière de la purée
- Caler le pavé de canard sur la purée
- Déposer la garniture de champignons sautés devant la viande et disperser quelques petits haricots mungo sur le côté gauche
- Placer la tête d'asperge et terminer par la fleur de pissenlit

Une belle assiette ronde, blanche, conviendra tout à fait à ce type de couleurs et de présentation.



Canard au potager

> Concept

La création littéraire l'a malmené dans un fameux conte qui en a fait son héros malheureux et pourtant, le canard a été, de tout temps, infiniment choyé dans nos assiettes et nos cuisines. Sur tous les continents et dans toutes les cultures, il sait nouer de solides et savoureuses alliances sucrées-salées, comme de sublimes associations aigres-douces.

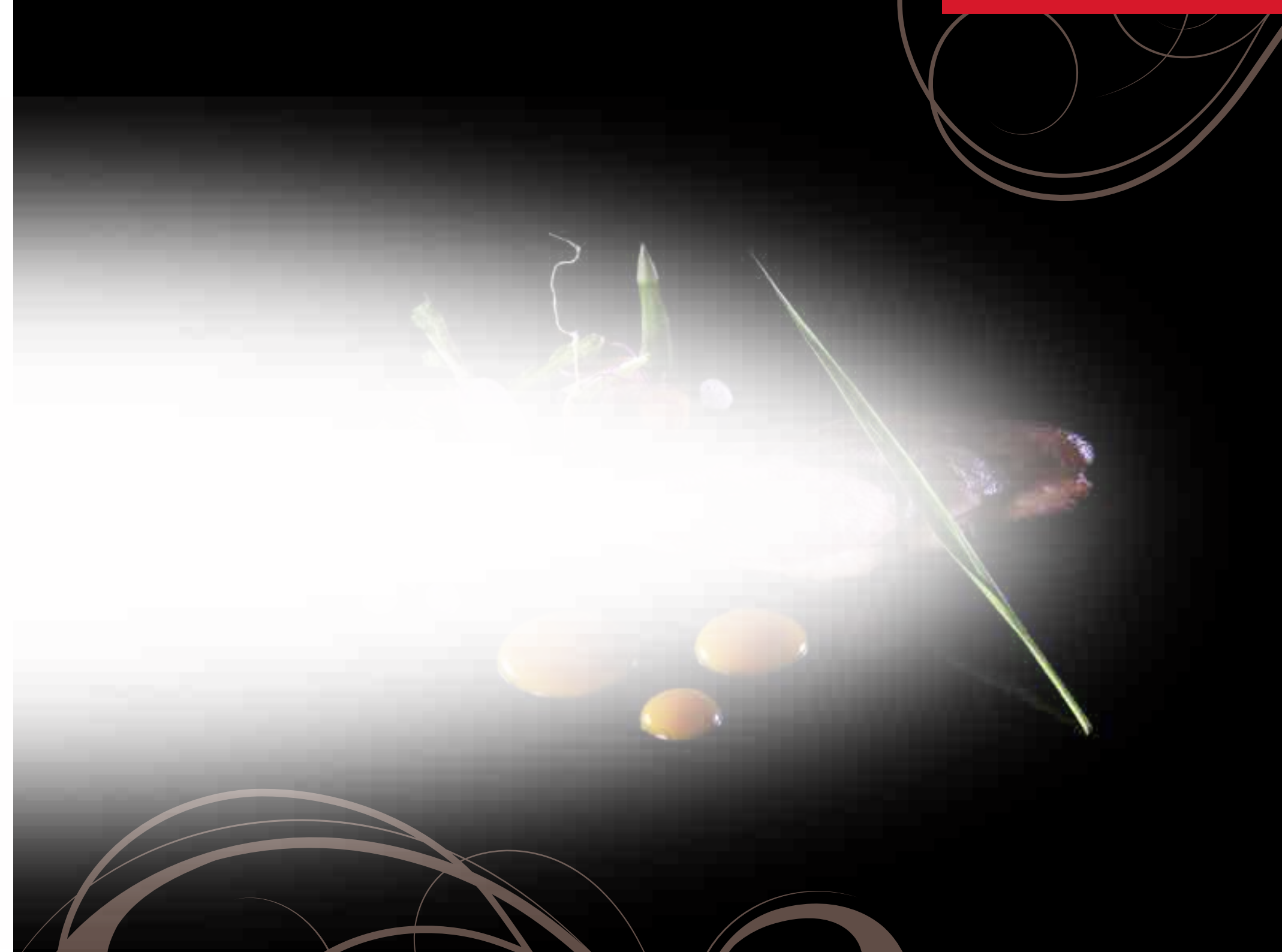
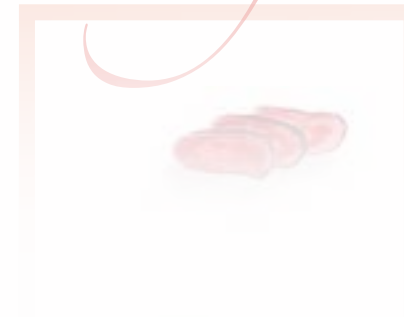
> Ingrédients

- Magret de canard
- Radis rouge
- Carottes orange et violette
- Tiges de lotus
- Tête d'asperge
- Mesclun
- Rice crackers
- Sauce miel-orange
- Feuille de roseau

> Dressage

- Éplucher une carotte violette, garder sur une moitié le bout de la racine intacte, et couper quelques rondelles dans la partie restante
- Couper un gros radis rouge dans le sens de la longueur et découper une tige de lotus en petites rondelles
- Poser 3 tranches de magret de canard en arrière de l'assiette
- Dresser, avec de la sauce miel-orange
- Placer l'asperge à l'arrière et la demi-carotte violette plus devant, poser le radis rouge bien en évidence
- Poser 2 cylindres de carotte, une devant, l'autre plus en arrière
- Disperser quelques rondelles de carotte violette, celles de lotus et quelques crackers
- Caler la feuille de roseau sur le magret pour donner de la hauteur

Les tiges de lotus en bocal se trouvent facilement dans les boutiques spécialisées en produits asiatiques.



Canard en équipage

> Concept

Cette petite bête aquatique, sauvage ou domestique, inspire autant les peintres que les écrivains mais sa notoriété a, depuis fort longtemps, pris aussi son envol chez tous les gastronomes de la planète. Cet incroyable charmeur a bien mérité cet équipage simple et bigarré qui vous offre une belle occasion de cuisiner pour un plaisir partagé.

> Ingrédients

- Magret de canard
- Carottes
- Tomates vertes, rouges et violettes
- Asperge
- Tige de lotus
- Petits pois
- Fenouil
- Cube de gelée de litchis
- Sauce rouge (à base de canard)

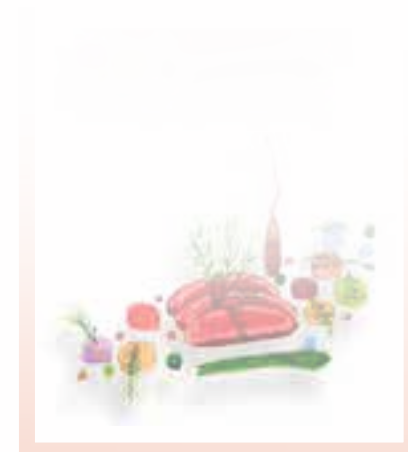
> Dressage

- Couper la carotte violette et gardant le bout de la racine ainsi que 2 petites rondelles
- Poser les trois tranches de magret au milieu de l'assiette
- Installer trois rondelles de tailles différentes (carotte, tomate verte et rouge) à l'avant et à l'arrière de la viande
- Placer une carotte verte au côté



- Tailler le fenouil en fines lanières et le placer devant la viande
- Disposer la carotte violette avec sa racine en l'air pour le côté ludique
- Poser un petit cube de gelée de litchis derrière les tomates
- Faire quelques petites gouttes de sauce rouge de chaque côté de la viande, entre les légumes
- Finir la décoration avec des fanes de fenouil

Vous pouvez tout à fait présenter cette composition sur une ardoise.



Crevettes sur roche

> Concept

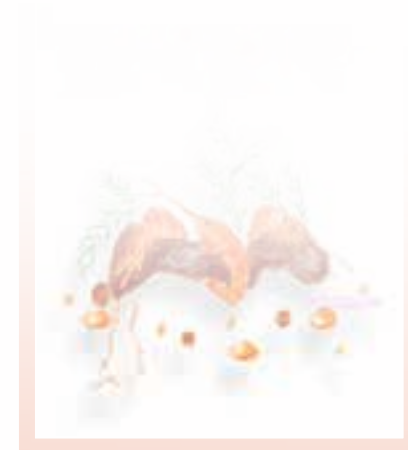
Avec les gambas, c'est un peu la fête toute l'année ! Elles ont tellement de classe et sont tellement conciliantes que, soumises à toutes vos fantaisies ou caprices du moment, elles risquent bien de vous reprocher de ne pas faire assez de zèle pour leur offrir de plus belles parures. Et pourtant... La simplicité leur va si bien.

