

Chefs étoilées

PAR
CAROLE
GAYET



Angela di Crescenzo p. 30
Chitarra à l'agneau et ricotta fumée genévrier



Viviana Varese p. 38
Linguines aux oursins sauce au persil, beurre et piment



Rosanna Marziale p. 32
Le contraire de la pizza



Marianna Vitale p. 38
Linguines et cinq quart de calamar



Maura Gosio p. 31
Oignon farci à la morue



Cristina Bowerman p. 28
Petits gnocchis absolus de brocoli huile à l'ail, anchois du Cantabrique



Stefania Moroni p. 34
Doux légumes ravioli de rhubarbe

Cette année, le rendez-vous festif traditionnel avec les chefs pour se mettre dans l'ambiance des réjouissances de fin d'année est un petit peu particulier car il est 100 % féminin. À l'honneur, des femmes chefs connues, qui ont obtenu la reconnaissance notamment des inspecteurs du guide Michelin. Elles partagent ici quelques dates relatives à des événements décisifs de leurs parcours et livrent leurs points de vue sur la place des femmes dans l'univers de la gastronomie. Leur amour pour la cuisine leur a souvent été transmis par un parent, grand-mère, mère, père... D'autres fois elles ont inscrit leur engagement de chef aux côtés d'un conjoint, d'un(e) alter ego. En effet, elles l'expriment toutes, être chef est un métier de passion, de sacrifices, encore très difficilement conciliable en l'état actuel des mentalités et du système social italien, avec une vie de famille. Si la mamma est une institution, le statut de chef en établissement gastronomique ne s'impose pas comme une évidence

allant naturellement de soi. Elles affirment pourtant avec assurance que leur cuisine est parfaitement l'égale de celle de leurs confrères. La différence entre un style de cuisine et un autre ne pouvant être la traduction que d'une sensibilité distincte, quel qu'en soit le sexe. Elles se sont ainsi prêtées à l'exercice de livrer une de leurs recettes comme expression intime de leur personnalité. Cristina Bowerman et sa recette de petits gnocchis absolus de brocoli, huile à l'ail, anchois du Cantabrique, s'inscrit résolument dans le progrès n'hésitant pas à 16 recourir à des procédés modernes aspirant à ce que : « les femmes s'imposent toujours plus et qu'elles deviennent des références de la cuisine italienne », affirme-t-elle. Son modèle de chef : Nadia Santini*. Rosanna Marziale est facétieuse avec sa recette de pizza à l'envers, généreuse et dévouée à sa cuisine et aux autres comme l'était son père qui ouvrait son 1^{er} établissement dans les années 1950 et dans les pas duquel elle s'est engouffrée pour assurer

son envol récompensé par sa toute récente étoile. Stefania Moroni est le maillon indissociable d'un trio qu'elle a recomposé. Elle a d'abord rejoint ses parents dans le restaurant auquel ils ont donné leur nom avant de se retirer pour un repos mérité. Pour leur succéder Stefania s'est entourée de deux jeunes chefs au parcours brillant, associés à la recette des raviolis de rhubarbe qu'elle leur a demandé de préparer, entre respect de la tradition et fantaisie de leur créativité nouvelle. Nadia Giuntoli, sa mère a accepté de témoigner : « Il fut un temps où souvent les femmes subissaient d'être en cuisine. Aujourd'hui c'est un choix et ce qu'elles apportent en partage est essentiel. Ce choix implique des sacrifices mais c'est comme pour tout métier, la difficulté de concilier travail et vie de famille ». Stefania déclare : « J'ai la chance d'avoir eu l'exemple de ma mère et de ma grand-mère qui ont toujours partagé les responsabilités et le mérite avec des hommes ». Elle constate toutefois que parfois seules les femmes savent apporter une touche de chaleur en plus

