



© Matthieu Cellard

## Joseph Viola

Meilleur Ouvrier de France



Daniel & Denise Créqui - Lyon (69)  
Daniel & Denise Saint-Jean - Lyon (69)

“J’attache toujours beaucoup d’importance à la qualité des produits que je travaille. Les pâtes Garofalo sont intéressantes non seulement en terme de goût mais aussi de texture. Elles se maintiennent bien en cuisson et ont la particularité de rester naturellement *al dente*. Nature ou cuisinées, elles offrent de multiples possibilités grâce à une gamme très large. Elles permettent de revisiter des grands classiques, d’être inventif tout en misant sur la qualité et le goût ”

### Son parcours

Formé chez Michel Guérard et Jean-Paul Lacombe, Joseph Viola a approfondi son métier dans ces grandes maisons étoilées qui ne sacrifient rien à l'exigence. En 2004, il obtient le prestigieux diplôme de « Meilleur Ouvrier de

France ». Depuis, le chef est à la tête de deux bouchons lyonnais labellisés, Daniel & Denise, où il met à l'honneur les saveurs des plats mythiques d'autrefois avec finesse, élégance et générosité. Pâté en croûte au foie gras de canard et ris

de veau (champion du monde 2009), Omelette du curé aux écrevisses, Quenelle de brochet sauce Nantua, Côte de veau de lait en cocotte, une cuisine de tradition centrée autour du produit au service du goût et de l'excellence.

Retrouvez également tous les secrets du chef dans son premier ouvrage *Recettes et confidences*, disponible dans ses restaurants. (Spirit communication).

[www.daniel-et-denise.fr](http://www.daniel-et-denise.fr)



# Casarecce Garofalo *alla carbonara*, cuisson risotto

Joseph Viola  
Meilleur Ouvrier de France

## Recette pour 6 personnes

### Ingrédients

- 700 g de pâtes Casarecce Garofalo
- 200 g + 100 g de guanciale
- 150 g de pecorino râpé
- 1/4 l de bouillon de volaille
- 6 jaunes d'œufs pochés
- 10 cl de vin blanc
- 10 cl d'huile d'olive
- 150 g de mascarpone
- Sel
- Poivre noir

### 1 Préparation

Couper le guanciale en morceaux de 1/2 cm de largeur, et 1 mm d'épaisseur. Les faire revenir avec 10 cl d'huile d'olive. Ajouter les Casarecce Garofalo, remuer, puis ajouter le vin blanc. Faire réduire et ajouter petit à petit le bouillon. Cuire comme un risotto.

Pocher les jaunes d'œufs dans de l'eau salée durant 2 minutes à frémissement. Les ébarber et réserver. Faire sécher 6 lamelles de guanciale de 12 cm de longueur et 1mm d'épaisseur sur une plaque. Faire cuire au four 35 minutes à 160°C. Au terme de la cuisson des Casarecce Garofalo, ajouter le mascarpone.

Remuer et ajouter ensuite le pecorino râpé.

Mélanger les Casarecce Garofalo, elles doivent être très onctueuses. Rectifier l'assaisonnement.

### 2 Dressage et présentation

Dans chaque assiette creuse, déposer les Casarecce Garofalo, puis un jaune d'œuf au centre. Placer la lamelle de guanciale dessus, et terminer avec un tour de moulin à poivre noir.

