



© Le Photographe

Christophe Marguin

Président des Toques Blanches Lyonnaises

Restaurant Christophe Marguin - les Echets (01)

“Les produits Garofalo sont d’une très grande qualité gustative. Celle-ci se découvre d’ailleurs dès la cuisson car leur tenue est parfaite. Il faut cependant noter que le séchage prend une part essentielle dans le rendu de la qualité de ces pâtes.

La variété de produits est très intéressante et permet un large choix de préparation. L’emballage transparent tient également une part importante dans le choix de ce produit car il permet aux chefs de découvrir tout de suite la qualité de ces pâtes haut de gamme, désormais accessibles sur le marché français”

Son parcours

Christophe Marguin est tombé dans la marmite de la cuisine française dès son plus jeune âge. Issu d’une lignée de cuisiniers, il perpétue, dans la maison familiale toute proche de Lyon, une cuisine classique, basée sur les produits du terroir, dynamisée par de savoureuses touches de créativité. Aux portes de la Dombes, le hameau

des Echets (Ain) abrite une institution tenue par la même famille depuis 1906. Quatre générations de cuisiniers en ont fait un fleuron de la gastronomie en pays lyonnais. Aujourd’hui, plus soucieux de durer que de céder aux effets de mode, le chef, couronné de deux toques au Gault & Millau, reste attentif à une certaine idée de la cuisine. Très attaché à l’histoire

de sa région, il travaille à sublimer les produits locaux. Pour autant, Christophe Marguin n’est pas resté inscrit dans le passé : il revisite avec brio les plats classiques de la Bresse et de la Dombes. Connus et reconnus comme fervent défenseur de la cuisine française et de ses valeurs, Christophe Marguin est président des Toques

Blanches Lyonnaises. Toujours soucieux de transmettre l’art culinaire français au-delà des frontières, Christophe Marguin est également le président fondateur des Toques Blanches du Monde, fédérant plus de 6 000 chefs à travers la planète.

www.christophe-marguin.com



Ziti Lunghi farcis aux artichauts et foie gras poelé, Saint-Jacques et jeunes légumes

Christophe Marguin

Recette pour 6 personnes

Ingédients

- 300 g de Ziti Lunghi Garofalo
- 36 noix de Saint-Jacques poêlées
- 12 mini carottes
- 12 mini poireaux
- 6 mini endives
- 12 fleurs de concombre
- 3 fonds d'artichauts
- 100 g de foie gras cuit
- 100 g de beurre
- Sel et poivre du Moulin
- Encre de seiche

1 Préparation des Ziti Lunghi Garofalo

Faire cuire 300g de Ziti Lunghi Garofalo à l'eau salée et farcir d'une purée d'artichauts liée au foie gras. Cuire séparément les mini légumes carottes et poireaux à l'eau salée; bien les refroidir. Au dernier moment, rouler les pâtes dans un beurre fondu ainsi que les mini légumes. Bien vérifier les assaisonnements. Poêler les Saint-Jacques.

2 Dressage et présentation

Disposer les pâtes sur une assiette à intervalles réguliers afin de pouvoir poser les Saint-Jacques entre les pâtes. Disposer ensuite les mini légumes au-dessus; décorer ensuite avec les feuilles des mini endives, les fleurs de concombre et l'encre de seiche.

