



Lauréat trophée Masse Alsace-Lorraine
 11 avril 2011 – école Alexandre Dumas
 Sous la présidence de Nicolas STAMM

Frédéric LEFEVRE
 La Carambole à
 Schiltigheim (67)

Son foie gras chaud :
Lobe de foie gras poché, rôti au lard de Collonata, escalope de foie gras poêlée et compression champignons, pommes oignons

Cet Alsacien a fait toute sa carrière dans sa région après avoir passé son bac pro au lycée hôtelier d'Ilkirch. En 2008, le restaurant La Carambole à Schiltigheim (67) lui propose son premier poste de chef ou il officie actuellement.

«C'est une chef, membre du jury du trophée Masse précédent et Thomas Pouchin, délégué commercial de la Maison Masse qui m'ont convaincu de participer à ce Trophée. Ils ont eu raison car il faut savoir sortir de sa cuisine pour voir ce qui se passe ailleurs et se faire plaisir».

Les Pièces cocktails : Rencontre entre l'Alsace et le Japon

Lors de mon parcours professionnel en Alsace, j'ai eu l'occasion de travailler avec des chefs japonais pendant quatre ans. Comme ces chefs japonais, j'ai cherché à cuisiner le foie gras en toute simplicité pour en préserver les saveurs. Dans ces recettes, j'ai préparé le foie gras de quatre façons : poêlé, poché, tiédi et cru mariné et il se déguste chaud, tiède ou froid.

Magret de canard rôti puis laqué et son escalope de foie gras poêlée :

le moelleux et la délicatesse du foie gras poêlé valorisés par la croustillance et la saveur douce et épicée du magret de canard laqué au miel.

Petit sablé à la farine de gaude, foie gras poêlé et escargot en tempura :

Une autre façon de jouer sur le moelleux et le croquant avec en plus la croustillance légère de l'escargot en tempura

Raviole de foie gras et son consommé clair : Une recette en permanence à la carte de Frédéric Lefèvre qui plait même en été grâce à son équilibre.

Espuma à la pomme de terre vitelotte et dès de foie gras cru marinés au porto : la texture croquante et la saveur fruitée du foie gras mariné au porto et servi frais sont mis en valeur, par contraste, par la texture mousseuse et la saveur douce de l'espuma de vitelotte servie chaude.

Compression de foie tiède et de poire pochée au vin rouge et gelée d'agar-agar : une recette tiédie qui exhausse la saveur du foie gras tout en lui conservant sa texture fondante qui contraste avec la texture croquante de la poire.