

CHRISTOPHE GIRARDOT

assisté de **Solenn Lemonnier** relève le défi lancé
par **15 chefs étrangers** pour **cuisiner le canard gras**

Photographies de **Claude Prigent**

Improvisations
**AUTOUR DU CANARD
SUD-OUEST**

ÉDITIONS SUD OUEST

Avant-propos

Le **canard gras** est chéri dans tout le Sud-Ouest pour le bonheur qu'il apporte à notre table, sous forme de foie gras bien sûr, mais aussi de magrets, d'aiguillettes, de rillons, de carcasses rôties et autres cous farcis.

Cet héritage, si ancré en nous, peut bien se permettre des apports étrangers qui ne peuvent que l'enrichir.

C'est pourquoi nous avons proposé à **Christophe Girardot**, chef girondin lui aussi adulé dans nos belles contrées pour ses talents, le défi suivant : **improviser des recettes autour du canard gras en l'associant avec des produits étrangers.**

15 chefs du monde entier se sont prêtés au jeu – qu'ils en soient ici remerciés – et nous ont fourni les produits qui leur semblaient emblématiques pour cette expérience culinaire.

Christophe Girardot a découvert les produits proposés au moment des les cuisiner. Ceux-ci lui ont inspiré une idée de mariage avec le canard gras.

Il a été assisté pour ces défis par **Solenn Lemonnier**, qu'il a aidée à devenir une des Meilleures Apprenties de France 2014.

Grâce à la complicité du photographe culinaire **Claude Prigent**, nous vous proposons de prendre place dans la tête du chef et de suivre son cheminement pour aboutir à des recettes métisses, aussi insolites qu'appétissantes.

Bon voyage !

$$\begin{array}{ccccccc} 1 & + & 1 & + & 15 & = & 15 \\ \text{Canard gras} & & \text{chef du} & & \text{chefs} & & \text{recettes} \\ \text{Sud-Ouest} & & \text{Sud-Ouest :} & & \text{étrangers} & & \text{métisses} \\ & & \text{Christophe} & & & & \text{et insolites} \\ & & \text{Girardot} & & & & \end{array}$$



En bonus : les coulisses des séances photos !

L'IGP CANARD À FOIE GRAS DU SUD-OUEST, LA CONSÉCRATION OFFICIELLE D'UN PATRIMOINE GASTRONOMIQUE

Attaqués de toutes parts, au début des années 1990, par des opérateurs locaux peu scrupuleux ou étrangers, moins soucieux du respect des méthodes traditionnelles et produisant à moindre coût des foies gras bas de gamme sous une fausse appellation Sud-Ouest, les acteurs de la filière du vrai canard à foie gras du Sud-Ouest ont poussé un énorme soupir de soulagement lorsque le 26 juin 2000, à l'initiative de l'Association pour la défense et la promotion des palmipèdes à foie gras du Sud-Ouest (PALSO), l'Union européenne leur a accordé un label qui a sauvé leur activité en protégeant leur réputation : l'IGP (Indication Géographique Protégée) canard à foie gras du Sud-Ouest.

Bénéficiant désormais d'une protection juridique puissante à l'échelle européenne (comme l'AOC ou l'AOP), les 130 entreprises et les 2000 producteurs (éleveur, gaveurs) savent que de l'élevage à la mise en vente, la profession peut compter sur une qualité et une origine certifiées par des contrôles effectués tout au long de l'année par des organismes indépendants agréés sous le contrôle de l'INAO (Institut national de l'origine et de la qualité). Résultat : en 2000, on produisait 10 millions de canards sous cette nouvelle norme. Seize ans plus tard, ce sont près de 23 millions de canards qui sont aujourd'hui labellisés IGP canard à foie gras du Sud-Ouest. Ce qui fait aujourd'hui du Sud-Ouest le premier producteur de canards foie gras au monde, avec près de 65 % de la production française.

Sud-Ouest, quand c'est écrit, c'est garanti !

Comment reconnaître un foie gras Sud-Ouest ?

Il suffit au consommateur de rechercher la vignette jaune avec le logo de l'IGP.



