



Lauréat trophée Masse Paris-Nord-Normandie

20 juin 2011 – école Grégoire Ferrandi
Sous la présidence de Guillaume GOMEZ

Alix DUBREUIL

Domaine de la Corniche à
Rolleboise (78)

Son foie gras chaud :

Foie gras de canard en deux cuissons, Dôme de légumes racines au lard de Colonnata

Depuis juin 2010, il est l'adjoint du chef au Domaine de la Corniche, à Rolleboise (78). Il se destinait à des études de graphistes et travaillait à côté en restauration. Ce petit job est devenu une passion et il passe finalement son bac pro à l'école Grégoire Ferrandi.

« Les concours sont pour moi l'occasion de me remettre en question et de me dépasser tout en se faisant plaisir. Quand le commercial de la Maison Masse m'a proposé de participer à ce Trophée, j'ai accepté sans hésiter. D'autant plus que j'ai gagné en 2008, le 1^{er} Prix du Challenge Foie gras des jeunes créateurs culinaires ...»

Les Pièces cocktails : les Cinq continents

Le foie gras est apprécié partout dans le monde, j'ai choisi de le décliner avec les saveurs spécifiques de chacun des cinq continents. Pour ces cinq recettes, j'utilise du foie gras mi-cuit. Sa consistance souple et onctueuse permet de le façonner en forme de truffe ou de palet ou de l'étaler en fine couche.

Pour L'Afrique j'ai choisi de le marier au chocolat en utilisant du sucre pétillant au chocolat au lait, et du cacao de Côte d'Ivoire

Pour L'Asie, j'ai axé ma recette sur le mariage sucré-salé et le canard. Le dressage dans un origami, est un clin d'œil au Japon.

Pour l'Océanie, ce fut maki et bœuf Wagyu.

Pour l'Amérique, j'ai revisité les traditionnels club sandwiches au foie gras.

Quand à L'Europe, j'ai joué la carte de la tradition avec l'accord foie/figue.