

Édouard Loubet est né le 25 septembre 1970 à Val-Thorens. Jusqu'à l'été dernier, il cumulait les adresses tout en ayant deux étoiles au domaine de Capelongue, en Provence Lubéron.

Artiste culinaire vivant à cent à l'heure

Il vient de changer totalement de vie cette année. Hyperactif depuis plus de trente ans, il passait son temps sur les routes et pose désormais ses valises définitivement à Manigod. Il vend ses adresses pour construire une autre cuisine plus proche de la nature, avec une agriculture et un élevage à l'état sauvage, pour s'occuper de ses vignes et de ses vins. La décision a donc été prise de se retrouver en Savoie pour un retour aux sources et pour rester au plus proche de sa famille. Il fait partie des Relais & Châteaux et propose l'une des meilleures tables du groupe.

Un artiste généreux, altruiste et persévérant

Ses traits de caractère principaux sont sa grande générosité et sa gentillesse. A tel point que ce caractère peut lui jouer des tours parfois car il ne sait pas dire non. C'est surtout un grand sportif qui adore la montagne, le ski mais aussi le vélo et la chasse. Passionné de musique, il aime le piano, il joue très bien de l'harmonica. C'est aussi un papa gâteaux. Il est fan d'Alain Chapel, Emmanuel Renaut. Pour cuisiner, il ne peut pas se passer de beurre, farine (notamment de châtaigne) et des pois chiches. Ses plats phares: Le carré d'agneau au serpolet. Nous présentons sa recette de pissaladière et son gratin dauphinois. Son péché mignon: Le pain chaud et les œufs à la neige. Son fond de placard : farine, beurre, olives, huile d'olive. À la maison, il aime cuisiner la pissaladière et le hachis Parmentier. Sa devise : « Il faut toujours aller au bout de ses idées. »



PISSALADIÈRE A LA TAPENADE

1 Préparez la pâte à pissaladière: réunissez tous les ingrédients dans la cuve d'un robot et pétrissez pendant 10 min environ. Débarrassez dans un cul-de-poule et recouvrez d'un linge humide. Laissez pousser pendant 20 min à température ambiante.

2 Démoulez la pâte, rompez-la en pâtons de 10 g et laissez-les pousser pendant encore 10 min, recouverts d'un linge humide.

3 Mixez tous les ingrédients de la tapenade (sauf l'eau) dans la cuve d'un mixeur, jusqu'à l'obtention d'une pâte hachée avec des morceaux. Diluez-la à l'eau pour la rendre facile à tartiner, puis réservez au frais.

4 Préparez la garniture: épluchez et émincez finement les oignons. Faites-les suer à l'huile d'olive sans col ration. Ajoutez le miel et déglacez au vin blanc. Mouillez avec l'eau et laissez compoter pendant 5 min à feu très doux. Rectifiez l'assaisonnement en sel et poivre. Réservez.

5 Préchauffez le four à 200 °C (th. 7-8). Abaissez finement les pâtons, tartinez la tapenade sur les pissaladières, puis étalez la compotée d'oignons. Disposez enfin harmonieusement les filets d'anchois. Enfournez pour 12 min. Dégustez sans attendre!

- 6 filets d' anchois

Pâte à pissaladière

- 10 g de farine blanche
- 10 g de polenta
- 2 g de sel
- 50 g de lait
- 2 g de levure de boulanger
- 2 cl d'huile d' olive

Tapenade

- 20 g d' olives noires
- 40 g d' olives vertes
- 20 g d' anchois
- 6 cl d' eau
- 1 pincée de poivre
- 6 cl d' eau

Garniture d'oignons

- 3 oignons
- 2,5 cl d'huile d' olive
- 20 g de miel
- 50 g de vin blanc

- 5 cl d' eau
- Sel, poivre

D'après l'ouvrage Petits secrets de Grands Chefs : Portraits & recettes familiales des grands de la gastronomie (Beaux Livres Cuisine) (French Edition).

Partager :

- [Twitter](#)
- [Facebook](#)
- [LinkedIn](#)

Prénom ou nom complet

Email

En continuant, vous acceptez la politique de confidentialité