Grâce à l'IGP, un foie gras du Sud-Ouest provient exclusivement d'un canard élevé et cuisiné dans le Sud-Ouest. Cette vignette peut être utilisée avec les logos suivants :

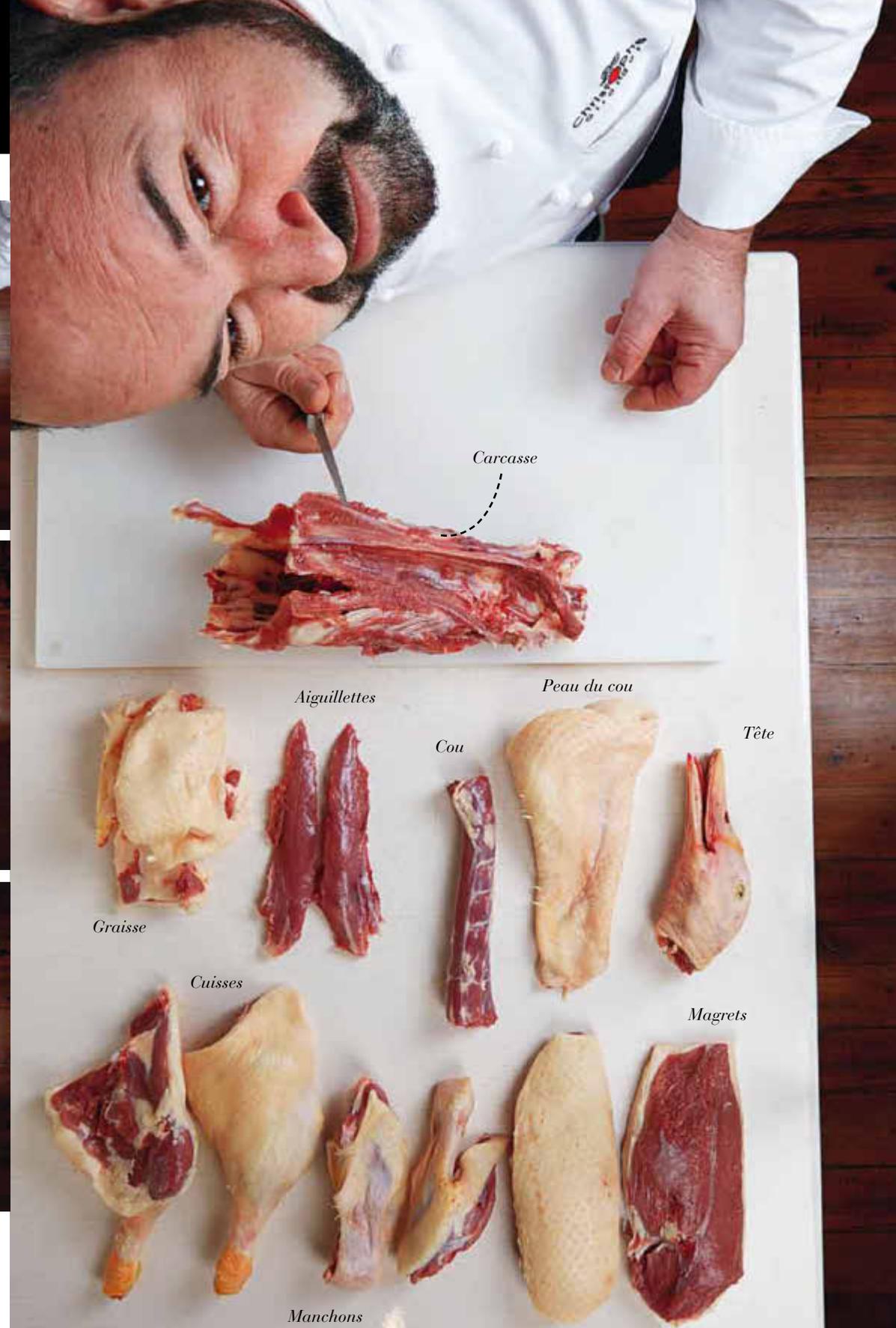
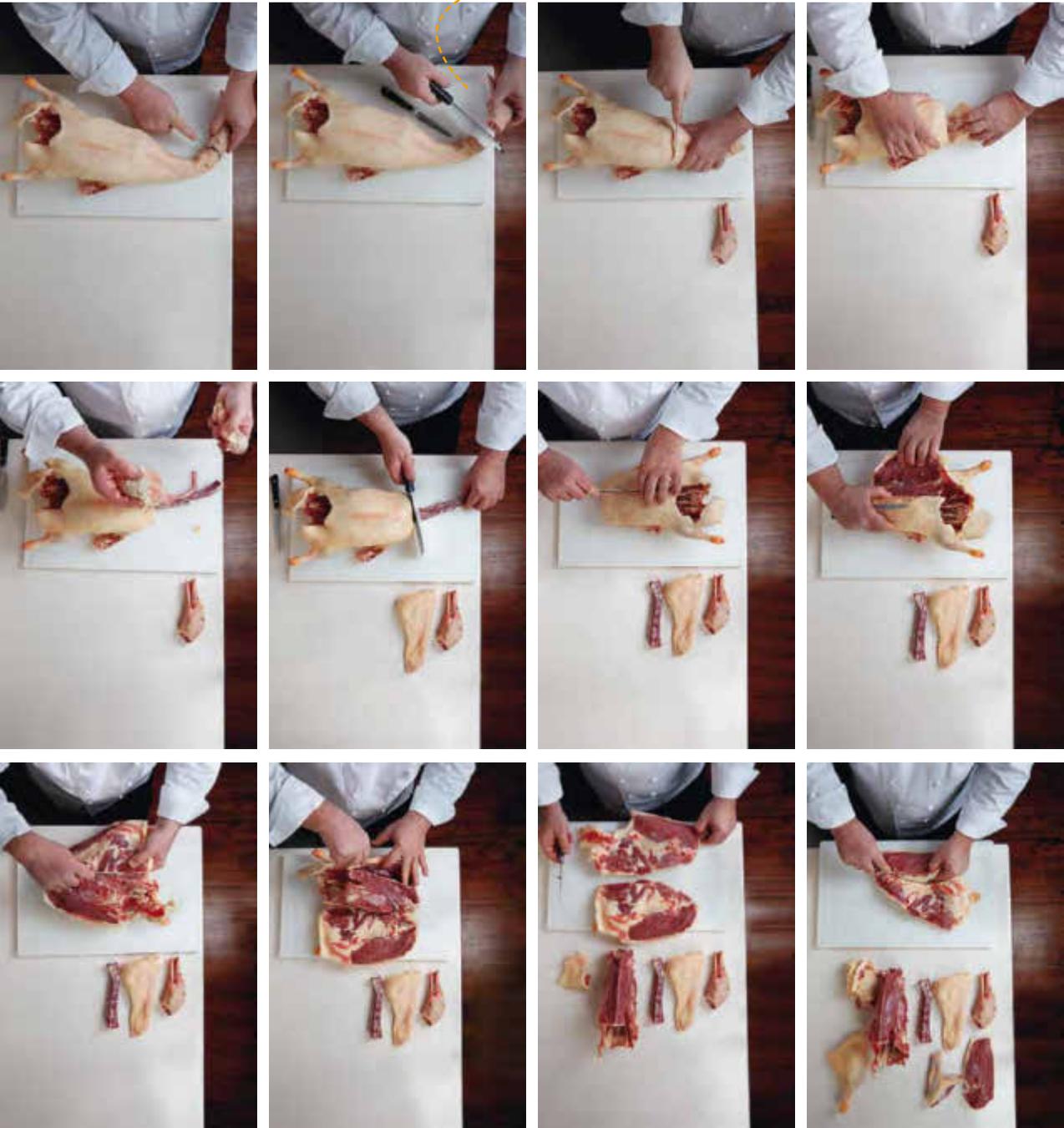