dans le quotidien. Maura Gosio et son oignon farci à la morue est directe, efficace, comme sa cuisine qui lui a valu d'être récompensée d'étoiles tout au long de son chemin. Elle est sûre d'elle, affirmant que les femmes sont de plus en plus présentes dans les grandes cuisines, prenant la place qui leur revient autant qu'aux hommes. Angela di Crescenzo propose une recette qui lui « colle à la peau » car typique des Abruzzes, sa région natale où elle a un plaisir intact de vivre, les Chitarra à l'agneau et ricotta fumée au genévrier. Angela a l'expérience, l'assurance, elle déplore que la femme cuisinière reste cantonnée à une activité relativement peu visible bien que fondamentale dans les trattorie, avec rarement l'opportunité de pouvoir en faire un réel choix de carrière. Viviana Varese quant à elle nous propose une recette à la fois simple et complexe dans ses accords raffinés de saveurs, des linguines aux oursins, sauce au persil, beurre et piment. « Chef est le plus beau métier du monde », s'enthousiasme-t-elle. Marianna Vitale est une jeune

chef au caractère bien trempé qui n'a pas la langue de bois. Elle nous fait partager sa recette de linguines au calamar, reflet tant des richesses de sa région que de son tempérament à la fois sensible et affirmé. Originaire de Campanie où elle a son restaurant, elle témoigne d'une Italie du sud où l'égalité des sexes est loin d'être aboutie. Elle l'affirme : « en Italie les femmes ont toujours travaillé et dans les couches sociales les plus populaires très souvent bien plus que les hommes. C'est la juste reconnaissance du travail accompli qui fait défaut, en cuisine comme ailleurs, et je crois que nous devons encore beaucoup œuvrer pour changer cela ». Elle y travaille depuis plusieurs années déjà et a le privilège que son travail soit reconnu sur la scène gastronomique italienne et au-delà. Ce voyage en cuisine féminine révèle s'il en était besoin pour s'en convaincre que la cuisine d'un pays est bien la photographie d'une des nombreuses facettes de sa culture. »

* Restaurant Dal Pescatore, 3 macarons au guide Michelin.

CHITARRA À L'AGNEAU et ricotta fumée au genièvre



“Sans doute la femme interprète la cuisine avec une sensibilité différente de celle de l'homme. L'Italie compte tellement de femmes en cuisine aussi parce que nous avons de nombreuses trattorie où encore aujourd'hui ce sont des femmes qui cuisinent, mais peu en ont fait un choix professionnel. C'est culturel et le système empêche la femme de s'impliquer à 100 % dans sa vie professionnelle. J'ai toujours cru que la cuisine était « femme », historiquement, culturellement, mais l'engagement est tel que peu peuvent se vanter d'avoir la chance de concilier travail et famille.”

CE QU'IL VOUS FAUT

PÂTES 250 gr. de farine 00 • 150 gr. de semoule • 4 oeufs • sel • 800 gr. de chair de cuisse d'agneau • 200 gr. de petits os du collier • **FOND DE SAUCE** 30 gr. de céleri en morceaux • persil plat • 1 gousse d'ail découpée • 1 pincée de ricotta fumée au genièvre râpée • Pour le fond de sauce : • 2 dl. d'huile d'olive • 20 gr. de céleri • 30 gr. d'oignon • 1 feuille de laurier • vin blanc • sel • poivre • 1 kg. de filets de tomate • écailles de pecorino

PRÉPARATION

Prendre la cuisse d'agneau la couper pour recueillir 2 tranches de 15cm de large, 10cm de long, 1cm d'épaisseur, la partie restante est coupée en dés d'1cm. **Déposer** sur les tranches les morceaux de céleri, les feuilles de persil, l'ail coupé, assaisonner de sel et poivre. Rouler et lier d'une ficelle. **Prendre** une casserole, verser l'ail, faire rissoler à feu doux les deux involtini et les petits os du collier. **Ajouter** les ingrédients du fond de sauce hachés, faire rissoler et ajouter les dés d'agneau, faire rissoler et déglacer au vin blanc. **Laisser** évaporer, ajouter les filets de tomate et laisser cuire 1 heure et demie à feu doux. Si la sauce réduit trop à la cuisson, l'allonger à l'eau.

