



## **Astrance, a cook's book**

 **Télécharger**

 **Lire En Ligne**

[Click here](#) if your download doesn't start automatically

# Astrance, a cook's book

*Chihiro Masui, Pascal Barbot, Christophe Rohat*

**Astrance, a cook's book** Chihiro Masui, Pascal Barbot, Christophe Rohat

 [Télécharger Astrance, a cook's book ...pdf](#)

 [Lire en ligne Astrance, a cook's book ...pdf](#)

420 pages

Extrait

UN LIVRE QUI N'AURAIT JAMAIS DÛ EXISTER...

Astrance. Un lieu magique où l'inconnu devient plaisir. Plaisir de la dégustation d'un art toujours en mouvement, d'un service vif et jeune. Jeunesse qui nous saisit et nous anime par un exercice perpétuel de l'esprit et des sens, par la découverte de mariages insolites, de saveurs amères et salées, sucrées et acides, explosives et concentrées, de parfums envoûtants, riches et tellement pleins qu'il suffit presque de les humer pour être rassasié.

### LA PREMIÈRE FOIS

Un soir, j'ai poussé une porte vitrée. Dans une toute petite rue du 16<sup>e</sup> arrondissement de Paris. Un homme m'accueille. Grand, élégant, courtois et charmeur, il porte un complet sans cravate, le col de chemise un peu ouvert, comme les hommes le portent aujourd'hui quand ils sont jeunes et beaux.

Le lieu est petit. Ma table est en haut, dans un coin suspendu au-dessus de la grande salle, qui elle-même ne compte que huit tables.

L'homme me tend la carte. «Menu surprise» - «Menu surprise avec vins surprise». J'écarquille les yeux devant ces deux lignes qui n'expliquent rien. L'homme me demande, d'une voix douce, persuasive, sans lever le mystère sur cette carte qui n'en est pas une : «Y a-t-il des choses que vous n'aimez pas ? Des interdits alimentaires ?» Alors que la carte, vierge, me crie : «Abandonne désirs et envies. Fais table rase de tous tes préjugés, de tes goûts préconçus. As-tu oublié le goût du risque ?» Alors je me lance. «Non, j'aime tout», répondis-je d'une voix qui tremblait un peu. «Merci», répondit-il, respectueux jusqu'à la fin, tout en faisant fi de ma mine déroutée. Et s'en alla.

Était-ce la peur ? Ou l'anticipation de la découverte qui m'ôtait la force de dire que je n'aime pas les carottes, que je préfère la viande rouge, que je dois me forcer à manger les produits laitiers, et que je ne supporte pas le café ? L'attente ne fut pas longue. Un joli verre tout fin fut posé devant moi. «Madame. Voici, pour commencer, yaourt au sésame, velouté de tomates et groseilles, émulsion de vinaigre de Banyuls caramélisé. Enfoncez bien votre cuillère pour prendre les trois couches s'il vous plaît.»

J'obéis sans mot dire. Je prends la petite cuillère et l'enfonce jusqu'au fond de la petite verrine. Je mets du blanc, du rouge et du blanc dans ma bouche... et découvre avec émerveillement un monde nouveau, pur, net, jeune, vivant. D'une franchise que je n'ai jamais rencontrée auparavant.

### UN SHOT ROUGE ET BLANC

Ce fut le premier des shots. Combien en ai-je dégusté depuis ? Un petit verre aussi grisant que l'alcool. Un amuse-bouche qui me mit en appétit, tout en me faisant fondre d'un bonheur enthousiaste. Quel plaisir ! L'été, résumé en trois exquis cuillerées. Un velours de tomate et de groseille qui se mange et se boit tout à la fois, onctueux et fluide, aux parfums estivaux un peu acides, un sucre léger et frais. Dessous, une douce couche de yaourt égoutté. Dessus, une mousse dont les bulles meurent, éphémères sur la langue, comme des bulles d'eau sur la langue d'un enfant.