précisant l'origine Sud-Ouest, Périgord, Landes, Gers, Gasconne ou Quercy. Seuls les foies gras issus de canards élevés et cuisinés dans le Sud-Ouest peuvent porter cette vignette et ces logos, conformément à la réglementation française et européenne.

Les bases

DÉCOUPE
DU CANARD SUD-OUEST

Prévoir un couteau bien aiguisé...



Retrouvez ici la découpe
du canard en vidéo



Chine



LE PAYS

La culture culinaire chinoise est à l'opposé de la nôtre et travaille des produits déroutants pour nous, Européens.

La plus belle représentation de la cuisine sichuanaise que je connaisse est sans aucun doute celle des frères Shan, au *Bonheur du palais*, à Bordeaux, qui en sont les meilleurs ambassadeurs au niveau européen. Chaque repas offre des découvertes incroyables, des saveurs étonnantes, une cuisine pleine de peps et de goût.

LES PRODUITS

La **sauce soja** fait partie intégrante de ma cuisine, ainsi que l'**huile de sésame**, que j'utilise souvent en assaisonnement froid, par exemple avec des crustacés. Le **gingembre** m'est aussi très familier, il parfume couramment mes bouillons.

Je ne connaissais pas le **tofu fermenté**, et j'avoue avoir du mal avec ce goût très puissant de fromage; je soupçonne les frères Shan d'avoir voulu me déstabiliser... Ma vengeance sera terrible!

L'ASSOCIATION AVEC LE CANARD

Je vais réaliser une grosse raviole qui enferme un tartare de canard cuit et caramélisé à la sauce soja et sucre de roche jaune, le tout dans un bouillon qui explose en parfums et graissé d'huile de sésame.

Avec les produits proposés, je ne peux pas passer à côté d'un laquage sur un morceau délicat comme les aiguillettes de canard. J'ai envie de parfumer mon bouillon de canard au gingembre avec de l'huile de sésame qui perle en surface. Je vais réaliser une pâte à raviole maison pour créer la surprise de la farce aux aiguillettes laquées. Je veux transporter votre tête en Asie en gardant bien les pieds en France...



Défi proposé par
Tommy et André Shan,
Au bonheur du palais, Bordeaux

Ingredients

POUR 4 PERSONNES
PRÉPARATION : 40 min
REPOS : 4 h
CUISSON : 10 min
DIFFICULTÉ : ***

PÂTE À RAVIOLE

165 g de farine de blé
1 œuf entier + 4 jaunes
1 c. à s. d'huile d'olive
sel fin

FARCE À RAVIOLE

300 g d'aiguillettes de canard
30 g de gras de peau de canard
1 gousse d'ail
5 g de gingembre frais
12 g de ciboulette
25 g de sauce soja champignon
20 g de sucre de roche jaune
2 g de pâte de soja fermentée
fleur de sel

BOUILLON

25 g de magret de canard fumé
1 l de bouillon de canard
(voir recette p. 6)
3 g de gingembre frais
1 citron vert non traité
15 g de miel d'acacia
1 feuille de kaffir

FINITION

1 blanc d'œuf
10 g de truffe noire (facultatif)
huile de sésame
pousses de cresson
ciboulette
sel

GROSSE RAVIOLE DE CANARD SUD-OUEST CARAMÉLISÉ, bouillon gingembre, citron vert & huile de sésame

PÂTE À RAVIOLE

Déposer dans un saladier la farine de blé, une pincée de sel fin, l'œuf entier et les jaunes, et l'huile d'olive. Pétrir avec la paume de la main pour obtenir une boule de pâte homogène. Envelopper dans un linge et laisser reposer 4 h.

1 FARCE À RAVIOLE

Dissoudre le sucre de roche jaune dans 1 c. à s. d'eau puis ajouter la sauce soja champignon. Découper en petits cubes les aiguillettes dénervées. Découper le gras en petits cubes de la même taille et l'ajouter aux aiguillettes. Ajouter le gingembre frais râpé, la ciboulette ciselée, l'ail finement haché, la pâte de soja fermentée et assaisonner de fleur de sel. Bien mélanger le tout et partager en 4 portions égales puis les mouler dans 4 cercles en inox d'environ 6 cm de diamètre en prenant soin de bien tasser. Les déposer dans une poêle antiadhésive chaude pour saisir la viande puis ajouter la sauce soja sucrée pour caraméliser les deux faces en conservant toujours les cercles en inox. Mettre au réfrigérateur 20 min jusqu'à total refroidissement.