> Ingrédients

- Grosses crevettes (gambas) sautées ou cuites dans un bouillon bien assaisonné
- Pièce de bois
- Dés de mangue
- Branches d'aneth
- Sauce aurore ou sauce cocktail
- Œufs de saumon ou de truite
- Citronnelle

> Dressage

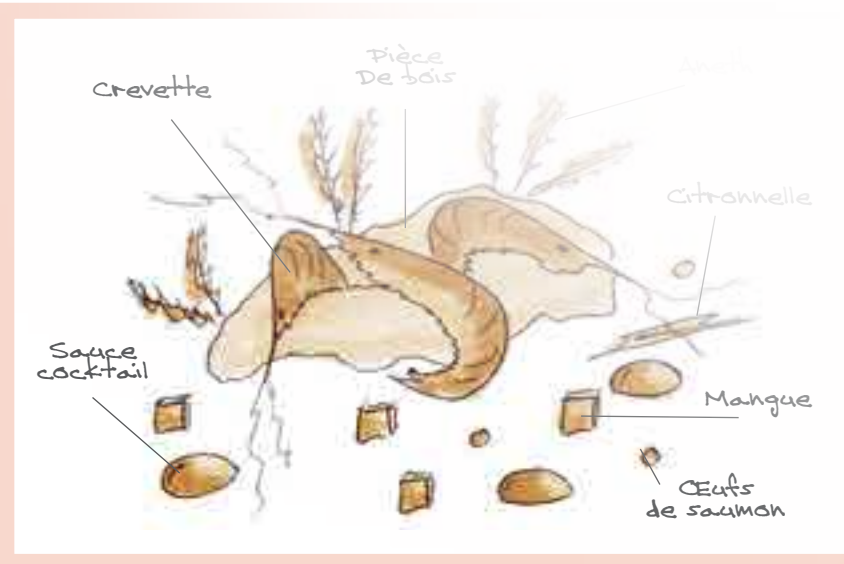
- Poser deux belles feuilles de chou rouge bien rondes afin de simuler des rochers
- Caler bien 2 crevettes à cheval sur chaque rocher, la tête vers l'avant de la composition
- Pour les maintenir, utiliser éventuellement un cure-dent
- Placer une de crevette dans l'autre sens, de manière à ce qu'elle soit visible



Finitions

- À l'aide d'une seringue, se faire trois grosses gouttes de sauce de votre choix entre les cubes
- Installer les 3 tiges d'aneth calées le long des feuilles de chou
- Terminer par quelques petits œufs de saumon pour compléter la décoration

La pièce de bois qui nous sert de support est un accessoire décoratif que vous pourrez acheter dans une boutique pour aquariophiles.



Crevettes en verrine

> Concept

Les crevettes, petites ou grandes, ont tendance à faire, sur nos tables, une entrée remarquable en toute circonstance, tant elles sont faciles à cuisiner et à accommoder, en d'autres termes faciles à vivre. Leur style et leur délicatesse vous permettront d'épater vos invités, même si, pour cela, elles n'ont pas besoin de s'encombrer d'un décorum abondant ou compliqué.

> Ingrédients

- Gambas
- Crevettes grises
- Branche d'algue séchée
- Avocat, pignons, oignons rouges,
- Sauce aux 3 poivrons ou sauce américaine
- Grains de poivre noir
- Œufs de saumon

> Dressage

- Préparer une sauce américaine, mayonnaise et ketchup ou bien une préparation aux 3 poivrons (rouge, orange, jaune) bien mixée
- Préparer une verrine ronde et pas trop haute avec un mélange bien citronné de pignons concassés, oignons hachés et mini cubes d'avocat
- Plonger 3 gambas dans cette verrine après leur avoir ôté la tête
- À l'aide d'un couteau à peindre, installer cette bran-

- et la verrine
- Terminer l'aspect graphique de l'ensemble par 5 grains de poivre noir sur la sauce et 5 petits œufs de saumon bien alignés sans oublier la tête de crevette pour l'anecdote

Pour obtenir le dessin de cette présentation, commencez par déposer une grosse tâche de sauce. Puis utilisez un couteau à peindre (ou une spatule étroite) pour glisser de l'intérieur de la tâche vers l'extérieur (avec un mouvement de rotation).



Couronne impériale

> Concept

Malgré sa finesse et sa délicatesse naturelle qui pourraient suffire à embellir les meilleures tables, la gambas peut aussi se prêter à des déguisements sophistiqués pour créer la surprise et ébahir ses admirateurs. Elle est particulièrement à l'honneur dans ce décor foisonnant et bariolé qui s'avère, malgré les apparences, très facile à confectionner.

> Ingrédients

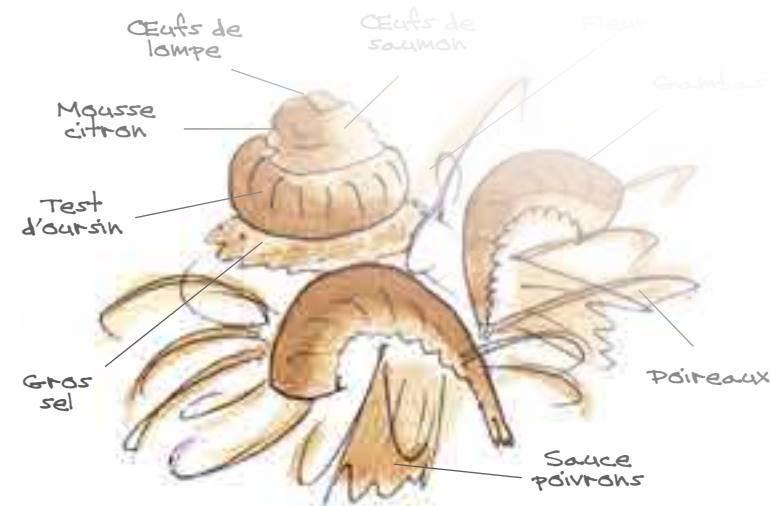
- Gambas
- Poireaux
- Gros sel
- Sauce aux poivrons
- Mousse citron blanche
- Œufs de saumon
- Œufs de lompe
- Fleur violette (pensée)
- Test d'oursin

> Dressage

- Trouver un test d'oursin pourpre
- Préparer une sauce orangée type 3 poivrons ou sauce cocktail
- Découper de fines lanières dans 2 longues feuilles de poireaux jusqu'à 2 cm côté blanc
- Poser, à l'aide d'un emporte pièce, un lit rond de gros sel en arrière de la présentation
- Déposer les test

- Dessiner 2 grosses oranges devant l'assiette
- Enrouler les feuilles de poireaux découpées sur chaque tache de sauce
- Placer une crevette préalablement étêtée dans chacun des petits fouillis de poireaux
- Terminer par quelques pétales violets sur l'oursin et les crevettes

Retrouvez l'explication concernant la découpe des boucles de poireaux en page 90.



Conférence du sommet

> Concept

Si vous rêvez de sable fin et de plages infinies, suivez cette petite merveille de la nature capable d'inspirer et égayer toutes vos recettes océaniques et tropicales. Elle a tellement la classe qu'en toute occasion, elle trouve une place dans vos menus et, grâce à cette impressionnante mise en scène, peut susciter, sans peine, les applaudissements de vos amis.

> Ingrédients

- Gambas ou grosses crevettes
- Mélange 5 baies
- Sauce crustacés ou armoricaine
- Bouquet d'aneth
- Test d'oursin pour le décor

> Dressage

- Prendre une cuillère à soupe de sauce aux crustacés et la poser en arrière de l'assiette puis, l'étaler à l'aide d'un peigne à colle à dents moyennes
- Disposer une tête de crevette verticale en bordure de la trace
- Déposer en étoile, les cinq crevettes chacune en équilibre sur leur côté tête et sur leur queue
- Décor

- Terminer par quelques baies rouges, tant à bien équilibrer les différents goûts et couleurs

Pour bien faire adhérer les crevettes dans leur position, vous pouvez tremper la partie côté tête (que vous aurez découpée bien à plat) dans la sauce qui a servi à dessiner le motif de fond.

Le test d'oursin posé en arrière-plan peut aussi servir de réceptacle à une composition de mousse au citron ou de mayonnaise.



Madame Langoustine

> Concept

La langoustine ne quitte ses fonds marins que pour nous offrir sa chair fine et goûteuse. Pourtant, tel l'albatros de Baudelaire qui, sur terre, semble gauche et laid, elle laisse aussi traîner ses membres démesurés. Peu docile à apprivoiser dans nos assiettes, elle se prête toutefois volontiers à de belles créations artistiques pour les inventifs !

> Ingrédients

- Langoustine
- Mélange de riz camarguais (noir, blanc et rouge)
- Aneth et ciboulette
- Feuille de brick
- Germes de pois gourmands
- Sauce crustacés
- Sauce tomate (coulis, ketchup...)
- Sauce blanche (tartare, aneth...)

> Dressage

- Commencer par poser la langoustine en la dépliant et en aplatissant bien les phalanges de sa queue
- Déposer un petit rouleau de mélange de riz camarguais en arrière-plan de la langoustine
- Surmonter ce rouleau de petites tiges d'aneth et de ciboulette que vous planterez verticalement
- Déposer, épaulé, un coulis d'aneth
- Terminer par un trait de sauce en dessinant, à l'aide d'une pipette, un grand tapis de points au fond de l'assiette en alternant les couleurs de sauce et la taille des taches

Les couleurs des taches qui tapissent l'assiette sont une reprise des couleurs qui composent le contenu de cette assiette (rouge, orange, beige clair ou blanc).

Cette composition s'accommoderait tout à fait d'une belle grande ardoise ronde.



