



© Le Photographe

Alain Le Cossec

Meilleur Ouvrier de France



Chef Exécutif et Directeur des Arts Culinaires - Institut Paul Bocuse - Ecully (69)

“ D’entrée, la pâte Garofalo a un visuel qui me donne envie de la cuisiner et de la déguster ; c’est un très beau produit, très bien façonné : on voit le moule qui a creusé son sillon. Finalement, le process Garofalo ne fait que retransmettre le travail de la main des pastiers. Ensuite, ce qui est intéressant c’est l’énorme diversité des formes ; je crois qu’il y en a plus de 300. Et pour la plupart, on n’arriverait pas à les faire à la main. Avec ces formes, Garofalo a vraiment pensé aux Chefs, il a créé pour les Chefs. C’est un véritable mariage ; la pâte Garofalo va forcer la créativité du Chef. ”

Son parcours

Chef-enseignant du restaurant gastronomique d’application de l’Institut Paul Bocuse depuis sa création en 1990, Alain Le Cossec est aussi le Directeur des Arts Culinaires de cette école, assurant la coordination des équipes pédagogiques, en veillant à l’évolution permanente des techniques enseignées. Né en 1958 et originaire de Bretagne,

il se passionne très jeune, pour la cuisine. Après son apprentissage qui lui permet de découvrir la France et la richesse de sa gastronomie régionale, il entre à l’âge de 20 ans comme commis, au restaurant de l’Elysée-Matignon auprès d’Alain Senderens. Il poursuit sa carrière dans les plus grandes maisons : auprès du célèbre restaurateur et

chroniqueur Jean-Pierre Coffe, puis chez Philippe Chavent dans le restaurant de La Tour Rose à Lyon, avant de diriger les cuisines de Christian Bourillot en 1982. Patient, déterminé et talentueux, Alain Le Cossec devient finaliste du Prix culinaire international Pierre Taittinger en 1986, avant d’obtenir le titre envié de Meilleur Ouvrier de

France en 1991. Il est aujourd’hui un membre actif et influent dans de nombreuses associations professionnelles comme le comité d’organisation du Boccuse d’Or, Les Toques Blanches lyonnaises (Vice président) et le jury du concours des Meilleurs Ouvriers de France. www.institutpaulbocuse.com



Transparence de Conchiglioni Garofalo, gelée de jus de raisin et mousse de foie gras aux éclats de noisettes

Recette pour 6 personnes
(bouchées)

Ingrédients

- 6 Conchiglioni Garofalo

Mousse de foie gras

- 120 g de foie gras
- 5 cl de Porto*
- 5 cl bouillon de volaille
- 1/2 feuille de gélatine
- 50 g de noisettes

Gelée au jus de raisin

- 1/2 L de jus de raisin
- 5 g de Carraghénane Kappa

Dressage (suggestions)

- Éclats de noisettes
- Crème de Butternut parfumée à l'huile d'olive
- Grains de raisins frais et secs trempés au vin moelleux

1 Préparation des Conchiglioni

Garofalo

Cuire les Conchiglioni Garofalo 15 mn dans de l'eau salée frémissante pour ne pas les casser. Rafraichir à l'eau froide et bien les égoutter.

2 Préparer la mousse de foie gras

Torréfier les noisettes au four et les concasser. Tremper la gélatine 15 mn à l'eau froide et bien l'égoutter. Chauffer le Porto et le bouillon de volaille ; ajouter la gélatine. Passer le foie gras au mixeur et incorporer-le au liquide. Ajouter les noisette torréfiées.

3 Farcir les Conchiglioni Garofalo

A l'aide du poche à douille farcir les Conchiglioni Garofalo avec la mousse de foie gras, bien lisser la partie plate. Filmer délicatement les Conchiglioni un par un et mettre au froid pendant une heure.

4 Préparation de la gelée au jus de raisin

Bien mélanger le jus de raisin avec le Carraghénane Kappa à froid. Porter à ébullition en remuant tout le temps. Sortir les Conchiglioni Garofalo du réfrigérateur et ôter le film qui les protégeait ; les tremper rapidement dans la gelée chaude à l'aide d'une fourchette à deux dents.

5 Dressage et présentation

Déposer délicatement les Conchiglioni Garofalo sur une assiette, face bombée sur le dessus, foie gras dessous ; mettre au froid jusqu'au moment de servir. Le Chef vous suggère de décorer avec de la crème de butternut parfumée à l'huile de noisette, des éclats de noisette, des grains de raisin frais et secs trempés au vin moelleux.

Alain Le Cossec
Meilleur Ouvrier de France