PRÉSENTATION

Préparer les pâtes et servir avec une pincée de ricotta fumée au genièvre râpée.

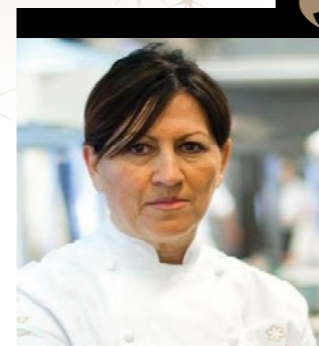
Angela di Crescenzo

Restaurant Villa Maiella, Guardiagrele

1984 Retour dans sa ville natale, Guardiagrele et rencontres décisives avec le chef Giuseppe Tinari, devenu son mari et avec Giovanni Spaventa alors chef du Cipriani à Venise

2008 Diplôme en sciences culinaires, thèse sur le parozzo* des Abruzzes

2009 Publication de « Angela et Peppino Tinari, saveurs de la Maiella » * dessert à base d'amande



“Je pense que les femmes sont en forte croissance notamment dans les restaurants « haut de gamme », bien que ça soit un métier très prenant et typiquement masculin.”

OIGNON FARCI à la morue

CE QU'IL VOUS FAUT POUR 4

200 gr de morue dessalée • 2 pommes de terre moyennes • 500 ml d'huile d'olive • 500 ml de crème • 1 feuille de laurier • 1 gousse d'ail • Crème de vinaigre balsamique

PRÉPARATION

Couper les oignons en quatre, les cuire au four à la vapeur et remplir des moules à soufflé de pétales d'oignon passés dans la crème et la vinaigre balsamique.

Chauffer la moitié de l'huile avec le laurier et ajouter la morue, la faire rissoler et ajouter les pommes de terre coupées en dés et la crème.

A la fin de la cuisson, égoutter la morue et les pommes de terre et les fouetter à froid avec l'huile restante. Avec cet appareil remplir les moules des oignons et faire dorer 15 minutes au four à 180 °.

PRÉSENTATION

Démouler l'oignon dans un plat de service et décorer d'oignon frit et de truffe à volonté.

Maura Gosio

Restaurants Petit Royal et Royal, hôtel Royal e Golf, Courmayeur

2005 Etoile Michelin, restaurant La Piazzetta, Ferno

2011 Etoile Michelin, restaurant Al Quarti, Cremona

2013 Etoile Michelin, restaurant Petit Royal, Courmayeur (Grand Hôtel Royal e Golf Courmayeur)

Pizza

Que vous soyez pizzaiolo débutant ou confirmé, nos camions de 3.30 à 10 mètres s'adaptent à votre façon de travailler, quel que soit le mode de cuisson que vous utilisez (four à bois, gaz...)

- Remorque fourgon
- Panoramique
- Camion VL
- Container à poser au sol
- Camion PL

Les avantages BCC

- + Un service commercial présent dans toute la France et la Belgique
- + 2 gammes de produits adaptés à tous vos produits
- + Une technologie de pointe toujours innovante

Portes ouvertes les 22, 23 et 24 novembre 2014



LE CONTRAIRE de la Pizza

32



Rosanna Marziale
Restaurant Le Colonne,
Caserta

2009 Organisation d'un déjeuner pour les nécessiteux dans l'église de ma ville la veille de Noël

2011 Personnage de l'année, Italia a Tavola

2013 L'étoile Michelin

2014 Le sentiment d'être quitte par mon travail et les sacrifices qu'il implique par rapport à la mémoire de mon père qui a fait de même.



