

**DOSSIER  
DE PRESSE**

**CANARD**

**EN CHEF !**

**Le canard à rôtir sous toutes ses formes !**



## SOMMAIRE

**CANARD EN CHEF :  
LA RENCONTRE DE 4 GRANDS  
CHEFS CUISINIERS** P.03  
POUR LE MEILLEUR DU CANARD...

**ALAIN PASSARD** L'ARPÈGE P.04

**LAURENT RIGAL** L'ALEXANDRIN P.06

**CHRISTIAN TETEDOIE** TÊTEDOIE P.08

**JEAN-FRANÇOIS MAIRE** P.10  
LE CHÂTEAU DE LA DAME BLANCHE

### RETROUVEZ SUR CE CD :

- Les recettes des Chefs (au format Word)
- Les visuels (au format jpg haute définition)
- Le logo CICAR (au format jpg haute définition)
- Le Dossier de Presse « Canard en Chef »  
(au format Word et au format pdf)
- Infos Conso Eco CICAR

**CANARD  
EN CHEF**

# LA RENCONTRE DE 4 GRANDS CHEFS CUISINIERS POUR LE MEILLEUR DU CANARD...



Le CICAR, Comité Interprofessionnel du Canard à Rôtir, vous propose le 13 mai 2008 une rencontre culinaire orchestrée par 4 Grands Chefs Cuisiniers dans le prestigieux Restaurant d'Alain Passard « L'Arpège ». 4 personnalités partageant la même passion s'allient pour l'occasion et mettent en commun leur savoir-faire autour du canard à rôtir...

## Retrouvez le Canard à Rôtir sous toutes ses formes grâce à l'alliance et à l'originalité de 4 grands chefs !

Un mélange de goûts, de saveurs et d'authenticité donne le ton de cette rencontre gastronomique. En effet, les chefs cuisiniers ont un univers culinaire propre à leur parcours qui donne à cet événement un caractère atypique.

### En quelques notes...

**Alain PASSARD « L'Arpège » Paris.**

« Le processus mystérieux »

« La cuisine d'Alain Passard répond à des principes culinaires très élaborés, une cuisson juste, des parfums raffinés, une surprenante évidence dans la lecture des produits. Sa cuisine est facile à savourer avec une créativité poussée à l'extrême qui rejoint l'intemporel où se côtoient des saveurs inattendues. »

> **Canard de Challans en croûte de sel gris de Guérande**

**Laurent RIGAL « Restaurant L'Alexandrin » Lyon.**

« Il nous offre une cuisine gastronomique traditionnelle revisitée dans laquelle le produit est toujours travaillé avec le plus grand respect. »

> **Aiguillettes de canard aux épices douces en cocotte de légumes aux mangues rôties et herbes fraîches, vinaigrette de mangue**

**Christian TETEDOIE « Restaurant Christian TETEDOIE » Lyon.**

« Il nous fait découvrir une cuisine gastronomique inventive dans la tradition au fil des saisons.

Un rendez-vous peu banal entre des produits simplissimes. Un chef de talent et un gourmand professionnel. »

> **Chaud-froid de canette de Bresse, bouquet d'écrevisses, émulsion de foie gras**

**Jean-François MAIRE Restaurant du « Château de la Dame Blanche » Geneuille (région de Besançon).**

« La cuisine de Jean-François Maire est en totale harmonie avec la tradition régionale. Simple et généreuse, sa cuisine met en éveil différents sens, le beau et le bon sont indissociables et se déclinent selon les saisons. »

> **Filet de canette au réglisse, confit aux morilles et purée de ratte au siphon**

### Cuisine gastronomique, certes,

le canard est un produit noble. Sa chair fine, généreuse et sa saveur originale si différente des autres viandes lui donne un caractère unique.

### Le canard à rôtir c'est aussi des petits plats savoureux, simples et rapides à déguster au quotidien !

Il est également devenu un produit moderne qui se prête à toutes les occasions et à toutes les bourses. Retrouvez aujourd'hui en magasin un large choix de découpes de canard pour votre plaisir et une cuisine facile adaptée au quotidien...

Accordons-lui une place privilégiée dans notre alimentation quotidienne car le canard à rôtir s'accorde parfaitement aux nouvelles attentes des consommateurs.

Retrouvez sur le site du CICAR : [www.canards.fr](http://www.canards.fr)

toutes les recettes de canard et les conseils pour le cuisiner en toute simplicité.