2 BOUILLON

Réunir dans une casserole le bouillon de canard, le gingembre en fine julienne, 3 g de zestes de citron vert également en fine julienne, le miel, la feuille de kaffir, le jus du citron vert et le magret fumé en petits dés. Porter à ébullition et réserver au chaud.



3 FINITION

À l'aide d'un laminoir à pâte fraîche, étaler le plus finement possible la pâte à raviole en 8 carrés d'environ 10 cm de côté. Déposer au centre la farce refroidie sortie du cercle en inox. Badigeonner la pâte autour de la farce de blanc d'œuf à l'aide d'un pinceau puis recouvrir du deuxième carré de pâte en soudant bien les bords par pression des doigts. Recouper l'excédent de pâte autour de la raviole et pocher 2 min dans de l'eau frémissante salée. Déposer les ravioles dans des assiettes creuses, recouvrir de bouillon de canard, ajouter la julienne de truffe (facultatif), quelques herbes et terminer avec quelques gouttes d'huile de sésame en surface.



Déguster très chaud.

Conseil du chef:

je cuis les ravioles dans l'eau et non dans le bouillon pour ne pas le troubler. Vous pouvez pocher les ravioles à l'avance en prenant soin de les rafraîchir dans de l'eau glacée aussitôt après cuisson. Conservez-les au froid avec un peu d'huile d'olive. Il vous suffira de les réchauffer à la vapeur ou en les replongeant dans de l'eau frémissante.



AU MENU

AVANT-PROPOS.....	2
INTRODUCTION	3
<i>Les bases</i>	
DÉCOUPE DU CANARD SUD-OUEST.....	4
BOUILLON DE CANARD SUD-OUEST.....	6
JUS DE CANARD SUD-OUEST.....	7
MAGRET SÉCHÉ	8
TERRINE DE FOIE GRAS MI-CUIT.....	9
CUISSON D'UN MAGRET DE CANARD SUD-OUEST.....	10
CONFIT DE CANARD SUD-OUEST	11
<i>Argentine</i>	
CARPACCIO DE CANARD SUD-OUEST, MARINADE MINUTE AU VIN	15
<i>Belgique</i>	
PAUPIÈTTES DE CANARD SUD-OUEST AU CHICON CARAMÉLISÉ	19
<i>Chine</i>	
GROSSE RAVIOLE DE CANARD SUD-OUEST CARAMÉLISÉ	25
<i>Danemark</i>	
MOUILLETES « SAVEURS EXPLOSIVES » DE CANARD SUD-OUEST & PAIN NOIR	30
<i>Écosse</i>	
RUTABAGA FARCI AUX MANCHONS DE CANARD SUD-OUEST	37
<i>Espagne</i>	
CANARD SUD-OUEST MULTITEXTURES	42
<i>États-Unis</i>	
FRENCH BURGER « GASCON » FRITE XXL	46
<i>Inde</i>	
SAUTÉ MINUTE MANGUE-CANARD SUD-OUEST	50
<i>Italie</i>	
CRUMBLE INVERSÉ DE PISTACHE & CHARPIE DE CANARD SUD-OUEST AU VINAIGRE BALSAMIQUE	55
<i>Japon</i>	
ENDIVES AU JAMBON DE CANARD SUD-OUEST	60
<i>Liban</i>	
TARTARE DE CANARD SUD-OUEST VOILÉ D'UNE FINE GELÉE GRENADE.....	67
<i>Maroc</i>	
FINGERS CROUSTILLANTS DE CANARD SUD-OUEST & FRUITS SECS	73
<i>Portugal</i>	
SAUCISSES DE CANARD SUD-OUEST AU FOIE GRAS	80
<i>Québec</i>	
COU DE CANARD SUD-OUEST FARCI	85
<i>Togo</i>	
RÔTI DE CANARD SUD-OUEST À LA RÔTISSOIRE	91
ADRESSES DES CHEFS	95

Merci aux 15 chefs étrangers qui se sont si gentiment prêtés au jeu de l'improvisation

