



© 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.

Connu et reconnu 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



Corolle d'Elicoidali, champignons sauvages et pigeon

Christophe Marguin

Recette pour 6 personnes

Ingrédients

- 250 g d'Elicoidali Garofalo
- 3 kg de champignons de Paris
- 2 oignons rouges
- 3 gousses d'ail
- 1 L de fond blanc
- 1 L de crème liquide
- 100 g de beurre
- 180 g de blanc de volaille de Bresse
- 2 œufs
- 50 g de crème
- 1 l de crème montée
- 200 g de chanterelles
- 200 g de coulemelles
- 20 cl de jus de viande
- 10 cl de crème
- 10 cl de lait
- 1 pigeon
- Poivre du moulin
- Gros sel
- Sel fin



1 Préparation des Elicoidali Garofalo

Cuire dans une casserole d'eau bouillante et salée les Elicoidali Garofalo (12 minutes). Débarrasser, ne pas les rincer.

Prendre un cercle de 8 cm et les disposer côte à côte à la verticale.

2 Préparation de la purée de champignons

Emincer les champignons de Paris, les oignons et l'ail. Réaliser un beurre noisette, ajouter oignons et ail, faire suer puis ajouter les champignons de Paris. Faire cuire à couvert pour faire ressortir l'eau de végétation. Réduire puis ajouter le fond blanc et la crème. Cuire 45 minutes jusqu'à réduction de la crème. Mixer, refroidir puis farcir les pâtes avec cette purée. Réserver 100g de cette purée

3 Préparation de la farce de volaille/champignons

Mixer la volaille, les œufs et la crème liquide, passer au tamis puis incorporer la crème montée puis les 100g de purée de champignons réservée. Prendre la farce et l'étaler à l'intérieur de la corolle pour coller les pâtes.

4 Préparation de la poêlée de champignons

Laver les chanterelles et les coulemelles, les faire sauter au beurre puis assaisonner. Disposer à l'intérieur de la corolle jusqu'à hauteur des pâtes.

5 Préparation de la sauce volaille

Réduire le jus de viande à la glace puis ajouter le lait et la crème. Emulsionner à l'envoi.

6 Préparation du pigeon

Préparer le coffre du pigeon puis le cuire sur le coffre, colorer de chaque côté des filets, puis finir au four 8 minutes. Lever et dresser sur la corolle à l'horizontal.