Un yaourt, a-t-il dit ? Et moi qui déteste le yaourt ! J'ai l'impression de comprendre pour la première fois pourquoi le monde entier aime ce laitage jusqu'alors insipide. Mais celui-ci, d'un blanc éclatant et parfaitement lisse, est parfumé de sésame d'une façon à la fois prononcée mais subtile - comment est-ce possible ? Le sésame que je déguste, caché dans ce blanc crémeux, pourrait sortir tout droit de la poêle dans laquelle il a été torréfié, tant il est goûteux et brillant. Je sens néanmoins le goût du lait, tout aussi présent. Deux goûts distincts, en parfait équilibre, l'un mettant l'autre en valeur, une belle cohabitation, avec une pointe d'acidité épicée - serait-ce donc cette émulsion de vinaigre caramélisé de Banyuls qui joue un rôle aussi précis ? Cette mousse blanche qui tient une place autrement plus cruciale que son apparence ne le

laisserait supposer ? Est-ce possible qu'une telle émulsion, de ces mousses vaporeuses que l'on rencontre si souvent et qui sont d'habitude insignifiantes en bouche, soit si primordiale dans cette symphonie estivale à trois bouchées ?

### DES SAVEURS DÉROUTANTES

En trois bouchées, je me retrouve à racler désespérément le fond de la verrine... et à me poser des questions auxquelles je chercherai des réponses pendant longtemps. Mais je ne le savais pas encore. Ce n'était que le début d'une longue histoire...

Et ainsi, le repas s'est déroulé. De merveilles en merveilles, de surprises en surprises. Les questions survenaient dans ma tête, se bouscuaient, tant elles étaient impatientes, tant elles étaient nombreuses. Citrons sucrés et salés, herbes aux parfums mystérieux, coquillages tendres et souples, consommés aux saveurs limpides, fleurs acides et amères, sauces, crèmes et purées, douces, épicées, fortes, dérangeantes. Poissons des mers, volailles des deux, tout était parfaitement clair. Tout était résolument construit. Tout était délicieusement mystérieux.

La langoustine était juteuse, fondante, avec un léger fumet de chair dorée en surface et un cœur tiède presque cru. Et une petite noisette sur le côté, une substance insolite qui a explosé dans ma bouche sans crier gare. Une succession de goûts et de parfums détonnants, qui m'époustouflaient pendant que mes sens cherchaient désespérément à trouver un ordre dans l'assiette, une assiette qui permet toutes les combinaisons, où rien n'est figé, où tout bouge, s'assemble, se sépare, s'adapte et s'entrechoque... Et mon palais qui n'arrivait pas à décider si c'était minéral, végétal, animal...

Le lendemain matin, ma bouche gardait encore le goût d'une coquille Saint-Jacques qui n'est pas de ce monde, exquise dans sa simplicité, accompagnée d'un beurre de kombu rappelant la réglisse, d'une mousse de kombu aux parfums lointains et d'une huître, discrète dans l'assiette mais qui s'est manifestée en bouche d'une voix ferme mais élégante. Présentation de l'éditeur

Dans ce beau livre, Pascal Barbot, l'un des chefs français les plus réputés et les plus prometteurs à l'international, dévoile sa manière de concevoir la cuisine dans le restaurant qu'il a créé en 2000 avec Christophe Rohat : *L'Astrance*\*\*\*. - Dans ce livre, il nous confie ses meilleures recettes et comment et où il a trouvé l'inspiration pour les concevoir, comment il se procure les produits, comment il les utilise, les prépare et les cuit. Ces échanges ont donné des recettes parlées : on n'y trouve pas les mesures exactes des ingrédients, mais la genèse de chacun des plats. Ces récits sont très personnels, on y apprend beaucoup sur la cuisine de l'Astrance, mais aussi sur la personnalité du chef lui-même. - Les recettes parlées sont introduites par des textes de dégustation de Chihiro Masui grâce auxquels nous pouvons imaginer ce qu'il se passe à l'Astrance, l'aventure que représente la dégustation de chaque plat. - Les produits utilisés dans les recettes, magnifiquement photographiés par Richard Haughton, et souvent peu connus en France, sont présentés et expliqués à chaque chapitre. - Et pour permettre au lecteur de recréer un peu de cet univers de haute gastronomie chez lui, Pascal Barbot livre le secret des recettes de ses fameuses bases que l'on peut retrouver dans chacun de ses plats (sauces, condiments, pâtes, etc.) ainsi qu'une douzaine de pas à pas dans un deuxième ouvrage de 64 pages pour nous permettre de réussir la cuisson du poisson à la poêle, à la vapeur, la cuisson du carré d'agneau, etc. Une maquette épurée et élégante met en avant les magnifiques photographies de Richard Haughton, tout en reflétant le professionnalisme et le calme qui règnent à l'Astrance. Biographie de l'auteur

Née au Japon, elle a quitté son pays natal à l'âge de quatre ans pour suivre ses parents à New York, Londres et Paris. Après des études de philosophie à la Sorbonne, elle a été à la fois traductrice et journaliste pour la presse japonaise et française. Elle a rédigé de nombreux articles sur de grands chefs français (Joël Robuchon, Pierre et Michel Troisgros, Georges Blanc et Frédéric Anton). Aux Éditions du Chêne, elle a notamment publié en 2014, *Amandine Chaignot*, avec la chef Amandine Chaignot et *Kei*, avec le chef Kei Kobayashi ainsi que *Tartes*, en 2013, *Pommes de terre* en 2012 et *Petits gâteaux* en 2011 avec les chefs Frédéric Anton et Christelle Brua.

