



© Julien Bouvier

Joseph Viola

Meilleur Ouvrier de France



Daniel & Denise Créqui - Lyon (69)
Daniel & Denise Saint-Jean - Lyon (69)
Daniel & Denise Croix-Rousse - 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*. Naturelles 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

titre de Meilleur Ouvrier de France. Depuis, le chef est à la tête de trois bouchons lyonnais, Daniel & Denise, tous récompensés d'un Bib gourmand par le Guide Michelin. Il y 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.

www.daniel-et-denise.fr



Rigatoni Garofalo *alla Romana*

Joseph Viola
Meilleur Ouvrier de France

Recette pour 6 personnes

Farce

- 900 g de ris de veau
- 150 g de foies de volaille
- 750 g de noix de veau
- 6 œufs
- 6 c à soupe d'oignons émincés
- 12 c à soupe de fine brunoise de céleris branche
- 12 c à café de Pecorino
- 6 c à soupe de persil frisé haché

Garniture

- 18 tranches très fines de jambon de Parme
- 18 copeaux de pecorino
- 18 pétales de tomate séchée
- Poivre à queue
- 60 cl de jus de veau légèrement vinaigré
- 30 cl d'huile d'arachide
- 120 g de beurre
- Poivre et sel du moulin
- Sel de Guérande

Pâtes

- 1,5l de lait
- 90 Rigatoni Garofalo

❶ Préparation des Rigatoni Garofalo

Faire cuire les *Rigatoni Garofalo* dans le lait et une grande quantité d'eau bouillante salée. Les égoutter, ne pas les rincer.

❷ Préparation de la farce

Blanchir les ris de veau, les égrainer, les colorer au beurre. Assaisonner de sel et poivre du moulin. Faire suer au beurre les oignons et la brunoise de céleri branche. Hacher les foies de volailles et la noix de veau ; les poêler à l'huile d'arachide. Mélanger dans un saladier les viandes, les œufs, le persil, et le pecorino ; saler et poivrer. Mettre le tout dans une poche.

❸ Dressage et présentation

Dans un cercle beurré, dresser les *Rigatoni Garofalo* les uns à côté des autres, puis les farcir. Passer les pâtes dans le four préchauffé à 150° C, afin de les colorer légèrement. Puis les poser sur une assiette debout avec le cercle. Ajouter les lichettes de jambon, les copeaux de pecorino, les pétales de tomate séchée, et du poivre à queue en grains. Ajouter le jus de veau et le sel de Guérande.