# ALAIN PASSARD

## L'ARPÈGE

84, RUE DE VARENNE - 75007 PARIS



Crédits Stéphanie FRAISSE

### SON PARCOURS

Né le 4 Août 1956 à la Guerche de Bretagne

1971 / 1975	- Hôtellerie du Lion d'or à Liffré - Michel Kerever
1976 / 1977	- La Chaumière à Reims - Gaston Boyer
1977 / 1980	- L'Archestrate à Paris - Alain Senderens
1980 / 1984	- Le Duc d'Enghien, au casino d'Enghien. Alain Passard est à 26 ans le plus jeune chef 2 étoiles du Guide Michelin France.
1984 / 1986	- Restaurant Le Carlton à Bruxelles - Belgique. Alain Passard donne au restaurant 1, puis 2 étoiles au Guide Michelin en deux ans.

### Octobre 1986 - Ouverture de son restaurant, L'Arpège

Mars 1987	- Alain Passard retrouve 1 étoile au Guide Michelin
Mars 1988	- Il obtient 2 étoiles au Guide Michelin
Janvier 1990	- L'Arpège est noté 19/20 au Gault et Millau
Mars 1996	- Consécration par le Guide Michelin, Alain Passard se voit décerner trois étoiles.
Janvier 2001	- Alain Passard privilégie désormais une cuisine « légumière » au sein de l'Arpège
Septembre 2002	- Mise en place du potager de l'Arpège à Fillé sur Sarthe (72)
16 novembre 2002	- Remise des insignes d'Officier des Arts et des Lettres par Monsieur Le Ministre François Fillon
1 <sup>er</sup> Avril 2004	- Promotion au titre de Chevalier dans l'ordre de la Légion d'Honneur
Septembre 2004	- Mise en place d'un second potager à Buis sur Damville (27)
6 Octobre 2005	- Parution du premier livre de recettes d'Alain Passard. Un livre à destination des enfants en partenariat avec Antoon Krings « Les Recettes des Drôles de Petites Bêtes »

« **Alain PASSARD est un chef viscéralement attaché à ses fourneaux depuis 30 ans. Tel un peintre impressionniste, il ne cesse par petites touches de chercher à rendre le meilleur du produit avec pour souci de le respecter. Il se fait l'interprète d'une saveur en privilégiant l'authenticité. Préservant sa couleur, son essence, ses teintes, son parfum de peau, il restitue la pureté du produit.** »

### RESTAURANT : L'ARPÈGE

« **Alain PASSARD** s'installe il y a 20 ans dans l'ancien restaurant d'Alain Senderens, son Maître, qu'il baptise l'Arpège en hommage à la musique, sa seconde passion. Il crée un décor très emprunt d'un style art déco qu'il affectionne particulièrement. Alain Passard travaille le décor de l'Arpège dans le même esprit que ses recherches culinaires. De ce fait, il tente de faire évoluer l'Arpège dans une même harmonie. Il fait courir le long des murs une peau de poirier qui ondule au rythme de Bacchanales en cristal Lalique. Les fauteuils vêtus de cuir lisse, poursuivent l'idée du décor. Le ton est donné, une ligne raffinée et épurée... Jean-Christophe Plantrou auteur de la peau de poirier travaille aux côtés d'Alain pour créer un mobilier d'ébène de macassar qui vient ponctuer l'espace. Les fenêtres, vagues de verre de Bernard Pictet, contrastées par la transparence d'une patine de Venise, s'amuse avec la lumière du jour. Une vaisselle de cristal transparente et de porcelaine blanche posée sur un nappage de lin blanc laisse chaque plat et son harmonie de couleurs, s'exprimer. Une note suscite notre intérêt, un seul tableau, le portrait de Louise Passard, la grand-mère d'Alain, à qui il rend hommage au fil des saisons. »

Site Internet du Restaurant : [www.alain-passard.com](http://www.alain-passard.com)



**ALAIN PASSARD** VOUS PROPOSE :

## **CANARD DE CHALLANS EN CROÛTE DE SEL GRIS DE GUÉRANDE**

### **Ingrédients : pour 6 personnes**

- 1 beau canard de Challans
- 4 kg de gros sel gris

### **Progression**

- Enveler la volaille dans une pyramide de gros sel gris de Guérande, l'ensemble posé dans un plat à rôtir ou sur le lèche-frite.
  - Cuire dans un four préchauffé à 160°C pendant une heure.
- En sortie de four, laisser tiédir la volaille dans la croûte de sel pendant 50 min.
- Casser la croûte de sel devant vos invités et terminer la cuisson de la volaille au grill ou à la cheminée de façon à donner à la peau du canard une élégante croustillance.
  - Trancher la bête de façon à partager cuisses et suprêmes dans chaque assiette. Ceinturer chaque assiette d'un long filet d'huile d'olive et garnir la volaille d'une garniture de saison (ail frais nouveau, asperge blanche de la Sarthe, primeurs, mesclun de printemps) et apporter une pointe d'acidité avec quelques bâtonnets de citron confit à l'hibiscus.