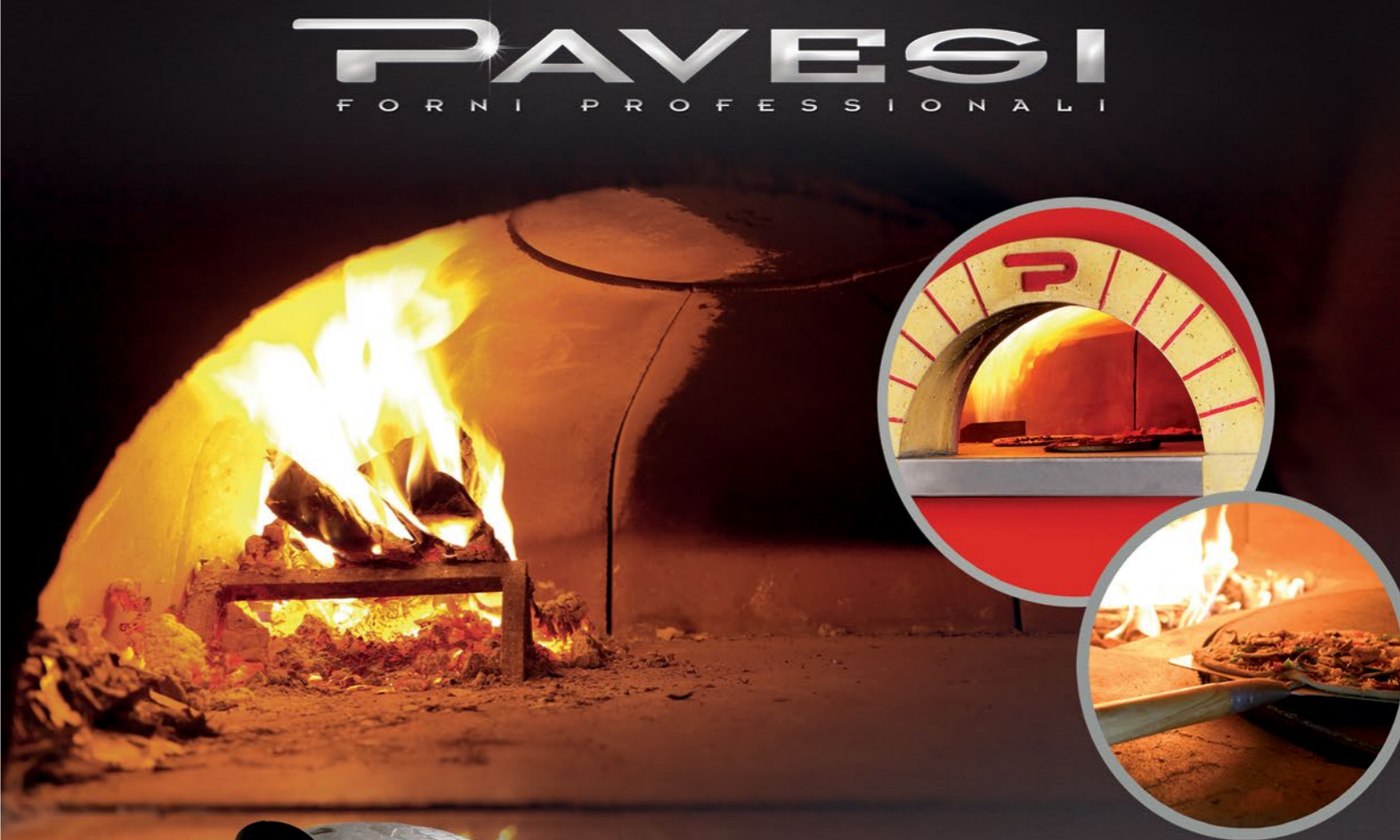
"Je ne pense pas qu'il y ait une manière différente de cuisiner selon le sexe mais plutôt en fonction de la personnalité de chacun. Les femmes s'en sortent mieux pour l'organisation mais c'est un don naturel. Disons plutôt que ce métier n'est pas facile à concilier avec tous les rôles qu'une femme doit combiner dans la vie normale."

