

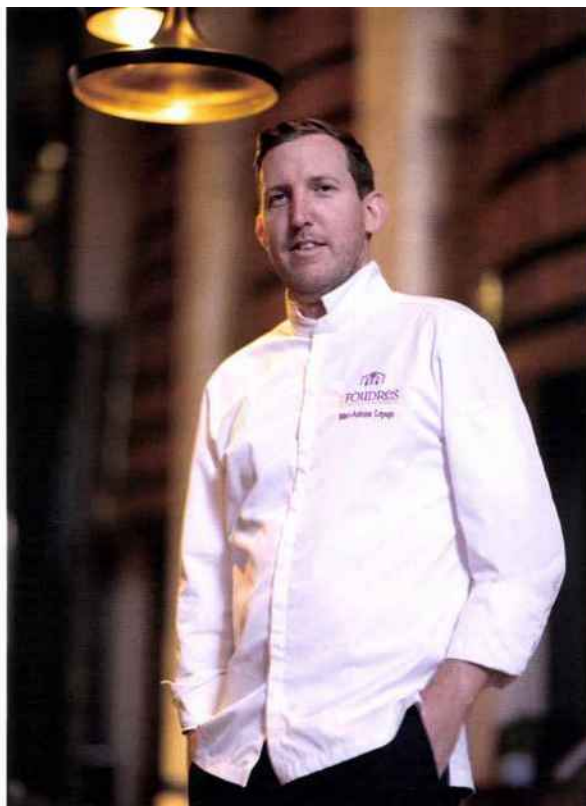


# LES FOU DRES

## CHEF MARC-ANTOINE LEPAGE

*Un repas gastronomique au restaurant de l'hôtel Chais Monnet est en soi une expérience particulière. L'accès se fait par le spectaculaire ancien chai cathédral aux immenses foudres centenaires, autrefois utilisés pour le vieillissement du cognac. Le décor est magistral et l'assiette tout autant !*

Le bâtiment résolument design, signé Didier Poignant, abrite la table gourmande du chef étoilé Marc-Antoine Lepage. Même si ce fils de boucher, natif de Bretagne, a toujours eu envie de faire de la cuisine, le goût de ce métier lui a été communiqué par le chef doublement étoilé Philippe Vételé lors de son apprentissage au restaurant Anne de Bretagne. A ses côtés, il apprend les bases du métier, les techniques de cuisson du poisson et se découvre une véritable passion pour la gastronomie. S'enchaînent ensuite de prestigieuses maisons : la Grande Cascade à Paris, la Bastide St Antoine de Jacques Chibois à Grasse, le Chabichou de Michel Rochedy, le Kilimandjaro et le K2 à Courchevel. Son expérience en tant que sous-chef de Mauro Colagreco au Mirazur marquera un tournant dans sa vision du métier. Ce chef d'instinct, d'une grande ouverture d'esprit, lui ouvrira les portes de la créativité culinaire. C'est ensuite le départ sur St Barth où il intègre la brigade du Cheval Blanc et y obtient son premier poste de chef. Désireux de revenir en France, après un passage estival auprès du chef étoilé Arnaud Donckele à Saint-Tropez, il saisit l'opportunité l'hiver 2019 de prendre les rênes des cuisines des Foudres, séduit par l'identité du lieu et mû par l'envie de revisiter les nombreuses richesses gourmandes de Charentes. N'ayant connu que des étoilés, très logiquement Marc-Antoine Lepage vise l'étoile, l'établissement est l'écrit idéal pour y parvenir et les propriétaires ont les mêmes objectifs. La route est donc tracée ! Une année plus tard, le rêve de sa vie prend forme, l'étoile convoitée vient récompenser son travail et illuminer son talent. Le chef signe une cuisine d'une grande finesse, moderne, technique et très goûteuse, chargée d'émotion. Inspirée de ses souvenirs gustatifs et olfactifs, nourrie de ses expériences, elle reflète ses origines. Elle met à l'honneur les produits du terroir local avec une certaine prédilection pour ceux en provenance de la mer. En chef engagé, il privilégie les produits issus d'une agriculture raisonnée et aime venir titiller les papilles de ses hôtes avec des saveurs végétales, herbacées, l'utilisation des agrumes (sans doute son passage à Menton). Le but du chef est clairement de provoquer une déferlante de saveurs pour le plus grand plaisir de ses clients. Une cuisine réalisée à partir de produits sains, de grande qualité et de saison, dont on connaît la provenance et les bienfaits : c'est ça pour lui la cuisine de demain ! Marc-Antoine Lepage ne compte pas s'arrêter en si bon chemin et aspire à la deuxième étoile et s'en donne les moyens. N'hésitez pas à prolonger votre parenthèse gastronomique par un séjour au sein du luxueux hôtel Chais Monnet, à deux pas des plus belles maisons de Cognac, l'expérience en vaut la peine.