Servir avec un Cabernet franc, Anjou et un joli pain de campagne.

## LAURENT RIGAL

### L'ALEXANDRIN

83, RUE MONCEY - 69003 LYON



Crédits Laurent RIGAL

#### SON PARCOURS

Né le 5 Octobre 1972 à Clermont-Ferrand

- Laurent a débuté la cuisine en pré-apprentissage. Il a ensuite évolué vers un CAP, BEP, BP cuisine.
- Il a essentiellement travaillé dans des établissements de la région clermontoise de 1986 à 1997 :
  - Restaurant Vacher Gare Routier
  - Restaurant Le Montrognon à Saulzet-le-Chaud
  - Restaurant Clavé.
- Il part ensuite pour Lyon, sur les conseils de Mr Paul Bocuse il arrive à l'Alexandrin pour une place de second de cuisine puis de Chef de cuisine.
- Le 8 Mars 2007, il rachète le restaurant et obtient l'étoile Michelin un an après.

#### RESTAURANT : L'ALEXANDRIN

**L'Alexandrin** est un restaurant gastronomique situé au cœur du 3<sup>ème</sup> arrondissement de Lyon, entre les halles de Paul Bocuse et la mairie. Avec une carte toute en subtilité gustative, L'Alexandrin vous séduit par sa recherche de saveurs et son respect des produits. Une salle cosie d'une capacité de 35 couverts, allie une ambiance feutrée et une décoration moderne. Une cuisine traditionnelle revisitée met en avant le produit. Le chef renouvelle sa carte en fonction des saisons. Le livre de cave propose un large choix de vins de la vallée du Rhône et de la Bourgogne.

Site Internet du Restaurant : [www.lalexandrin.com](http://www.lalexandrin.com)



**LAURENT RIGAL VOUS PROPOSE :**

## **AIGUILLETES DE CANARD AUX ÉPICES DOUCES EN COCOTTE DE LÉGUMES AU MANGUES RÔTIES ET HERBES FRAÎCHES, VINAIGRETTE DE MANGUE**

### **Ingrédients : pour 4 personnes**

- 600 gr d'aiguillettes de canard
- 12 carottes fanes
- 8 artichauts barigoules
- 12 radis
- 12 poireaux fanes
- 12 asperges
- 2 mangues
- 60 gr de pois gourmands
- 60 gr de fèves
- cerfeuil, ciboulette, aneth
- amandes effilées
- 2 pincées de 4 épices
- huile d'olive
- vinaigre balsamique

### **Progression**

- Faire mariner les aiguillettes dans l'huile d'olive et le mélange aux quatre épices.
- Eplucher et cuire à l'Anglaise tous les légumes séparés.
- Eplucher la mangue, tailler la 1/2 en brunoise et conserver le reste pour la vinaigrette.
- Pour la vinaigrette, mixer l'huile d'olive, le vinaigre balsamique et la mangue. Bien vérifier l'assaisonnement.
- Poêler la brunoise de mangue juste revenue et la laisser croquante.
- Assaisonner les aiguillettes et les faire revenir dans une poêle très chaude, cuire deux minutes de chaque côté.
- Faire tiédir tous les légumes dans un bouillon de volaille.

### **Dressage de l'assiette**

- Mettre les légumes sur assiette en quinconce, disposer la brunoise de mangue par-dessus puis les aiguillettes. Arroser de vinaigrette de mangue. Rajouter quelques amandes effilées accompagnées d'herbes finement ciselées.