Comme au théâtre

> Concept

Cette magnifique reine de la mer, délicate et raffinée, se prête spontanément aux accords sucrés-salés comme épicés. Bien que moins gracieuse sur terre que dans l'eau, rien ne l'arrête ni ne lui fait peur et, pour mettre en valeur son corps ferme et musclé, elle entreprend des mariages heureux avec des congénères marins comme avec des créatures terrestres.

> Ingrédients

- Queues de langoustines
- Crevettes grises
- Jambon cru
- Carottes - Courgettes
- Radis noir - Betterave
- Pousses de pois gourmands
- Œufs de saumon
- Aneth

> Dressage

- Fabriquer de grandes lanières de légumes avec un économe ou une mandoline
- Rouler toutes les lanières pour former toute la série de rouleaux avec les légumes et le jambon cru. Puis les installer sur l'assiette en respectant l'assortiment de couleurs et de matières

- Disposer les 3 queues de crevettes en triangle

- Apporter la touche finale en dispersant quelques œufs de saumon autour de la composition

Pour la fabrication de certains rouleaux de légumes, vous pouvez mettre ensemble 2 lanières de couleurs différentes avant de les rouler. Cela amènera une originalité supplémentaire.

N'hésitez pas à rajouter un contenant décoratif pour la sauce d'accompagnement ou une mayonnaise.



Algues & Lavandes

> Concept

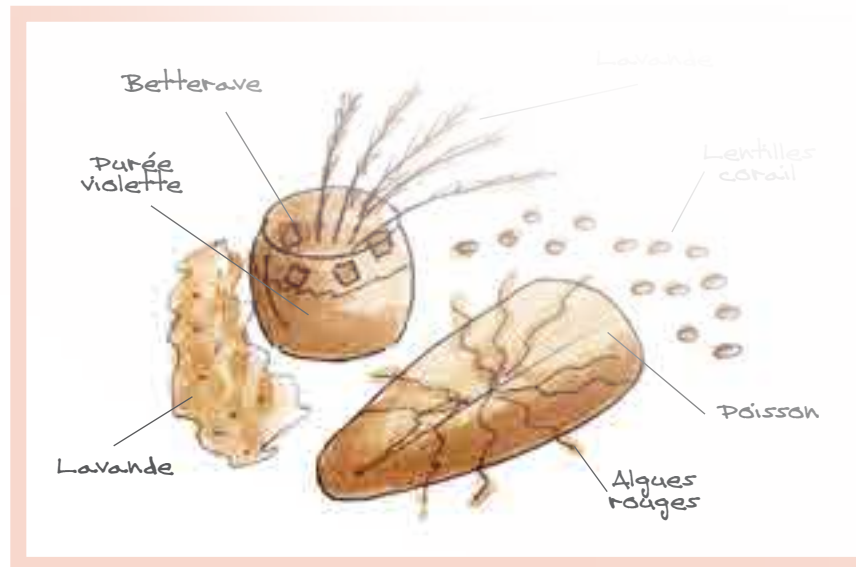
Autrefois très populaires en raison de leur saveur douce et sucrée, puis trop longtemps tombées dans l'oubli, les carottes violettes colorent fortement bouillons et sauces et nous proposent de nouveaux voyages gustatifs. Elles réapparaissent sur nos marchés et dans nos assiettes pour exciter notre curiosité et rehausser nos plats de leur extravagante couleur.

> Ingrédients

- Filet de poisson
- Betterave en cube
- Purée de carottes violettes ou pommes de terre violettes (Vitelotte)
- Germes de betteraves ou algues rouges
- Lentilles corail
- Brins de lavande

> Dressage

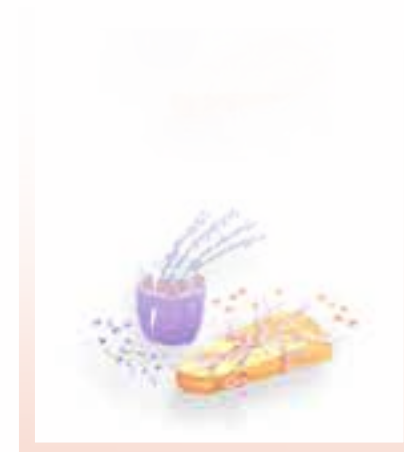
- Déposer votre filet de poisson peau cuite en dessous pour afficher le blanc de la chair
- Garnir une verrine aux deux tiers avec la purée de carottes violettes ou de pommes de terre Vitelotte (violettes)
- Ajouter 3 ou 4 petits cubes de betterave ainsi que 3 broutilles de lavande et disposer l'ensemble sur l'assiette.



- Enfin, déposer la ligne de germes de betterave si vous pouvez en trouver, quelques belles algues dans les tons entre couleur betterave et couleur lavande.

Les couleurs présentes sur cette composition sont plutôt inhabituelles sur une assiette et surprendront vos invités. Aucune difficulté à trouver les ingrédients nécessaires à la fabrication de votre purée violette.

Pour contraster avec le blanc du poisson, une assiette noire conviendrait bien pour parfaire votre tableau.



Bichromie terre et mer

> Concept

Les poissons les plus communs sont bien présents sur les cartes des bons restaurants et peuvent tout à fait faire merveille si on leur accorde un environnement sobre et design. Avec des produits simples, voilà une occasion unique d'ajouter une touche de créativité et réussir un tableau aux airs de début de printemps venant exhiber toutes ses nuances de vert.

> Ingrédients

- Filet de poisson
- Sauce au vin blanc et aux échalotes bien réduite
- Courgettes
- Lanières de poireau
- Aneth
- Ciboulette
- Citron
- Fleur de carotte

> Dressage

- Préparer 5 lanières de poireaux de taille égale et les plonger quelques minutes dans l'eau bouillante, puis les égoutter sur un papier absorbant avant de les déposer en quinconce sur votre assiette
- Placer le poisson peau cuite vers le dessous sur le lit de poireaux
- Poser les 3 petits rouleaux de courgette en arrière de la composition et ajouter un petit copeau

- Continuer en diagonale de ciboulette pour donner de la hauteur
- Disposer en arrière-plan la belle fleur de carotte sauvage
- Terminer la décoration en déposant à la pipette quelques gouttes de votre sauce blanche pour parfaire l'esthétique graphique de ce tableau

Voilà une bichromie vert-blanc très graphique et simple à réaliser pour un résultat très visuel.



Paupiette dans les nuages

> Concept

"De toutes les passions, la seule vraiment respectable me paraît être la gourmandise" a écrit Maupassant... Cet appétissant plat des villes ou des campagnes qui réchauffe nos longues soirées d'hiver ne le contredira pas. En associant sobriété et élégance, il pourra même combler les accros de la balance, malgré sa petite dérogation bien "goutteuse" !

> Ingrédients

- Paupiette de veau ou de porc
- Sauce blanche au poivre, ou crème de parmesan
- Sauce orange (jus de viande réduit, tomate)
- Haricots verts en fagot
- Jambon cru
- Courgette
- Persil frisé

> Dressage

- Pocher une lanière de courgette préalablement découpée avec un économe et la rouler
- Former une demi-sphère de courgette avec une cuillère à boule
- Fabriquer un fagot de haricots d'égale longueur et enroulés dans une tranche de jambon cru
- Préparer la sauce et former une belle tache légèrement triangulaire
- Déposer la sauce orange sur la grande tache de sauce blanche
- Placer la paupiette à cheval sur la tache de sauce
- Déposer une touffe de persil sur la viande
- Disposer les deux morceaux de courgette puis le fagot de haricots verts en arrière-plan

Cette composition s'accommodera volontiers d'une grande assiette blanche, ronde ou rectangulaire.



Agneau des garrigues

> Concept

Valeur sûre de nos terroirs, on l'apprécie en toute saison, l'hiver au coin du feu ou l'été au jardin. Ardue à mettre en scène, elle sait pourtant nous bluffer, grâce à une symphonie de formes et de couleurs qui donnent éclat et gaieté à l'ensemble. La créativité vient alors ajouter une note sensorielle bien méritée, après tous les efforts consentis en cuisine !

> Ingrédients

- Côtelettes d'agneau
- Carottes nouvelles
- Tortellinis verts (aux épinards)
- Sauce au poivre ou crème de parmesan
- Branches de thym

> Dressage

- Faire sauter les carottes à la poêle avec un peu de sucre pour les caraméliser légèrement et leur donner ainsi une belle couleur
- Poser les côtelettes sur votre assiette, 1 à plat, et la 2e verticalement sur sa tranche si possible
- Disposer les carottes en sens contraire sur la côtelette couchée, en mettant les fanes bien en évidence
- Placer



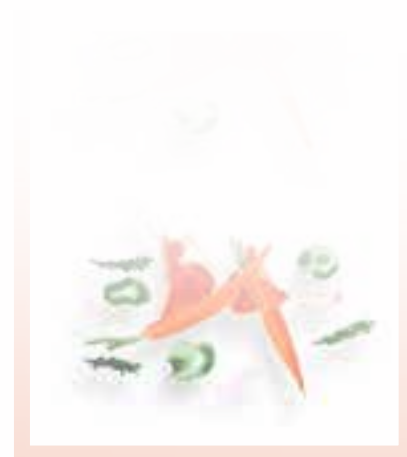
des pains
croustillés

- Placer 3 brins de thym en angle entre les carottes et les pâtes

Avant de cuire les carottes, enrobez les fanes de papier aluminium pour leur garder une bonne allure au dressage

On se retrouve dans une composition avec peu de couleurs et avec tous les éléments par 2 ou par 3.