CE QU'IL VOUS FAUT POUR 4
680 g de lanières de mozzarella • 160 g de tomates pelées San Marzano • 12 feuilles de basilic • 160 g de cubes de pain grillé • Huile d'olive • Sel

PRÉPARATION
Couper les lanières de mozzarella en disque.
Pour préparer un faux cornichon pour la fausse pizza utiliser les restes de mozzarella. Les assouplir en les passant au four à micro-ondes à 600W pendant 1 minute, travailler avec les doigts. Former un cordon de la longueur de la

circonférence du disque de mozzarella.
Poser au centre du cordon des cubes de pain grillé et enrouler aussitôt en prenant garde à ce que la mozzarella soit assez chaude pour recoller.
Déposer le cornichon le long de la circonférence du disque de mozzarella et le faire tenir en réchauffant le tout au chalumeau.

Bruler la superficie pour créer des taches de couleur comme ce qu'on retrouve dans un four à pizza.
PRÉSENTATION
DÉPOSER au centre les tomates écrasées et salées, le pain grillé émietté, les feuilles de basilic. Pour finir, assaisonner d'1 filet d'huile d'olive.



PAVESI
FORNI PROFESSIONALI



**PAVESI FORNI
PRODUIT :**

FOURS PROFESSIONNELS
A BOIS ET GAZ

AVEC PLAN DE CUISSON
MONOBLOC
FIXE OU ROTATIF.

VERSION JOY AVEC COUVETURE
EXTERIEURE PERSONNALISABLE.

FOURS SUR-MESURE.

Visitez le Site Web du
www.pavesiforni.it

SALON PROFESSIONNEL
PARIZZA
PIZZA - PASTA - RESTAURANT ITALIEN

18-19
MARS
MARCH
2015

Depuis 1969

TOUS LES FOURS PAVESI SONT CONSTRUITS ENTIEREMENT A LA MAIN, UTILISANT DES MATERIAUX DE HAUTE QUALITE POUR ASSURER LE MEILLEUR RENDEMENT ET UNE EXCELLENTE ECONOMIE D'ENERGIE.

PAVESI S.r.l.
VIA RADICI IN PIANO 120/C, 41043 CORLO DI FORMIGINE (MO) ITALY
TEL. / FAX +39 059 574569 FAX +39 059 558237 info@pavesiforni.it

Intertek



DOUX LÉGUMES

ravioli de rhubarbe

CE QU'IL VOUS FAUT POUR 4

POUR LA FARCE 74 g de meringue à l'italienne • 250 g de yogourt brassé • 200 g de crème fouettée • 4 g de gingembre râpé • **POUR LES RAVIOLIS** 300 g de rhubarbe fraîche • Un peu de sucre glace • **POUR LES GRESSINS** 100 g de beurre • 100 g de sucre • 100 g de poudre d'amande • 100 g de farine de sarrasin • Cannelle en poudre • **POUR LE JUS** 50 g de jus de grenade • 50 g de jus de litchi • Quelques boutons de rose • **POUR LA DÉCORATION** Brunoise de poire

Stefania Moroni

Restaurant Il Luogo di Aimo e Nadia, Milano

1980 1re étoile Michelin

1990 2de étoile Michelin

1987 Elle rejoint le restaurant de ses parents

2005 Elle fait venir les chefs Alessandro Negrini et Fabio Pisani

PRÉPARATION

Pour la farce : Mélanger les ingrédients comme pour un semifreddo. Verser dans un moule en silicone en forme de demie sphère de 2 centimètres de diamètre et réfrigérer à -20°C.

Pour les raviolis : Couper la rhubarbe en tranches de 2 mm d'épaisseur et 15 cm de long. Disposer sur une plaque percée, saupoudrer de sucre glace et cuire au four vapeur 15 secondes à 100°C.

Disposer la moitié des tranches de rhubarbe sur un plat pour former 12 petites feuilles, mettre au centre de chacune une demie sphère de yogourt et recouvrir des autres tranches. Mettre

au froid.