# CHRISTIAN TÊTEDOIE

## TÊTEDOIE

54, QUAI PIERRE SCIZE - 69005 LYON

### SON PARCOURS

Né en 1961, originaire de Loire-Atlantique

- Il fait son apprentissage au Restaurant 2\* Joseph DELPHIN, de 1975 à 1979.
- Après un service militaire accompli à l'Elysée, comme cuisinier particulier du Président de la République, il travaille comme chef de partie ou chef de cuisine pour les restaurants les plus réputés : Restaurant Greuze à Tournus, Restaurant Les Dromonts à Avoriaz, Paul Bocuse à Collongues au Mont d'Or, Roger Vergé - Le Moulin de Mougins, Louis Outhier - L'Oasis à La Napoule, Château de Coudrée à Sciez - Lac Léman, Georges Blanc à Vonnas.
- Il obtient de nombreuses distinctions professionnelles : Meilleur Apprenti de France 1979, Meilleur Ouvrier de France 1996, Maître Cuisinier de France 1998,
- et s'il sait faire preuve d'un engagement professionnel important : Membre du Comité d'Organisation du Bocuse d'or, Membre du Comité des Chefs de l'Institut Paul Bocuse, Jury au Concours National de Cuisine Artistique de France, Jury au Concours de Meilleurs Ouvriers de France, Membre du Comité des Sages des Maîtres Cuisiniers de France,
- il a aussi un réel talent de transmission de son savoir-faire :
  - Animation de cours de cuisine aux Ecoles Tutshi (institut privé japonais), à l'Ecole Grégoire Ferrandi à Paris, à l'Institut Paul Bocuse à Lyon,
  - Animation de formation pour chefs de cuisine confirmés, à l'Ecole Lenôtre à Paris, sur le thème de la créativité en cuisine ou les moyens d'aborder la transition entre tradition et nouveauté.

### RESTAURANT : TÊTEDOIE

**Restaurant gastronomique 1 Etoile au Guide Michelin (depuis 2000).** Sur les quais de Saône, à deux pas du Vieux Lyon, Florence et Christian Têtedoie vous accueillent dans leur décor contemporain et chaleureux, véritable musée de meubles de style et de collections de vaisselles anciennes. Découvrez une cuisine inventive dans la tradition selon les saisons accompagnée d'une très belle cave...

Site Internet du Restaurant : [www.tetedoie.com](http://www.tetedoie.com)



Crédits Christian TÊTEDOIE

C. TÊTEDOIE



**CHRISTIAN TÊTEDOIE VOUS PROPOSE :**

## **CHAUD FROID DE CANETTE DE BRESSE, BOUQUET D'ÉCREVISSSES, ÉMULSION DE FOIE GRAS**

**Temps de préparation : 1h00 / Temps total de cuisson : 45 min**

### **Ingrédients : pour 4 personnes**

- 1 Canette  
de 1 kg 400 gr à 1 kg 800 gr
- 12 Écrevisses
- 4 Escalopes de foie gras
- 20 gr de truffe

### **Pour la sauce**

- 2 dl de porto
- 2 dl de fond blanc
- 1 carotte
- 1 oignon
- 1 dl d'huile
- 50 gr de beurre
- 1 cuillère de farine

### **Pour la farce**

- 120 gr de magret
- 1 dl de crème
- 3 blancs d'œuf
- Parure de truffe hachée
- Sel, poivre

### **Pour la garniture**

- 1 côte de blette
- un peu de roquette
- 20 gr de beurre

### **Progression**

- Cuire les écrevisses châtrees à grande eau bouillante. Saler, rafraîchir, décortiquer et réserver. Désosser les cuisses de la canette, bien les dénervier, les taper puis garnir d'une farce fine de magret de canard truffée. Rouler dans l'aluminium et faire rôtir doucement.
  - Préparer la poitrine, penser à enlever le Bréchet, bien assaisonner, puis colorer en cocotte. Finir la cuisson au four environ 15 minutes. Laisser reposer au dessus du fourneau enveloppé dans une feuille d'aluminium.
  - Réaliser la sauce avec la carcasse hachée finement, rissoler à l'huile et au beurre, ajouter un peu de farine, carotte, oignon, faites rôtir puis déglacer au porto et mouiller fond blanc. Cuire 30 minutes, passer au chinois fin et lier avec crème et foie gras frais au moment de l'émulsion. (Pour la sauce, récupérer les chutes de foie gras des rondelles servant pour la garniture).
  - Cuire de longs rectangles de côtes de blette dans un blanc. Bien les égoutter, les rincer puis les passer légèrement au beurre, garnir avec des rondelles de foie gras poêlé et rondelles de truffe.
  - Couper les cuisses en fines rondelles, dresser une rosace sur assiette puis ajouter les queues d'écrevisses, mélanger à la roquette, assaisonner d'un trait de vinaigrette.
- Lever les suprêmes, les couper en tranches épaisses dans le sens de la longueur, dresser sur l'assiette un trait de sauce émulsionnée, le reste en saucière, ajouter les côtes de blette.