C'est une composition qui sera tout à fait mise en valeur sur une grande assiette blanche, ronde ou carrée.



Protection rapprochée

> Concept

La cuisine populaire peut voir les choses en grand et nous impressionner par un décorum très graphique et digne d'une grande table. Pour ne plus être à court d'idées simples et créatives, même dans la cuisine de tous les jours, les océans nous offrent des ressources formidables qui peuvent servir des recettes intemporelles ou recyclées au goût du jour.

> Ingrédients

- Pavé de cabillaud
- Bâtonnets de surimi
- Haricots verts
- Sauce blanche (beurre blanc, aïoli...)
- Graines de pavot
- Germes de poireau
- Aneth
- Pensée violette

> Dressage

- Tracer, sur un bord de l'assiette et sur toute sa longueur, un serpent in, en alternant traits pleins et petites gouttes
- Découper un beau pavé de poisson (cuit en papillote ou au court-bouillon)
- Enduire les tranches du pavé avec des graines de pavot puis le déposer sur l'assiette à côté de la sa
- Rem



- seront es
poisson (1 debout,
Je en arrière-plan
- Fabriquer un fagot de haricots verts attaché avec du raphia et le placer en arrière-plan près de la verrine
 - Poser quelques brins d'aneth sur le poisson en donnant du volume
 - Terminer par une pensée violette sur le poisson

Encore une composition qui sera tout à fait mise en valeur sur une grande assiette blanche, ronde ou carrée.



Le monde de Nemo

> Concept

Tel un vaisseau perdu dans les grandes profondeurs, il se plait, paisible et nonchalant, à croiser de bien étranges créatures qui peuplent les plaines abyssales. En même temps, il nous fait découvrir sur ses flans, des compagnons aux saveurs oubliées ou peu connues qui, en resurgissant du passé, nous émerveillent par leurs noms et par leurs teintes extravagantes.

> Ingrédients

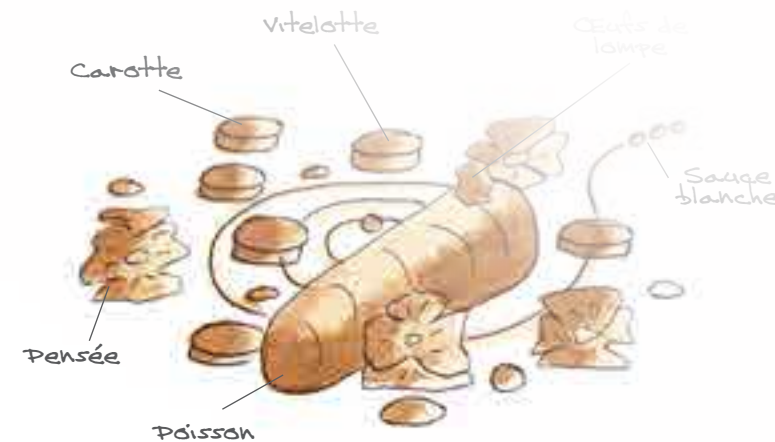
- Filet de poisson blanc
- Carottes bicolores (Dragon, Haze)
- Petits pois
- Pommes de terre Vitelotte violettes
- Sauce orange (Aurore, rouille...)
- Sauce blanche poivrée
- Œufs de lompe
- Pensées bicolores
- Algue séchée décorative

> Dressage

- Pocher le filet de poisson au court-bouillon et le placer sur un papier film puis le rouler pour lui faire prendre la forme d'un cylindre
- Dessiner une spirale de sauce orange au fond de l'assiette à l'aide d'une pipette ou d'une seringue
- Placer le rouleau de poisson à cheval sur le dessin
- Appuyer une main contre le rouleau

- Installer 3 violettes de chaque côté du poisson, et une derrière
- Ajouter quelques gouttes de sauce entre les éléments déjà placés
- Déposer quelques œufs de lompe noirs sur le poisson
- Terminer la décoration par la violette parme en arrière-plan

Et pourquoi ne pas rapporter une algue séchée décorative sur le poisson pour donner de la hauteur à ce tableau résolument multicolore.



La Traviata

> Concept

Comme dans une mise en scène de théâtre, cette interprétation sonne un peu comme un huis clos. Visuellement magnifique et harmonieuse, elle se présente volontairement "minimaliste", en costume simple, aux couleurs limitées. Ses équipiers, malgré leur nombre réduit, accompagnent ce mystérieux vaisseau loyalement, tout en l'encadrant furtivement.

> Ingrédients

- Filet de poisson
- Tortellinis verts (épinard)
- Haricots verts
- Petits pois
- Sauce blanche (poivre, beurre blanc...)
- Œufs de lompe
- Poivre frais
- Aneth

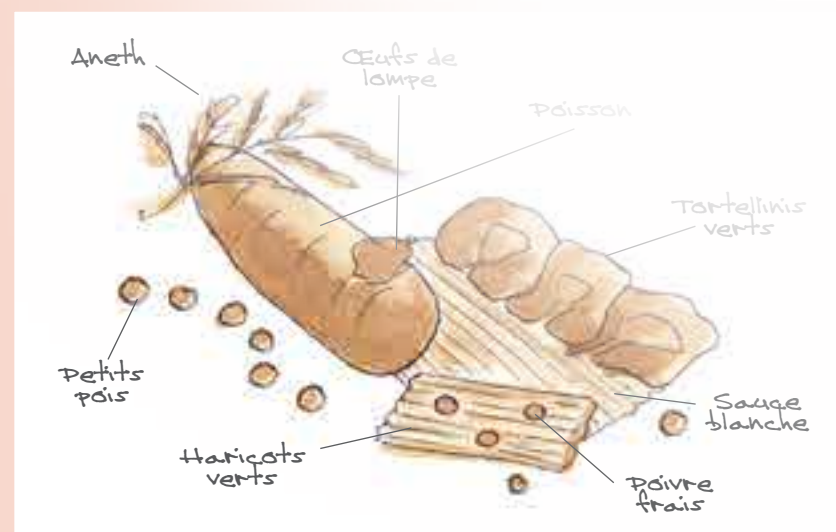
> Dressage

- Pocher le filet de poisson au court bouillon et le placer sur un papier film puis le rouler pour lui faire prendre la forme d'un cylindre
- Préparer les haricots verts tout en coupant chaque extrémité de manière à obtenir 6-8 pièces de la même taille
- A l'aide d'un peigne à colle, tracer en fond d'assiette des lignes blanches

dressage

- Installer les haricots devant, à plat et bien serrés
- Dessiner une vague avec quelques petits pois au-devant de la scène, et un derrière les haricots
- Apporter de la hauteur avec la tige d'aneth sur le poisson
- Rajouter un petit tas d'œufs de lompe sur le poisson
- Terminer par quelques grains de poivre frais sur le tapis de haricots

Un beau tableau noir-blanc-vert.



Couronne de vierge

> Concept

Au Japon, il est l'apanage de restaurants chics et de "maîtres-sushis". Mais, depuis quelques années, ce petit plat à base de poisson cru est devenu, en France, un must de la street-food. Avec un peu d'entraînement et de bons produits, il est rapide à préparer, facile à déguster, et la convivialité qui lui est associée nous pousse irrésistiblement à lui faire honneur.

> Ingrédients

- Makis-sushis de 3 couleurs différentes : 2 au saumon, 2 à avocat, 2 au thon
- Œufs de saumon
- Branche décorative
- Fleur de solanum

> Dressage

- Trouver quelques branches d'arbre fruitier
- Disposer les makis en répartissant les couleurs, certains couchés, d'autres debout, d'autres enfin appuyés sur les branches
- Placer 4 petites fleurs de solanum entre les brindilles et les makis
- Pour compléter l'ensemble, quelle



Voilà une
mélange qui correspond au style japonais.

Pensez à rajouter une coupelle de soja avec une bille de wasabi pour assaisonner les makis.

Pour servir, un mini plateau traditionnel oriental serait approprié, mais pourquoi ne pas choisir plutôt une assiette noire pour bien mettre en valeur les quelques couleurs de cette composition ?

Une présentation de ce style se déclina facilement pour tous les ingrédients qui se présentent en éléments séparés: bouchées, nems découpés, croustillants, fromages...



Tours de Manhattan

> Concept

On peut être en terrain connu avec ses codes, ses rites, sa tonalité, sa musique, autrement dit ce que l'on connaît bien, et, en même temps, dans un éternel renouvellement où, tel un artiste, on s'aventure dans un univers plus créatif. Malgré ses tours de garde qui veillent sur leur précieux trésor, ce petit pavé ne devrait pas vous résister longtemps !

> Ingrédients

- Tournedos
- Oignons blancs
- Courgette et riz au curry ou au safran
- Aneth
- Sauce aux poivres ou au foie gras
- Coulis de carottes ou de poivron
- Tige de thym
- Pensée jaune

> Dressage

- Poser le tournedos grillé sur l'assiette
- Couper 3 grandes lanières de courgettes à l'aide d'un économe et les pocher légèrement
- Préparer un riz bien assaisonné, faire 3 petits cylindres et les rouler dans les lanières de courgettes en laissant dépasser un petit dôme, puis les déposer sur l'assiette en arrière-plan de la viande en formant un
- Cercle
- À l'aide d'une seringue, déposer 3 grosses gouttes de sauce orange en arc de cercle devant la viande, selon le croquis
- Dessiner 3 petites gouttes de sauce orange de l'autre côté pour terminer le cercle fictif autour de la viande
- Placer la tige de thym à cheval sur la viande pour donner de la hauteur à la composition et apporter la touche finale avec la pensée jaune-violet sur la viande

Un tableau gourmet jaune-vert-doré.