Pour les gressins : Travailler les ingrédients comme pour la pâte sablée. Laisser reposer au réfrigérateur, étaler de manière à obtenir des gressins longs de 10 centimètres et 5-7 millimètres et les cuire au four 7 minutes à 180°C.

Pour le jus Laisser infuser les boutons dans le jus de grenade et litchi au moins 1 heure. Filtrer.

PRÉSENTATION

Déposer les raviolis dans un plat, verser une cuillerée de jus, ajouter quelques cubes de poire et déposer un gressin sur le bord du plat.

“En général dans le monde de la cuisine il est intéressant qu’hommes et femmes travaillent ensemble. Nous avons des approches différentes, des façons de gérer les problèmes complémentaires, c’est une grande richesse dans un monde complexe comme celui dans lequel on vit. La gastronomie reste un environnement professionnel où historiquement les hommes endossent les rôles importants, créatifs. Mais comme dans tous les secteurs les choses évoluent rapidement, la culture, la conscience, le respect des différences.”



LE TEMPS DE BIEN FAIRE LES CHOSES.

RUMMO
MAESTRI PASTAI
IN BENEVENTO DAL 1846



Les seules pâtes approuvées
par la Fédération
Italienne de Cuisiniers.



pastarummo.it



LINGUINES

et cinq quart de calamar



CE QU'IL VOUS FAUT POUR 4

500 g de calamars • 300 de linguines • 2 gousses d'ail • Piment • Menthe • Huile d'olive • Sel • Poivre • Pour la poudre de polenta au noir de seiche • 400 g d'eau • 200 g de farine de maïs • 5 g de noir de seiche • Sel • **POUR LA GARNITURE** noir de seiche

PRÉPARATION

Nettoyer les calamars et mettre les intérieurs qu'on a l'habitude de jeter de côté. Dans une poêle préparer de l'huile, de l'ail, du piment, y cuire l'intérieur des calamars avec une louche d'eau. Mixer et filtrer la sauce.

Pour la polenta porter l'eau salée à ébullition, ajouter la farine de maïs et laisser cuire en remuant continuellement. Ajouter le noir de seiche et étaler la polenta dans un plat fin sur une feuille de silicone. Cuire au four 20 minutes à 170° puis couper grossièrement et passer au mixer pour obtenir une poudre assez épaisse.

Cuire les linguines dans beaucoup d'eau salée, égoutter à mi-cuisson et les poêler avec la sauce obtenue de l'intérieur des calamars, 2 louches d'eau de cuisson des pâtes et terminer la cuisson à feu doux. Une fois terminée, ajouter la menthe émincée.

PRÉSENTATION

Colorer chaque assiette d'un coup de pinceau de noir de seiche puis déposer sur chacun d'eux un nid de linguines et accompagner de la chapelure de polenta.

“Si je ne vivais pas en Italie je ne ferais peut-être pas de distinction selon le sexe des cuisiniers et la place des femmes dans le monde de la cuisine n'aurait pas de sens. En Italie, pays qui évolue très lentement sur cette question, cette distinction est réelle et provoque une grave dissonance entre une culture qui veut garder la femme dans un état de subordination à l'homme, surtout dans le sud du pays, et une réalité faite de familles qui pour vivre ont besoin du travail des femmes, souvent en les amenant à faire des choix que mêmes les proches ne sont pas toujours prêts à admettre, allant même parfois jusqu'à considérer que les femmes marchent sur les plates-bandes de territoires jusque là chasse gardée des hommes. Par exemple je suis cuisinière et femme d'entreprise dans un système dominé par des cuisiniers et des hommes d'entreprise, et ceci semble clairement déplacé d'une certaine façon.”

