



© 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



Mezze Maniche, Mousseline de langoustine, Royale de romanesco

Alain Le Cossec
Meilleur Ouvrier de France

Recette pour 6 personnes

Ingrédients

- 150 g de Mezze Maniche Garofalo
- 1 chou romanesco
- 50 cl de lait
- 25 cl de crème
- 4 œufs entiers
- 3 jaunes d'œuf
- 150 g de choux fleur
- 200 g de chair de langoustine
- 200 g de crème
- Shiso rouge
- Beurre

1 Préparation des choux romanesco

Préparer les sommités des choux romanesco et de choux fleur de différentes tailles, cuire 3 minutes à l'eau salée puis rafraîchir. Cuire le reste du romanesco à l'eau bouillante salée. Bien égoutter une fois qu'il est bien cuit. Remettre en cuisson 5 minutes avec la crème. Mixer et ajouter le lait puis les œufs et les jaunes, assaisonner et passer au chinois fin. Mouler dans les assiettes creuses, filmer et cuire au four vapeur à 75° pendant 20 minutes.

2 Préparation des Mezze Maniche Garofalo

Cuire dans une casserole d'eau bouillante salée les Mezze Maniche 12 minutes et bien rafraîchir.

3 Préparation de la farce mousseline de langoustine

Mixer la chair de langoustine, ajouter la crème petit à petit et assaisonner. Farcir la pâte et cuire 5 minutes en vapeur douce.

4 Dressage

Dresser les Mezze Maniche sur la royale de romanesco. Ajouter les sommités légèrement passées au beurre. Décorer avec de fines tranches de choux fleur cru et shiso rouge.