Invasion d'Aliens

> Concept

Le mystère de l'acte créateur a toujours interpellé le genre humain ! Alors pourquoi pas jusque dans ses cuisines, à l'image de ce petit jardin magique habité par de drôles de quidams. Ne laissons pas passer l'occasion de varier les plaisirs et les sensations en dénichant quelques idées de repas savoureux et inédits à partager entre amis ou en famille.

> Ingrédients

- Petits poulpes
- Riz et graines de pavot
- Mâche
- Pousses de pois gourmand
- Tiges de lotus
- Beurre blanc ou sauce vin blanc échalote

> Dressage

- Faire cuire les 3 poulpes dans un bouillon bien assaisonné
- A l'aide d'une pipette ou d'une seringue, dessiner de grands arcs de sauce qui se croisent en commençant par un gros point
- Poser les poulpes en triangle sur l'assiette, dont 2 iront à l'envers sans tête, le dernier avec sa tête en l'air
- Mélanger le riz avec graines de pavot ou quai



- Garnir la pousse
- Garnir les 3 poulpes d'une tige de pois gourmands
- Poser une petite touffe de mâche sur le côté gauche
- Terminer par 3 rondelles de tiges de lotus

Cette composition sera d'autant plus remarquable visuellement qu'elle sera installée sur une assiette ovale ou rectangulaire plutôt noire pour mettre toutes ces couleurs claires en valeur.



Joyeuses Pâques

> Concept

Les œufs de caille sont bien surprenants et jouissent d'une haute réputation chez les gastronomes comme chez les diététiciens. Désormais, les uns comme les autres ne cessent de vanter leurs mérites. Alors, profitons de cette révélation pour abuser de ce délicieux petit bijou plein de grains de beauté qui nous promet plaisir et bien-être.

> Ingrédients

- Œufs de caille
- Asperges
- Poireaux
- Mélange de jeunes pousses
- Persil frisé
- Pétales de rose

> Dressage

- Prendre une longue feuille de poireau et couper des franges dans la longueur en laissant 2 ou 3 cm non coupés, puis les tremper quelques minutes dans de l'eau glacée pour obtenir le résultat comme on peut le voir sur la photo

- Sur l'assiette, poser 3 asperges parallèles entre elles

- Disposer 3 œufs de caille entiers, tête à l'avant

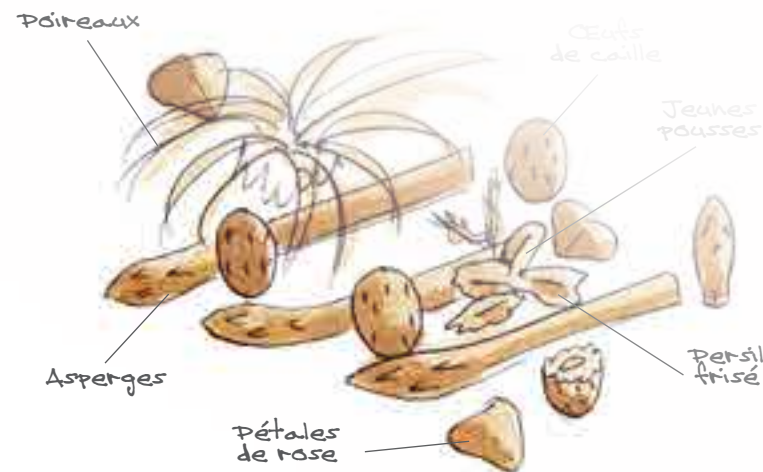
- Ajouter :
 - un poireau
 - deux, de jeunes pousses
 - petite branche de persil

- Poser la tête d'asperge verticalement

- Terminer le décor par 3 pétales de rose pour apporter une touche de couleur vive à l'ensemble

On peut aussi utiliser les pétales de roses pour contenir une vinaigrette d'assaisonnement pour les asperges.

Pensez à aplatir légèrement la base des œufs de caille pour leur permettre de tenir verticalement.



Bijouterie sous-marine

> Concept

Comme Wim Wenders le rappelle dans un documentaire "la photographie, c'est écrire sur la lumière". Alors, s'il est osé de concevoir cette petite extravagance artistique et gastronomique, elle rappelle que, sans lumière, il n'y aurait pas de photo... Un pacte peut-être risqué avec ces petits diables qui se laisseront pourtant déguster sans objection !

> Ingrédients

- Petits poulpes
- Encre de seiche
- Pommes de terre Rattes
- Poivre frais
- Feuilles d'or

> Dressage

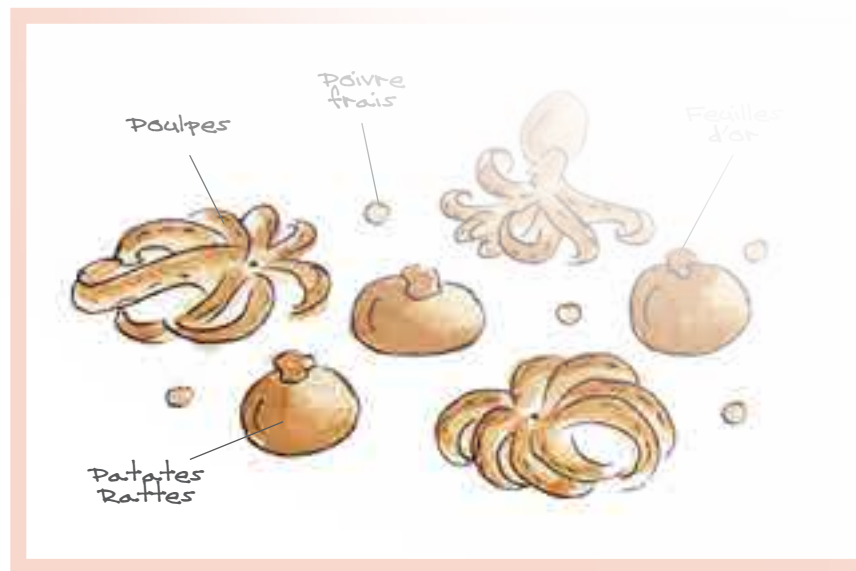
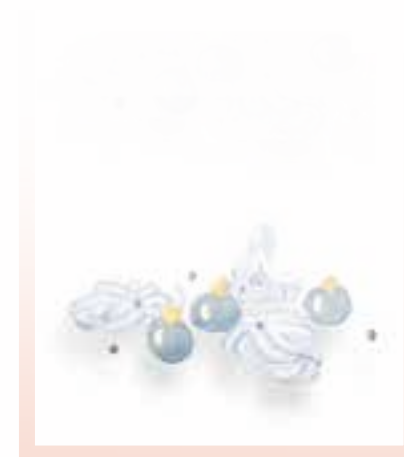
- Faire cuire les poulpes dans un bouillon bien assaisonné et additionné d'encre de seiche. Ils absorberont sans difficulté la teinture noire
- Faire de même avec 3 petites pommes de terre
- Placer 3 poulpes sur une assiette, en formant un triangle. 2 d'entre eux n'ont plus leur tête, le 3ème est calé sur ses tentacules, la tête à l'encre

• Toas

Feuille d'or sur la pomme de terre

Voilà une création singulière et qui ne manquera pas de surprendre vos invités.

Pour mettre en valeur tous ces éléments noirs, on peut utiliser une assiette noire qui accentuera l'aspect joaillerie de ce tableau, comme s'il s'agissait d'exposer des bijoux dans une vitrine.



La moustache de Dali

> Concept

Après quelques péripéties dans des eaux blanches et noires, voilà ces charmants petits mollusques qui se retrouvent pris au piège dans une nasse. L'imagination peut ainsi transformer la moindre rencontre en aventure insolite, la moindre banalité en moment d'exception... Tant par l'originalité du produit que par l'extravagance de sa présentation.

> Ingrédients

- Petits poulpes
- Encre de seiche
- Betteraves
- Jeunes pousses d'épinards
- Persil frisé
- Sauce au vin blanc, poivre et échalotes
- Pensée jaune et violette

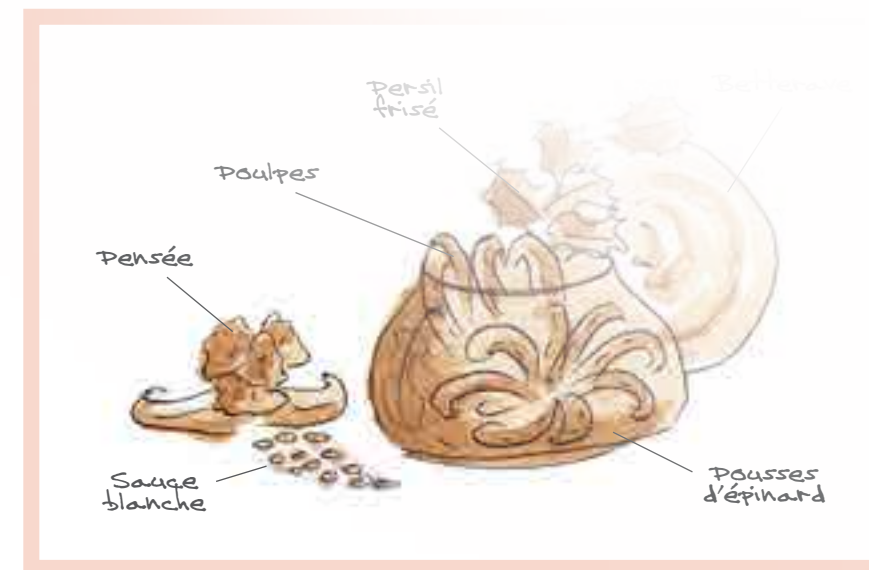
> Dressage

- Cuire les poulpes dans un bouillon bien assaisonné
- Sortir 2 d'entre eux puis ajouter de l'encre de seiche dans le bouillon et laisser le 3ème se teinter
- Choisir une grande verrine évasée avec une jolie forme. Celle-ci va conditionner l'esthétique du résultat final. Tapiser son fond de jeunes pousses d'épinard
- Placer

sur le côté la branche de persil

- Pour faire la "moustache", couper 2 tentacules d'un 3e poulpe et les placer en arrière-plan de la composition
- Poser ensuite la pensée violette entre les 2 tentacules
- Terminer le décor graphique à l'aide d'une seringue pour dessiner les taches de sauce de différentes tailles

Si vous choisissez une assiette blanche, utilisez une sauce foncée pour dessiner les points du décor.