### LES BONNES ADRESSES DU CHEF

**Poisson :** Poissonnerie Emilie Labatud à Chaniers  
[www.poissonnerie-labatud.fr](http://www.poissonnerie-labatud.fr)

**Viande :** Boucherie Voisin à Cognac

**Volailles :** Fermes de Tauziet - [www.tauzietnco.fr](http://www.tauzietnco.fr)

**Flours et aromatiques, produits de permaculture bio :** Le Jardin Réinventé à Bourg-Charente

### LES MENUS

A la carte : environ 110 €

Menu dégustation à l'aveugle 5 sens 120 €

### Les Foudres

Hôtel Chais Monnet  
50 Avenue Paul Firino Martell - 16100 Cognac  
Tél. : 05 17 22 32 23  
[www.chaismonnethotel.com/savourer/les-foudres/](http://www.chaismonnethotel.com/savourer/les-foudres/)



# L'ARTICHAUT

## CRÈME D'ARTICHAUT, BERLINGOT AUX BASILICS, ARTICHAUT VIOLET À LA BARIGOULE, GEL CITRON-BASILIC



Accord mets-vin  
Château Tour de Pez  
2018

### Ingrédients pour 4 personnes :

**Pour la crème d'artichaut :** 500 g de fonds d'artichaut • 60 g d'échalotes • 1 botte de basilic • 125 g de beurre • Huile d'olive • Sel, poivre  
• **Pour la pâte à raviole :** 125 g de farine • 75 g de jaune d'œuf • 15 g d'épinards blanchis • **Pour les artichauts à la barigoule :**  
4 artichauts violets • ½ carotte • ½ oignon • Poitrine de porc • Huile d'olive • Vin blanc • Basilic • **Pour le tempura :** 47,5 g de fécule  
de pomme de terre • 112,5 g de farine de tempura • 9 g de bière • Eau gazeuse • **Pour le pesto :** 5 bottes de basilic • 250 g d'huile d'olive  
• Ail confit • Pignons de pin • Parmesan • **Pour le gel citron-basilic thaï :** 100 g de jus de citron • 2 g d'agar-agar • **Pour la finition :** Chips  
d'artichaut • Pousse de basilic vert, pourpre, thaï • Triangle de parmesan.

### Préparation et cuisson : 1 h 30 min

**Pour la crème d'artichaut :** Émincer les fonds d'artichaut. Éplucher et émincer les échalotes. Faire suer les échalotes dans une casserole, ajouter les artichauts, assaisonner et laisser compoter le tout en ajoutant du bouillon de légumes si nécessaire. Ajouter le basilic et laisser infuser 20 min. Mixer les artichauts avec le beurre et monter à l'huile d'olive. Rectifier l'assaisonnement et passer la purée au chinois étamine afin d'obtenir une préparation bien lisse. Réserver au frais. **Pour la pâte à raviole :** Sabler la farine avec les jaunes d'œufs à l'aide d'un robot puis incorporer les épinards. Bien égoutter. Fraiser la pâte si besoin et réserver au frais. Étaler la pâte à l'aide d'un laminoir. Façonner les raviols en forme de berlingots avec la crème d'artichaut. **Pour les artichauts à la barigoule :** Tourner les artichauts violets. Éplucher et tailler la garniture, carotte, oignon et poitrine. Faire suer la garniture à l'huile d'olive dans une casserole, ajouter les artichauts. Déglacer au vin blanc, ajouter le basilic et cuire à couvert. Débarrasser et réserver au frais. **Pour le tempura :** Dans un cul de poule, mélanger tous les ingrédients afin d'obtenir une pâte lisse. Mettre l'appareil dans un siphon et gazer 2 fois. Réserver au frais. Verser l'appareil dans un verre et y tremper quelques artichauts barigoule puis les frire à 180° C. **Pour le pesto :** Dans une casserole d'eau bouillante salée, blanchir le basilic puis le refroidir dans une glaçante pour stopper la cuisson et garder la chlorophylle. Mixer le basilic avec l'ail, le parmesan et les pignons de pain. Monter à l'huile d'olive. Rectifier l'assaisonnement si besoin. **Pour le gel-citron :** Dans une casserole cuire le jus de citron avec l'agar-agar pendant 2-3 min puis incorporer le basilic et laisser infuser jusqu'à refroidissement. Mixer l'appareil afin d'obtenir un gel lisse puis le passer au chinois étamine pour enlever les feuilles. Réserver en pipettes. **Pour la finition et le dressage :** Dresser la crème d'artichaut au centre de l'assiette. Cuire les raviols puis les glacer au beurre. Ajouter les artichauts à la barigoule lustrés de pesto, les tempura, les chips et finir avec quelques points de gel citron-basilic et sommités de différents basilics.