Irlandais installé à Londres, Richard Haughton a photographié les mondes du ballet, de la musique, de la mode et de la cuisine. Il a réalisé les photographies de Anton – Le Pré Catelan, Poissons Un art du Japon, Éric Briffard – Le Cinq chez Glénat ; Vins & mets, une affaire de goût et Passédat : des abysses à la lumière chez Flammarion ; L'alchimie des éléments chez La Martinière, ainsi que Le Kâma Sûtra et autres délices d'Asie, Petits Gâteaux, Pommes de terre, Tartes, Astrance – Un livre de cuisine, Kei et Riz aux Éditions du Chêne.

Pascal Barbot, chef cuisinier du restaurant gastronomique L'Astrance\*\*\*, a fait ses armes dans différents grands établissements de la gastronomie française et étrangère : Les Saveurs\* à Londres ensuite Troisgros\*\*\* à Roanne. Pendant quelques mois il fut le cuisinier privé de l'amiral du Pacifique en faisant son service militaire en Nouvelle Calédonie : une expérience qui lui a permis de découvrir nombreux produits et saveurs. Entre 1994 et 1998 il fut commis, chef de partie, puis sous-chef de cuisine à L'Arpège\*\*\* à Paris. Ensuite, il a passé un an à Sydney où il fut chef de cuisine au restaurant Ampersand, avant de devenir pour quelques mois chef-cuisinier au restaurant gastronomique Lapérouse à Paris. C'est en 2000 qu'il ouvre finalement avec Christophe Rohat son propre restaurant L'Astrance, aujourd'hui 3 étoiles au guide Michelin. Grand voyageur, il se nourrit de ses déplacements pour découvrir un maximum de produits et de techniques et réinventer sans cesse ses recettes et laisser libre cours à son inspiration.

Christophe Rohat est responsable du service en salle et l'associé de Pascal Barbot à L'Astrance\*\*\*. Avant l'ouverture de L'Astrance\*\*\* il était en charge du service du soir au Violon d'Ingres\*\*, il fut adjoint de direction au restaurant Lapérouse ; chez Pierre Gagnaire\*\*\*, il fut 1er maître d'hôtel ; entre 1995 et 1999 chef de rang, puis 1er maître d'hôtel à L'Arpège\*\*\*. C'est à ce moment-là qu'il a rencontré Pascal Barbot et qu'est né le duo Rohat-Barbot qui leur a permis de créer plus tard L'Astrance\*\*\*.

Download and Read Online Astrance, a cook's book Chihiro Masui, Pascal Barbot, Christophe Rohat #G9U1VFK8HOT

Lire Astrance, a cook's book par Chihiro Masui, Pascal Barbot, Christophe Rohat pour ebook en ligne Astrance, a cook's book par Chihiro Masui, Pascal Barbot, Christophe Rohat Téléchargement gratuit de PDF, livres audio, livres à lire, bons livres à lire, livres bon marché, bons livres, livres en ligne, livres en ligne, revues de livres epub, lecture de livres en ligne, livres à lire en ligne, bibliothèque en ligne, bons livres à lire, PDF Les meilleurs livres à lire, les meilleurs livres pour lire les livres Astrance, a cook's book par Chihiro Masui, Pascal Barbot, Christophe Rohat à lire en ligne. Online Astrance, a cook's book par Chihiro Masui, Pascal Barbot, Christophe Rohat ebook Téléchargement PDF Astrance, a cook's book par Chihiro Masui, Pascal Barbot, Christophe Rohat Doc Astrance, a cook's book par Chihiro Masui, Pascal Barbot, Christophe Rohat Mobipocket Astrance, a cook's book par Chihiro Masui, Pascal Barbot, Christophe Rohat EPub

**G9U1VFK8HOTG9U1VFK8HOTG9U1VFK8HOT**