Groupe de rock sur scène

> Concept

Dressées comme des sentinelles qui montent la garde ou simulent une des œuvres fascinantes de Gaudi, ces singulières silhouettes nous plongent dans un univers novateur et quelque peu surnaturel. Cette alliance inédite de formes, de couleurs et de matières qui cherche à enrichir la palette des saveurs, pourrait bien stimuler vos talents de bâtisseurs !

> Ingrédients

- Petits poulpes
- Carottes (mini légumes ou carottes nouvelles)
- Asperges
- Sauce orange (coulis de carottes, de poivrons, sauce aurore...)
- Petits pois
- Jeunes pousses de pois cassés

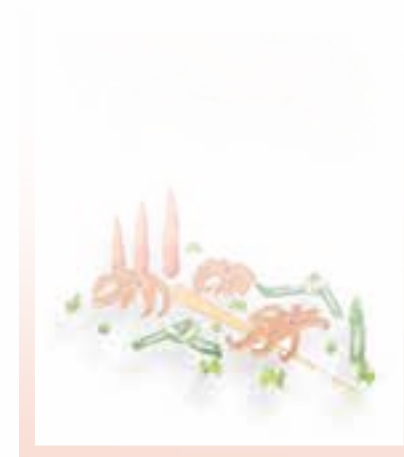
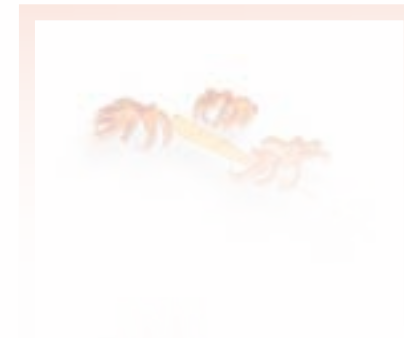
> Dressage

- Choisir des carottes fines et pas trop droites puis les couper de 3 longueurs différentes et les poêler au sucre pour leur donner une belle couleur orange caramélisée
- Cuire les poulpes dans un bouillon bien assaisonné et additionné de soja afin de leur donner cette teinte brun-doré

• Cuire à peine les asperges
l'aide d'un couteau

de carottes et de
poivrons une silhouette en son
l'assiette

- Poser les 3 carottes poêlées, verticalement, en arrière-plan de la composition
- Placer les poulpes de part et d'autre du trait de sauce selon le schéma
- Disposer les asperges nouées et la tête d'asperge
- Terminer la décoration avec les petits pois et les jeunes pousses de pois gourmands.



Palette de fromages

> Concept

Dans un pays doté de plus de 300 fromages, pour ainsi dire, un pour chaque jour de l'année, il est bien rare que ces artistes de la gastronomie française ne s'invitent sur nos tables. Comme ils ont pris goût aux voyages lointains et aux accords métissés, ils acceptent, pour notre plus grand bonheur, de faire alliance avec des parfums venus d'ici ou d'ailleurs.

> Ingrédients

- 5 fromages de couleurs, formes et textures différentes
- Fruit de la passion
- Raisin blanc
- Carambole
- Kiwi
- 3 confitures (figue, châtaigne, cerise)
- Sauce blanche au roquefort ou autre fromage
- Raisins secs

> Dressage

- Découper un morceau pas trop gros dans chacun des fromages choisis. Prévoir un fromage à pâte molle pour faire un cube
- A l'aide d'un flacon-pipette, dessiner une fine ligne de sauce en figurant une palette de peintre
- Placer les 5 morceaux de fromage à l'intérieur, le long de la courbe
- Disposer au centre de la palette 3 cubes
- Disposer au centre de la palette une rondelle de carambole
- Poser à l'arrière, en dehors de la palette, un fruit de la passion avec ses feuilles
- Terminer par un grain de raisin sec sur le fromage en cube

Ce beau plateau individuel sera très bien mis en valeur sur une grande assiette carrée ou sur une ardoise.

Et pourquoi ne pas imaginer présenter vos fromages sur une vraie palette de peintre en bois.



Palette du Bourguignon

> Concept

Entre Limousine et Charolaise, ne boudons pas un plaisir qui peut mettre tout le monde d'accord. Avec son nuancier de sauces et son caquelon sur la table, cette recette du terroir à plus d'un atout sur sa palette pour animer des soirées festives, tout en laissant chacun n'en faire qu'à sa tête, ou plutôt, à son goût. Alors piquez, trempez, barbouillez tout à loisir.

> Ingrédients

- Viande à fondue découpée en cubes
- Assortiment de sauces de différentes couleurs et parfums
- Sauce blanche pour le trait
- Mélange 5 baies
- Poivron
- Aneth
- Oignon rouge
- Sel rose de l'Himalaya

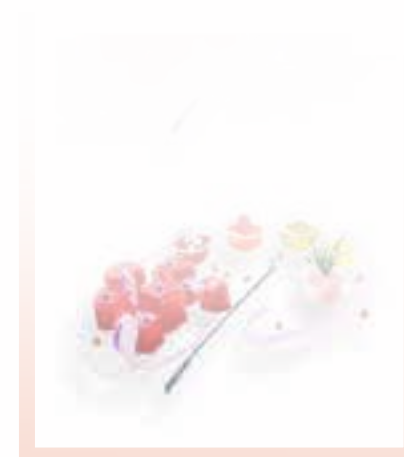
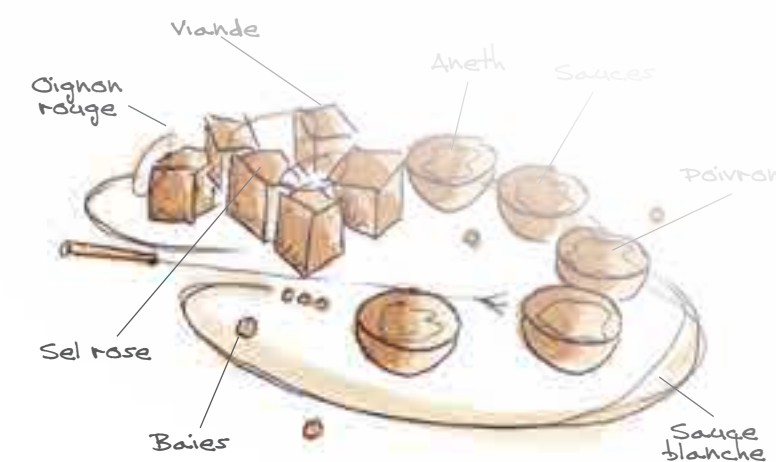
> Dressage

- Dessiner, sur le fond de l'assiette, une grande ligne de sauce blanche figurant la palette d'un peintre
- Poser 6 cubes de viande dans l'une des parties de la palette
- Installer 5 petites coupes de différentes sauces de l'autre côté qui figureront les pastilles de peintres
- Décorer ces sauces en variant les parfums et les couleurs

- Disperser 5 à 6 grains de baies
- Terminer en déposant quelques cristaux de sel de l'Himalaya sur la viande rouge

Cette composition sera du plus bel effet placée sur une grande ardoise rectangulaire.

Et pourquoi ne pas imaginer présenter la viande de votre fondue bourguignonne sur une vraie palette de peintre en bois.



Carbonara Da Vinci

> Concept

Pourquoi ne pas prendre au mot l'inventeur de ce plat réputé chez nos voisins italiens comme chez nous puisque "carbonara" signifie charbon/carbone. Ainsi, les "pâtes à la charbonnière" étaient un plat suffisamment copieux et nourrissant pour aider les mineurs à tenir le coup... Mais rassurez-vous, elles sont ici teintées au bon goût d'encre de seiche !

