



© Le Photographe

Anthony Bonnet

Chef du restaurant Les Loges, étoilé au Guide Michelin

Cour des Loges - Lyon (69)

“ Les pâtes Garofalo bénéficient d’un goût et d’une texture uniques liés non seulement à la qualité du blé dur utilisé mais aussi aux soins apportés à la fabrication réalisée avec des moules en bronze. La qualité de séchage de la pâte est également très maîtrisée. Cela apporte une rugosité aux pâtes qui ne ramollissent pas à la cuisson et permet à la sauce de bien adhérer. Le luxe des pâtes Garofalo : l’effet obtenu, aussi bien dans une recette créative que dans une recette toute simple. ”

Son parcours

Anthony Bonnet a grandi dans la campagne des Monts du Lyonnais. Ses grands-parents étaient agriculteurs. C’est là que tout a commencé, à travers cette transmission familiale de l’amour du produit. Des connaissances et surtout des valeurs qui font aujourd’hui partie

intégrante de sa personnalité et de sa cuisine. Cette passion du produit le conduira plus tard dans les cuisines de Jean Brouilly, chef étoilé à Tarare puis aux côtés de Philippe Gauvreau, chef doublement étoilé à La Rotonde dans la région lyonnaise. En 2004, la famille Sibuet lui

confie les rênes du restaurant Les Loges au cœur d’un lieu d’exception, l’Hôtel Cour des Loges, véritable joyau du Vieux Lyon. Anthony Bonnet n’a alors que 25 ans. Travailler les produits et les sublimer, combiner les épices et les condiments, Anthony Bonnet met l’audace créative au

service du produit d’exception ne laissant rien au hasard. Elu « Jeune Chef Talentueux » Gault&Millau d’Or en 2007, le chef Anthony Bonnet décroche une étoile au Guide Michelin en 2012.

www.courdesloges.com



Œuf de Linguine Garofalo truffé, veau, champignons et foie gras

Anthony Bonnet

Recette pour 6 personnes

Ingrédients

Œufs de Linguine

- 150 g de Linguine Garofalo
- 60 cl de jus de veau
- 40 g de truffe
- 15 g de beurre
- Sel
- 6 très gros œufs

Farce

- 200 g de poitrine de veau
- 30 g de foie gras
- 30 g de Lardo di Colonnata
- 150 g de champignons cèpes
ou trompettes
- 40 g de foies de volaille
- 1 oignon
- 1 gousse d'ail
- 5 cl de Cognac*
- 5 cl d'Arquebuse*
- 1,5 cl d'huile olive
- Sel, poivre du moulin



1 Préparation des Linguine Garofalo

Cuire les Linguine Garofalo dans une eau salée pendant 14 minutes puis les égoutter.

2 Préparation de la farce

Emincer les oignons et les champignons puis les faire suer avec un filet d'huile d'olive. Réserver. Faire colorer les foies de volaille puis déglacer au Cognac et à l'Arquebuse*. Détailler les foies gras et le veau en morceaux. Mélanger tous les ingrédients, puis les passer au hachoir avec une grille fine. Assaisonner.

3 Préparation de l'Œuf de Linguine

Ouvrir un œuf à l'aide d'un toque œuf, le vider et bien le laver. Chemiser l'intérieur de la coquille avec les Linguine Garofalo. Insérer la farce de viande. Filmer l'œuf, puis pocher 10 minutes. Retirer le film puis écaler l'œuf. Déposer dans une assiette. Répéter l'opération pour chacun des convives.

4 Dressage et présentation

Dans une casserole, cuire un beurre noisette puis y rajouter la truffe et le jus de veau. Réduire pour avoir une consistance nappante. Verser sur l'Œuf de Linguine au moment de servir.