Marianna Vitale

Restaurant Sud, Quarto

2006 Diplôme en langues et littératures étrangères

2008 Début de stage au Palazzo Petrucci à Naples avec le chef Lino Scarallo

2009 Ouverture de Sud

2011 1 étoile au Michelin et membre de Jeunes Restaurateurs d'Europe

2012 Rencontre avec Ferran Adrià



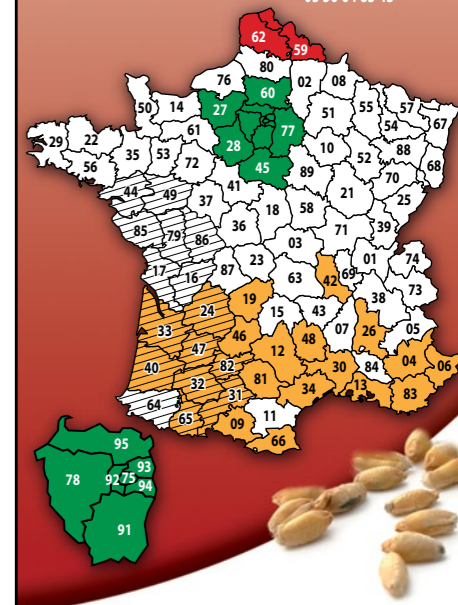
Les Grands Moulins de Paris, spécialiste dans la distribution de farine, vous propose sa gamme dédiée à la restauration italienne.



1 kg 5 kg 25 kg

Liste de nos distributeurs

- | | |
|---------------------------|-----------------------------------|
| DEROCHE
01 45 18 40 40 | CIDIAL
04 66 61 43 55 |
| DISPRO
01 42 37 21 30 | LA PIZZ'EN FÊTE
03 21 13 46 00 |
| MEYDA
06 76 56 12 38 | SOLEO
05 56 64 83 43 |



LINGUINES AUX OURSINS

sauce au persil, beurre et piment



“J’ai toujours pensé et vécu la cuisine comme faisant partie de ma vie. La cuisine est nourriture, bien que pas seulement, donc qui mieux qu’une femme peut vivre cet art. C’est une activité très prenante pour une femme qui doit aussi s’occuper de la famille et de la maison, mais quand on ressent cette passion au fond de soi, elle dépasse tout obstacle.”

Viviana Varese à droite et Sandra Ciriello, sommelier, à gauche

CE QU’IL VOUS FAUT
POUR LA SAUCE AU PERSIL
 2 bouquets de persil • 100 g de glace • Gomme xanthane •
POUR LES LINGUINES 300 g de linguines • 2 kg d’oursins frais • 30 g d’huile d’olive • 2 gousses d’ail frais • 1 piment fris • 30 g de beurre • poire

PRÉPARATION

Effeuilier le persil et le faire bouillir quelques instants dans l’eau salée, refroidir dans l’eau et la glace et égouter. Mettre le persil dans un mixer avec la glace, mixer, passer et mélanger à la gomme xanthane.

Ouvrir les oursins en conservant l’eau et la pulpe. Préparer une friture avec l’huile, l’ail et un demi piment. Retirer ail et piment et ajouter l’eau des oursins.

Cuire les linguines et aux 2/3 de la cuisson à l’eau salée, poursuivre dans la poêle en ajoutant les oursins et le beurre.

PRÉSENTATION

Recouvrir un plat de la sauce au persil pour le colorer. Enrouler les linguine au centre. Ajouter une noix de beurre, deux lamelles de piment et une petite cuillerée d’oursin frais.



Viviana Varese

Restaurant Alice, Milan

1999 Ouverture du restaurant Girasole à Orio Litta

2007 Ouverture d’Alice avec Sandra Ciriello, transféré à Eataly

2011 Etoile au Michelin



La clé
du système
pour une pizza
101% de qualité



Le seul programme intégré et complet qui simplifie votre activité.



Depuis 1973, **OEM** a développé et accompagné l’essor mondial des pizzerias en créant et en améliorant sans cesse une gamme complète d’équipements spécifiques. Le “**Pizza System**” **OEM** est un programme complet qui optimise chaque phase de travail de la pizza et s’adresse à tous ceux qui souhaitent obtenir un haut taux de rentabilité dans leur activité.

