

COTE

M A G A Z I N E

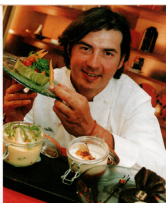
MODE

les **Tendances**
de l'hiver
2003

*The trends
for winter 2003*

les VERTUS de la
Paresse

vous offusquez pas si vous voyez arriver votre carré d'agneau ou votre volaille « ensaché » sous vide car ce mode de préparation est aujourd'hui, non seulement maîtrisé, mais de plus comporte beaucoup d'avantages. Les viandes, précuites ainsi, permettent de garder toute leur saveur et leur tendresse car les cuissons sont très lentes. De plus, pour la préparation, il suffit de les plonger 20 minutes dans l'eau frémissante ! Procédé des plus pratiques qui vous permet de profiter tranquillement de votre entrée et des conversations sans vous stresser à l'idée de garder un œil sur votre four. De toute façon, tout a été étudié pour vous faciliter la tâche, une fiche descriptive explique chaque plat, son origine, sa composition, sa préparation et son dressage sur l'assiette.



© MICHEL JOUWER

Alain Llorca : de bons petits plats à domicile...

Un chef at home...

Maintenant, si l'effort de faire le service vous-même est pour vous insurmontable, la deuxième solution à adopter est de faire directement venir un chef dans votre cuisine. Alain Regnaud est chef privé (installé à Antibes) et son truc à lui, c'est d'investir votre cuisine le temps de vous concocter un bon petit repas. Il s'y connaît en la matière : il a travaillé sans armes avec Alain Ducasse et Christian Morisset à la Terrasse du Juana. Le registre, vous l'aurez compris, sera gastronomique. Oubliez donc la cuisine de grand-mère qui, certes, pourra charmer vos convives par ses saveurs d'enfance, mais qui n'éblouira pas nécessairement les gourmets avertis. Tout commence par un premier rendez-vous où le chef vous présente ses suggestions. Huit menus prêts-à-tout au total ou des plats déclinés autour d'une certaine de produits : thon, tuffe, sardine, œuf... Chaque thème présente en moyenne 5 ou 6 préparations, soit au total plus de 600 plats ! Mais pas de stress, le chef vous laisse son book pour vous permettre de composer votre menu en toute tranquillité. Lors de ce premier contact, ne vous vexez surtout pas si Alain demande à visiter votre cuisine, inspecter votre vaisselle, voire tester votre four ou votre robot, c'est juste histoire de préparer le terrain et de s'assurer que tout est bien en place. Pas d'inquiétude là encore, Alain amènera ustensiles qui manquent et en cas de besoin sa propre vaisselle. Ensuite vient l'heure du marché que vous confiez dans son intégralité au chef ou auquel vous participez en l'accompagnant chez ses fournisseurs. On a même vu certains clients se lever à 5 h du mat pour tirer les filets de pêche et choisir son poisson sur le ponton ! Le jour J vous n'ouvrez plus qu'à mettre les pieds sous la table et laisser faire le chef !

best catering specialists. That idea is to give foodies the chance to discover exceptional cuisine - his own - in their own homes, and all you have to do is order! Each menu comprises a choice of four starters, four main dishes and four desserts; the starters are delivered ready prepared on the plates (which you keep) and the main dishes are prepared at the last minute. Don't think you're being cheated if your rack of lamb or poultry arrives vacuum-packed, for this method of preparation has now been fully mastered and it offers a lot of advantages as well: meat precooked this way, very slowly, conserves every ounce of flavour and tenderness and to heat it up you just simmer for 20 minutes! A most practical process that allows you to fully appreciate your starter and the conversation without stressing out at having to keep an eye on the oven. In any case, it's all been worked out to make everything easy for you, with a full description of each dish including origin, composition, preparation and presentation.

A chef in the home

If the effort of serving up yourself is really too much, the second solution on offer is to bring the chef right into your own kitchen. Alain Regnaud is a private chef and his speciality is taking over your kitchen to cook you a delicious little meal. He knows his stuff, too, for he learnt the ropes with Alain Ducasse and Christian Morisset at the Terrasse in Juan, which of course means we're talking gastronomy. First you meet with him and he makes his suggestions; there's a total of eight preset menus or dishes based on some hundred-odd products such as tuna, tuffles, sardines, eggs etc. Each theme comprises five or six possibilities, giving a sum total of 600 dishes! But there's no stress involved, the chef leaves you his portfolio so you can work out your own menu in peace and quiet. Don't be upset if at this first meeting Alain asks to see your kitchen,

inspect your crockery, test your oven or food processor, he's just doing the groundwork and making sure everything's all set up. If there are any utensils missing Alain brings them along, crockery as well if necessary. Then comes the shopping; you can let the chef take care of it alone or you can go along with him to his suppliers. It's even been known for clients to get up at 5am to help pull in the nets so as to choose the fish themselves, right there on the boat! When the day comes you'll have nothing to do but sit down at table and let the chef do the rest!



La prochaine bouchée... c'est pour toi