> Ingrédients

- Tagliatelles cuites à l'encre de seiche
- Lardons
- Jaune d'œuf et œuf de caille
- Sauce à la crème fraîche en pipette
- Poudre jaune (curcuma)
- Sésame
- Fleur jaune
- Cadre doré
- Feuille d'or

> Dressage

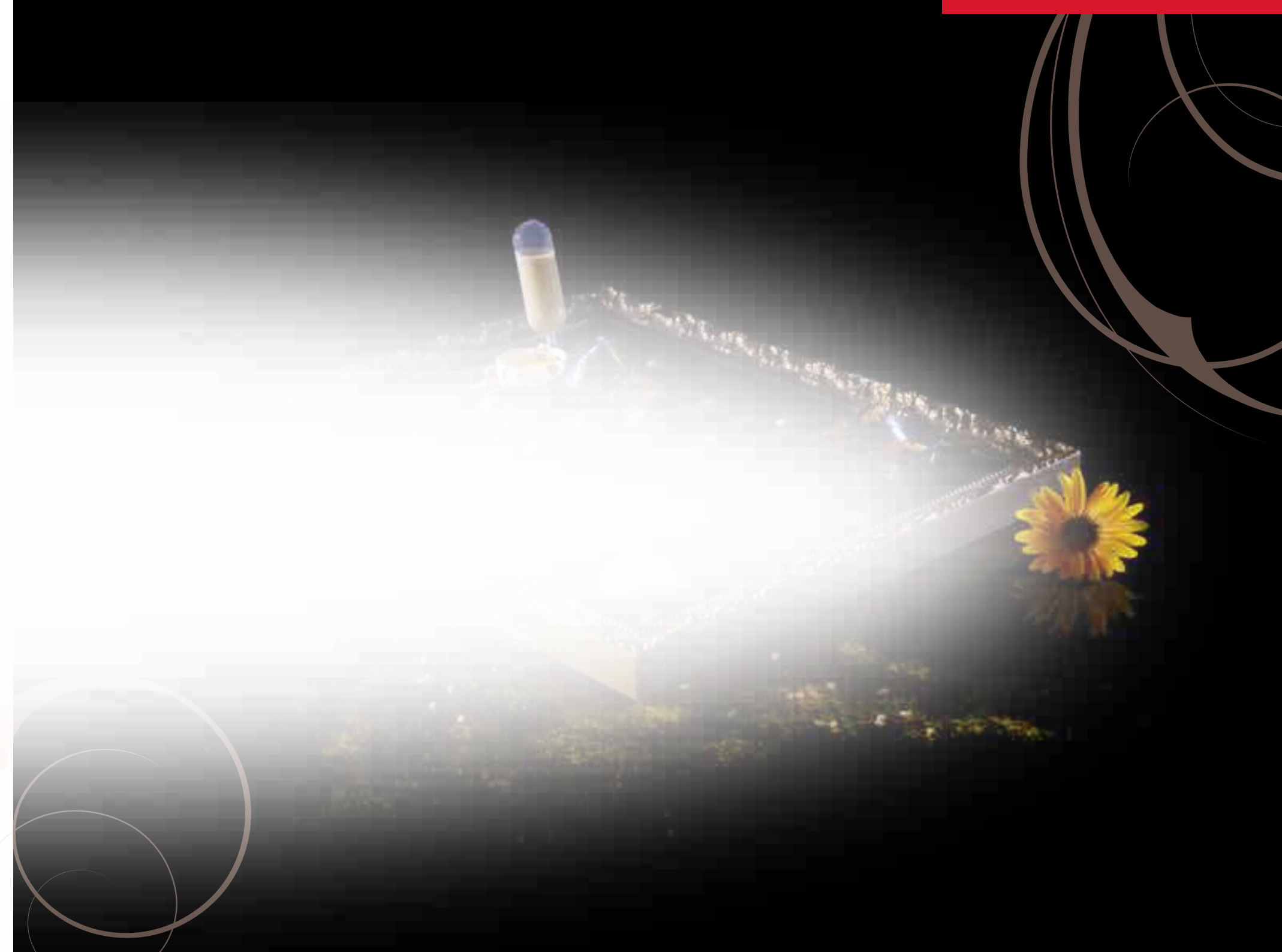
- Placer le cadre dans l'assiette, légèrement en biais
- Poser les pâtes cuites au centre et essayant de dessiner quelques arabesques esthétiques
- Placer délicatement un jaune d'œuf dans un angle, et une moitié d'œuf de caille sur le sommet des pâtes
- Déaler quelques mottes de sauce à la crème



en œuvre

- Planter une pipette remplie de sauce à la crème sur les pâtes à l'arrière du tableau, côté œuf cassé
- Poser délicatement une feuille d'or sur les deux jaunes d'œufs
- Terminer le tableau en déposant la fleur jaune sur le côté de la composition

Ce tableau sera de la plus grande élégance posé sur une assiette très plate, plutôt noire, ou sur une ardoise, ce qui mettra le cadre en valeur.



Où sont les perles ?

> Concept

Si vous pensez être un authentique épicurien, vous accepterez sans peine de différer votre plaisir et prendrez tout le temps qu'il faut pour préparer très soigneusement votre dégustation, au lieu de vous jeter sur ces pauvres bêtes, à peine auront-elles baissé la garde et dégrafé leur cuirasse ! Parez-les de quelques beaux atours et elles feront merveille à table.

> Ingrédients

- Huîtres
- Poudre de paprika
- Vinaigre de vin avec échalotes
- Cristaux de sel rose de l'Himalaya
- Poivre frais noir
- Feuilles d'or alimentaire
- Algues décoratives ou plante sans terre (ici cheveux d'ange).

> Dressage

- A partir d'un tas allongé de paprika, et à l'aide d'un peigne à colle, étaler la poudre pour obtenir un tapis orangé sur le fond de l'assiette
- Disposer les 3 huîtres ouvertes en triangle, sur un support quelconque (coupelle ou cuillère apéritive noire) pour les maintenir à plat

- Poser une petite verrine remplie de vinaigre avec des échalotes en sautoir de la part

- Installer quelques "cheveux d'ange" décoratifs dans chacune d'entre elles et un petit tas sur le côté droit

- Disperser, pour la touche finale, quelques grains de sel de l'Himalaya autour du tapis de paprika

Vous pouvez aussi simuler une perle dans chaque huître de différentes manières (bonbon nacré, caviar de citron, bille en moléculaire...).

Certaines algues peuvent aussi remplacer les chevaux d'ange.



Maquereau olé-olé

> Concept

En cuisine, maquereaux et merlus sont plus souvent perçus comme des plats populaires que comme des mets susceptibles d'être conviés aux meilleures tables. Toutefois, leur très bonne chair et leurs qualités nutritives nous incitent à leur façonner une parure séduisante et malicieuse. Ils peuvent alors accéder sans peine à toute la "classe" qu'ils méritent.

> Ingrédients

- Maquereau
- Riz au curry et pavot
- Aneth
- Poivron jaune
- Crème au curry
- Citron vert
- Pensée jaune

> Dressage

- Tracer un zigzag de sauce jaune à l'avant de l'assiette avec une pipette ou une bouteille à décoration
- Découper 5 darnes de poisson à poêler et cuire le reste au four en enrobant la queue de papier aluminium afin qu'elle garde une meilleure allure au dressage
- Poser les 5 darnes de poisson alignées et se



- Placer la queue prête
- Poser une rondelle de poivron jaune devant les darnes, et planter une petite pousse d'aneth dans chaque élément de la rangée
- Adosser une demi-rondelle de citron vert sur le riz
- Terminer en plaçant la fleur jaune à l'arrière-plan

Ce dressage peut tout autant prendre place sur une assiette ronde que carrée.

Il est beau mon bateau

> Concept

Offrez-vous sans hésiter une somptueuse et inoubliable croisière sur cette singulière gondole à (la) vapeur ! Cet étrange mais bien glouton vaisseau a déjà pris de la couleur et pris soin, pour notre plus grand bonheur, d'engloutir un fringant et lumineux petit régiment de friandises. Un bel ensemble digne d'impressionner vos convives les plus avisés.

> Ingrédients

- Poisson (maquereau, merlu...)
- Riz jaune (safran, curry, curcuma), avec des graines de pavot
- Légumes coupés en brunoise (carottes, betteraves, courgettes...)
- Petits pois
- Zestes de citrons jaune et vert
- Crème jaune (safran, curry...)
- Persil plat ou coriandre
- Pensée bleue

> Dressage

- Ouvrir le dos du poisson, et le cuire au four en papillote ou à la vapeur
- Le placer sur l'assiette tête vers l'avant et légèrement en biais
- Garnir le dos de petits cubes de légumes découpés en brunoise
- Fabriquer, à l'aide d'une verrine bien huilée, le dôme de riz, puis le poser en arrière du poisson
- Dresser la crème et le persil
- Terminer la décoration par la fleur violette et une brutille de persil plat ou coriandre sur le dôme de riz

Si vous ne savez pas le faire, votre poissonnier se fera un plaisir de retirer l'arête du poisson par le dos. Votre poisson sera ainsi prêt à cuire au four, en papillote ou à la vapeur.

Cette présentation s'accommodera sans difficulté de bien des assiettes déjà présentes dans votre buffet, ronde, carrée ou rectangulaire.



Les 3 petits bouchons

> Concept

Le design n'est pas toujours très créatif dans la présentation des fromages, alors qu'ils s'invitent tous les jours sur nos tables. Leur sens des associations subtiles et leurs connivences aussi variées qu'étonnantes avec le salé comme le sucré devrait pourtant stimuler notre imagination. Alors, n'hésitons pas à lui confectionner une gracieuse et chatoyante escorte !