Argentine

Hugo Naon
El Nacional
23, rue Rode
33 000 Bordeaux

www.elnacional.fr
05 56 79 22 76

Belgique

Kobe Desramaults
In de Wulf
Wulvestraat 1
8950, Heuvelland
(Dranouter) - Belgique

www.indewulf.be
(0032) 57 44 55 67

Chine

Tommy & André Shan
Au bonheur du palais
74, rue Paul-Louis-Lande
33 000 Bordeaux

abdp.free.fr
05 56 94 38 63

Danemark

Peter Johansen
Koeben
32, rue du Palais-Gallien
33 000 Bordeaux

www.facebook.com/Koeben
09 86 15 02 20

Écosse

Daniel Gallacher
Racines
59, rue Georges-Bonnac
33 000 Bordeaux

www.facebook.com/
restaurantracinesbordeaux
05 56 50 47 35

Espagne

Martin Berasategui
Inicio
Loidi Kalea, 4
20160 Lasarte-Oria
(Gipuzkoa) - Espagne

www.martinberasategui.com/fr/
inicio
(0034) 943 366 471

États-Unis

Daniel Eddy
Rebelle
218 Bowery
New York - NY 10012
États-Unis

www.Rebellenyc.com
(001) 917 639 3880

Inde

Reza Mahammad
Chez Cartier
16360 Condéon

www.rezamahammad.co.uk

Italie

Giovanni Pireddu
Tentazioni
9, rue du Palais-Gallien
33 000 Bordeaux

www.tentazioni-bordeaux.fr
05 56 52 62 12

Japon

Tetsuroh Miyamoto
L'Exquis
3, rue de Guienne
33 000 Bordeaux

www.restaurantlexquisbordeaux.fr
09 66 82 84 49

Liban

Fatmé Dupuy Al Sabsabi
Fleur de cèdre
138, rue d'Ornano
33 000 Bordeaux

www.facebook.com/FleurDeCedre
05 56 35 89 53

Maroc

Younesse Bouakkaoui
La Réserve
35, rue Rémi-Belleau
33 400 Talence

www.hotel-bordeaux-raba.com
05 57 26 58 28

Portugal

Odette Goncalvez
Alfama
100 bis, boulevard Albert-1^{er}
33 800 Bordeaux

www.facebook.com/Restaurant-
alfama
05 56 68 69 71

Québec

Joseph Sarrazin
47^e Parallèle
333, rue Saint-Amable
Québec - QC G1R 3B1
Canada

www.le47.com
(001) 418 692 4747

Togo

Dela Logo
La Djaf
55, rue Huguierie
33 000 Bordeaux

www.facebook.com/
LaDJAFRestaurant
05 56 79 33 75



Un souffle exotique vole dans les plumes du canard gras Sud-Ouest

15 chefs étrangers mettent Christophe Girardot au défi
de cuisiner le palmipède symbole de notre région avec
des produits emblématiques de leur pays !

*Argentine - Belgique - Chine - Danemark - Écosse - Espagne - États-Unis -
Inde - Italie - Japon - Liban - Maroc - Portugal - Québec - Togo*

Le chef étoilé **Christophe Girardot** nous invite à cuisiner le canard gras autrement avec des mariages de saveurs proposés par 15 chefs du monde entier : chicon et gueuze belges donnent au magret des allures de paupiette, gingembre et sauce soja chinois parfument les aiguillettes présentées en ravioles, la farce des cous s'agrémentent de bleuets et de sirop d'érable québécois...

Assistée par **Solenn Lemonnier**, une des Meilleures Apprenties de France 2014 qu'il a formée, Christophe nous livre avec simplicité toute une palette d'associations pour s'adonner au jeu de l'improvisation culinaire.

Christophe Girardot et son ami et complice photographe culinaire **Claude Prigent** signent ici leur troisième réalisation après *Petits produits... grande cuisine* et *Cuisine bordelaise* aux Éditions Sud Ouest.

En bonus :

- la découpe du canard gras
- les recettes de base :
bouillon et jus de canard,
terrine de foie gras, magret séché,
cuisson inratable du magret
- des liens vers des vidéos

15 €



ÉDITIONS SUD OUEST