# JEAN-FRANÇOIS MAIRE

## LE CHÂTEAU DE LA DAME BLANCHE

1 CHEMIN DE LA GOULOTTE - 25870 GENEUILLE

### SON PARCOURS

Né le 23 juillet 1962 à Dole Jura



Crédits Jean-François MAIRE

7 Mai 1981	<b>Ouverture de l'entreprise familiale</b>
1981 / 1982	- Restaurant Le Valentin à Ecole Valentin 25480
1982 / 1985	- Formation au CAP de cuisine
27 Août 1985	- Passage à tous les postes en cuisine
1985	- Chef de Cuisine
	- Georges Blanc Vonnas 3* Michelin
	- Le Stanc D à Monaco 1* Michelin
	- J Chibois Cannes 2* Michelin
	- La Verniaz Evian 1* Michelin
	- Lucas Carton Senderens Paris 3* Michelin
1986	- 1 étoile au Bottin Gourmand
1987	- 1 étoile au guide Michelin (à 24 ans). Plus jeune chef étoilé de France
2004	- Président fondateur d'Etoiles et Toques du Doubs
	<b>Reprise de l'entreprise familiale / 1 Juillet 1990 au 30 juin 2006</b>
2006	- Maître Cuisinier de France. Chroniqueur radio durant 4 ans sur Radio France Besançon
	<b>Fermeture du Restaurant le Valentin</b>
4 Mars 2006	- Fermeture du Restaurant Le Valentin en Mars 2006 après 25 années d'activité.
	<b>Château de la Dame Blanche</b>
4 Avril 2006	- Chef de cuisine consultant
	<b>Changement d'activité en 2006</b>
Avril 2006	- Création de l'Académie Culinaire du Doubs <a href="http://www.academieculinaire.fr">www.academieculinaire.fr</a> Cours de cuisine aux particuliers et aux entreprises, démonstrations culinaires, vente de vins, toutes prestations se rapportant aux métiers de bouche
	- Consultant chef de Cuisine au Château de la Dame Blanche à Geneuille 25870
Octobre 2006	- Mise en place de cours de cuisine pour particuliers et entreprises
Janvier 2007	- Mise en place de cours de cuisine classique et de cuisine « Moléculaire » pour les professionnels de la restauration
Juin 2007	- Organisme de formation déclaré auprès du Préfet de la Région de Franche Comté (DRTEFP) sous le numéro : 43 250 2211 25

### RESTAURANT : LE CHÂTEAU DE LA DAME BLANCHE

**Restaurant qui a la passion du plaisir de recevoir** comme on reçoit ses propres amis, l'authenticité d'une maison où la cuisine de Jean-François Maire est en totale harmonie avec la tradition régionale. Sa cuisine met en éveil différents sens, le beau et le bon sont indissociables et se déclinent selon les saisons.

Site Internet du Restaurant : [www.chateau-de-la-dame-blanche.fr](http://www.chateau-de-la-dame-blanche.fr)



**JEAN-FRANÇOIS MAIRE** VOUS PROPOSE :

## **FILET DE CANETTE AU RÉGLISSE, CONFIT AUX MORILLES ET PURÉE DE RATTE AU SIPHON**

### **Ingrédients : pour 1 personne**

- 1 filet de canard de Challans.
- 1/2 Carcasse de canard pour réaliser le fond de canard.
- Carottes, oignons, vert de poireaux, thym, laurier, sel poivre, vin blanc sec, gros sel

### **Progression**

- Réaliser un jus de canard en ayant fait brunir la carcasse de canard au four.
- Mouiller avec le vin blanc, ajouter la garniture aromatique et couvrir d'eau à hauteur. Faire réduire au 1/2, réserver.
- Cuire le filet de canard côté gras dans une poêle, terminer la cuisson au four, émincer le filet et dresser en assiette.

### **Jus de canard :**

- Mélanger le jus de canard avec la poudre de réglisse puis monter au beurre jusqu'à obtention de la consistance désirée, rectifier l'assaisonnement, dresser des filets de sauce.

### **Purée de ratte :**

- Cuire les pommes de terre à l'anglaise puis les passer au presse purée, ajouter la crème et le beurre, sel et poivre, donner un bouillon, passer le tout au tamis fin, réserver au chaud dans un siphon isotherme.
- Emincer le confit de canard à faire sauter avec les morilles émincées, garnir le fond d'une verrine et couvrir de l'émulsion de Ratte.



**CICAR**

Comité Interprofessionnel du Canard à Rotir

11, rue de Plaisance - BP 24 - 35310 Mordelles

Tél. : 02 99 60 31 26 - Fax : 02 99 60 58 67 - Mail : [cicar@wanadoo.fr](mailto:cicar@wanadoo.fr)

**[www.canards.fr](http://www.canards.fr)**

Contact Presse : Agence SPRIM - Émilie Massard

2 square Pétrarque - 75116 Paris

Tél : 01 44 18 70 07 - Fax : 01 44 18 91 07

E-mail : [emilie.massard@sprim.com](mailto:emilie.massard@sprim.com)