> Ingrédients

- Mini bûches de chèvre
- Endives rouges, betteraves, asperge
- Oreillons de pêche, mangue, raisin
- Mélange de jeunes pousses (mesclun)
- Vinaigrette à la moutarde condiment bien jaune
- Confit de figues
- Noix de pécan
- Fleurs de pissenlit

> Dressage

- Simuler un arc de cercle sur le bord extérieur de l'assiette puis disposer d'abord un mélange de salades et jeunes pousses, puis donner à l'ensemble une forme de croissant
- Ajouter quelques morceaux de mangue, pêche et raisins coupés en quartiers ainsi qu'une tête d'asperge à gauche de l'arc de légumes
- Poser parallèlement les 3 bûches de chèvre au centre



Le mélange de verdure et de fruits est à composer en fonction de votre inspiration et de votre stock de marchandises.

- Placer une petite fleur de pissenlit devant chacun des fromages pour achever la présentation

On peut aussi présenter des fromages différents pour composer un plateau complet pour terminer un repas par une œuvre très graphique.



Notre poisson en colère

> Concept

Comme un acteur de théâtre un peu excentrique et capricieux qui ose tourner le dos à ses petits légumes admirateurs, ce drôle de contorsionniste semble vouloir bouder son public. Mais il sera peut-être de bien meilleure humeur s'il aperçoit, derrière lui, ce captivant cortège d'arômes et de couleurs qui semble très impatient de lui faire tourner la tête.

> Ingrédients

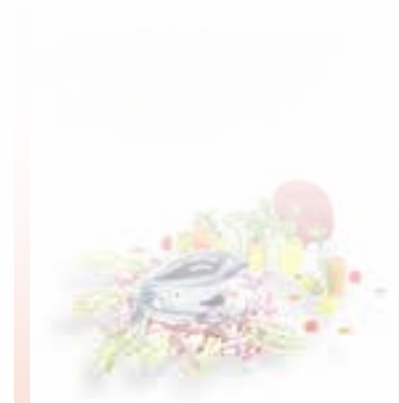
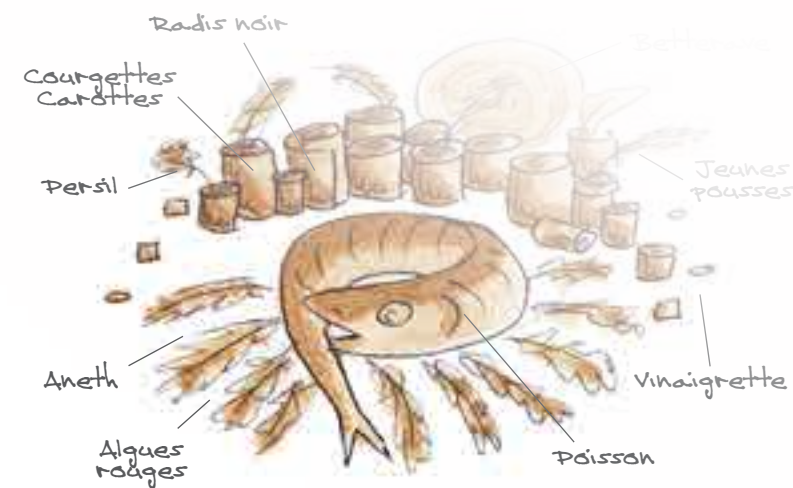
- Poisson entier (loup, merlu, maquereau, ...)
- Carottes jaunes et carottes rouges
- Courgettes, radis noir
- Betterave
- Sauce vinaigrette
- Jeunes pousses
- Aneth et persil frisé
- Algues marines rouges

> Dressage

- Couper de longues lanières des différents légumes à l'aide d'une mandoline, les pocher légèrement puis les rouler (12 à 15 pièces)
- Poser les petits rouleaux en arc de cercle en arrière-plan de l'assiette, en alternant leurs tailles et leurs couleurs
- Donner sa forme au poisson avant de le rôtir au four en collant dans sa queue

- Verser la sauce vinaigrette
- Adosser une grande et fine rondelle de betterave derrière l'ensemble en s'aidant d'un petit rouleau supplémentaire pour la maintenir
- Terminer la décoration en dispersant quelques gouttes de sauce autour de la composition

Une grande assiette blanche et ronde sera du plus bel effet, et plus encore si elle est de couleur unie, de manière à bien mettre en valeur l'assemblage des couleurs.



Bonsaï ou banzaï !

> Concept

Parmi les découvertes les plus emblématiques de la cuisine japonaise arrivées en Occident, la grande famille des sushis tient une place de choix. Ce fleuron de l'art culinaire nippon et son extraordinaire souci du détail vient ici s'associer à l'art végétal de la culture des bonsaïs destiné, quant à lui, à recréer d'extraordinaires paysages miniatures.

> Ingrédients

- Sushis Ikura Flower (saumon-riz-œufs de saumon)
- Support en bois flotté
- Salade d'algues asiatique parfumée à l'huile de sésame
- Sauce Wasabi (le raifort japonais)
- Rouleau de gingembre confit
- Fleur de Solanum
- Une paire de baguettes

> Dressage

- Trouver une petite souche d'arbre ou un beau morceau de bois flotté assez petit pour tenir dans l'assiette
- Poser une paire de baguettes pour l'ambiance japonaise
- Disposer sur cette sculpture 1 sushi bien en équilibre
- Poser les 2 autres sushis directement sur l'assiette, à plat, devant la souche
- Rouler 3 petites touffes de salade d'algues et les disposer : 1 sur la souche, les 2 autres sur l'assiette
- Ajouter un rouleau de gingembre à gauche de la présentation
- A l'aide d'une pipette ou d'une seringue, dessiner 3 gouttes de wasabi devant le gingembre
- Terminer par 1 fleur de solanum en haut de la sculpture

Une grande assiette plate noire telle une ardoise rectangulaire sera du plus bel effet et complètera toute l'originalité de cette composition qui s'inscrit parfaitement dans le style minimaliste asiatique.

La pièce de bois qui nous sert de support est un accessoire décoratif que vous pourrez acheter dans une boutique pour aquariophiles.





L'ART DE DRESSER UNE ASSIETTE COMME UN CHEF !

Visions gourmandes

> Table des matières

13 > Principes de base

*Les sources de création
Le processus créatif
Le principe d'unité
Le choix du style
La thématique du repas
Aspect pratique et fonctionnel*

28 > Réflexions artistiques

*Règles de composition
La gestion de l'espace
Les couleurs
Les textures
Les volumes
Les formes
Les graphismes
L'encadrement
L'environnement
Coup d'œil final
Recommandations*

29 > Supports de dressage

*Définir la bonne taille
Couleurs et textures
Formes et design
Quelques variantes
Les sous-assiettes
La mini-vaisselle
Verrines et cuillères
Et d'autres encore...*

35 > Instruments et outils

*Instruments simples
et outils de base
Instruments
plus sophistiqués
Instruments de foire
et gadgets
Accessoires et consommables*

41 > Produits et matières

*Les produits pâteux
Les poudres
Les liquides
Fruits, légumes frais
et condiments
Les fleurs comestibles
Pousses, herbes, feuilles
Graines et fruits secs
Autres matières utilisables
Éléments non comestibles*

47 > Dessins et graphisme

*Bandes dessinées
Les coulées
Quelques rayures
Dessins divers
Les empreintes*

53 > Quelques trucs en plus

*Avec des fruits et légumes
Les moulages
Le moléculaire
Les émulsions
La gélification
Les colorants alimentaires*

59 > Dressages artistiques

*Entrées
Plats
Fromages
Desserts
Viandes
Poissons
Sucré
Salé
Etc.*

187 > Table des matières

189 > Crédits photos, liens utiles



L'ART DE DRESSER UNE ASSIETTE COMME UN CHEF !

Visions gourmandes

> Crédits

Nous remercions les partenaires suivants pour la présence d'images dans ce livre

Fotolia pour l'essentiel de la petite iconographie des pages techniques

Michelle Germain pour toutes les illustrations couleurs.

Marc Coudrais pour la photo des Frères Pourcel.

Toutes les autres photos sont de Philippe Germain et sont protégées par un copyright.

Visions Gourmandes s'excuse pour tout oubli ou erreur de sa part dans les crédits et ne manquera pas de faire les corrections nécessaires appropriées pour les futures éditions.

> Liens utiles



Le site officiel...

Nous vous invitons à préférer le site officiel pour accéder à l'ensemble de notre actualité concernant l'art de dresser une assiette comme un chef !

visionsgourmandes.com

Les réseaux sociaux...

Historiquement, "Visions Gourmandes" est présent sur les principaux réseaux sociaux.

facebook.com/visionsgourmandes

plus.google.com/+PhilippeGermainVisionsGourmandes

instagram.com/visionsgourmandes

twitter.com/germainphil

Et bien d'autres...



Drôle d'histoire que celle de la naissance de ce livre !

Alors qu'un jour je suis invité à un concours culinaire regroupant quelques Chefs, voilà qu'au fur et à mesure de la présentation de leurs plats, je me pique au jeu d'imaginer comment j'aurais présenté mes assiettes si j'avais participé. Le lendemain, après plusieurs recherches infructueuses sur l'existence d'un ouvrage de référence sur l'art de dresser et présenter une assiette, l'idée est née de la rédaction de cet ouvrage. Comment allier création culinaire et création graphique.

J'espère que vous trouverez dans ces pages, l'envie de vous dépasser encore pour transcender vos réalisations.



www.visionsgourmandes.com

34,90 euros ttc prix France
ISBN: 979-10-94742-00-6

