



© 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 Bocuse d’Or, Les Toques Blanches lyonnaises (Vice président) et le jury du concours des Meilleurs Ouvriers de France.

www.institutpaulbocuse.com



Gratin de Ziti Lunghi, Butternut, Noix de st Jacques

Recette pour 6 personnes

Ingrédients

- 400 g de Ziti Lunghi Garofalo
- 50 cl de lait
- 2.5 l d'eau

Béchamel au comté

- 30 cl de lait
- 25 g de farine
- 25 g de beurre
- 30 g de comté

- 300 g butternut
- 20 g beurre · sel

- 6 noix de St jacques
- 2 cl d'huile d'olive
- 15 g de beurre

Crème de parmesan

- 25 cl de crème
- 30 cl de lait
- 70 g de parmesan
- Sel, poivre, muscade

Alain Le Cossec
Meilleur Ouvrier de France



1 Préparation de la sauce béchamel au comté

Préparer et garder au chaud pendant la cuisson des pâtes.

2 Préparation des Ziti Lunghi Garofalo

Cuire les Ziti Lunghi 8 minutes dans de l'eau salée et du lait frémissants. Une fois cuits, bien égoutter les Ziti Lunghi. Les ranger dans un cadre sans les laisser refroidir les unes à côté des autres. Recouvrir de sauce béchamel au comté. Monter une nouvelle couche de pâte dans l'autre sens. Couvrir d'une feuille de papier sulfurisé légèrement beurrée. Mettre au froid.

3 Préparation du butternut

Couper des tranches de Butternut de 3 mm d'épaisseur. Réaliser 18 petits et 6 grands triangles. Cuire doucement au beurre. Réaliser une purée avec les parures et le reste de butternut.

4 Préparation du siphon de parmesan

Mettre à chauffer le lait et le parmesan, laisser infuser 20mm puis ajouter la crème. Assaisonner et passer au chinois étamine. Assaisonner et mettre dans le siphon. Ajouter deux cartouches de gaz. Garder au bain marie.

5 Dressage et présentation

Couper les gratins de Ziti Lunghi en carré puis en triangle. Saupoudrer de comté râpé très fin. Gratinier à la salamandre. Poêler les noix de st jacques huile et beurre. Dresser.