

Le Foie gras du Périgord sublimé par ses Chefs !

→ La créativité de 20 chefs pour sublimer le foie gras

Mœlleux, savoureux, délicieux aussi bien cru, cuit ou mi-cuit... le foie gras s'invite sous toutes ses formes aux tables de fête.

En terrine, en bonbon, en carpaccio, poêlé, pané, poché... 20 Chefs du Périgord nous révèlent leurs meilleures recettes accessibles au grand public, avec leurs tours de main et conseils de pro, pour sublimer avec simplicité et créativité ce produit inégalable. À conjuguer avec toutes les saveurs du Périgord, mais aussi avec des parfums plus insolites comme le fruit de la passion, le yuzu ou le combawa...

Bonbons de Foie gras du Périgord au cacao du Venezuela

- *Maki de homard et Foie gras au yuzu, glace au riz basmati*
- *Foie gras de canard marbré au poivre noir, pommes confites au gingembre*
- *Tatin de Foie Gras aux truffes du Périgord*
- *Foie gras et filets de caille à la façon d'un hamburger*
- *Pannequets de chou vert au Foie gras*
- *Tournedos de canard en croûte de noix farci au foie gras*
- *Profiteroles de Foie gras, mangues, douceur Mas Amiel réduit au cacao et saveur framboise*
- *Petites meringues de Foie gras au poivre de Tasmanie, sorbet au fruit de la passion et coulis de cerise...*



Crédit photos : Philippe Asset

Salon international du livre gourmand

Le Foie gras du Périgord est mobilisé du 21 au 23 novembre pour le Salon international du livre gourmand (SILG) à Périgueux.



Le fil rouge de la présence du Foie gras du Périgord au SILG est la sortie ce mois-ci de l'ouvrage « Le Foie gras du Périgord sublimé par ses Chefs » aux éditions Albin Michel. Venez découvrir les recettes de l'ouvrage pendant les démonstrations culinaires et les conférences dont le programme est détaillé ci-dessous !

Trois jours d'une grande fête de l'édition et de la gastronomie qui rassemble tous les publics autour du bien manger et du bien vivre avec un invité d'honneur qui est la ville de Parme et la région italienne de l'Emilie-Romagne. De belles rencontres en perspective entre les produits de cette région et ceux du Périgord !

→ Vendredi 21 novembre

• Démonstrations culinaires

Stand des filières du Périgord sous le chapiteau

- 11-12h : **Lionel Lascaud**,
Aux Berges de la Vézère (Montignac)
- 14-15h : **Maxime Lebrun**,
Le Grand Bleu (Sarlat), étoilé
- 15-16h : **Thierry Pralong**,
La Ferme Saint Louis (Périgueux)

• Conférence Terroirs du Sud-Ouest

espace Agora, de 18h à 18h45 (voir ci-contre)

→ Samedi 22 novembre

• Démonstrations culinaires

Stand des filières du Périgord sous le chapiteau

- 11-12h : **Ludovic Raymond**,
La Gabarre (Saint Julien de Lampon)
- 14-15h : **Vincent Arnould**,
Le Vieux Logis (Trémolat), étoilé
- 15-16h : **Pierre Corre**,
L'Auberge de la Truffe (Sorges)

• Conférence Sublimés par les Chefs

espace Petite Agora, de 17h30 à 18h (voir ci-contre)

→ Dimanche 23 novembre

• Démonstrations culinaires

Stand des filières du Périgord sous le chapiteau

- 13-14h : **Philippe Mesuron**,
La Table (Cubjac), Masterchef

• Démonstration culinaire dans le Théâtre de l'Odysée (voir ci-contre):

- 16h15-17h30 : **Vincent Valverde**,
La Brasserie Sarladaise (Sarlat)



Crédit photos : Philippe Asset

→ Conférence Terroirs du Sud-Ouest

• Conférence / débat



Les invités du Salon du Livre Gourmand répondent aux interrogations du public sur les grandes problématiques alimentaires de notre temps et sur l'histoire et l'évolution de nos pratiques culinaires. Pendant des tables rondes et rencontres de 45 minutes à 1 heure, 3 à 4

intervenants échangent et apportent leur expertise sur les thématiques phares du salon et les questions qui transforment et

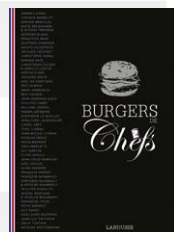
font notre alimentation. Indispensable pour réfléchir sur le monde qui nous entoure et sur la gourmandise aujourd'hui !

Terroirs du Sud Ouest

Cuisiniers et spécialistes de la cuisine du Sud Ouest nous entraînent dans une balade gourmande à la découverte des produits, des terroirs et des traditions culinaires d'Aquitaine. L'occasion de découvrir la gastronomie du Sud Ouest d'hier et d'aujourd'hui.

→ Sublimés par les chefs...

• Auteurs express



Tout au long du salon, les 120 invités viennent présenter leurs ouvrages autour des thématiques phares telles que l'Italie, les nouvelles tendances culinaires, la jeunesse, la bande dessinée ou la cuisine santé. Toutes les 30 minutes à la Petite Agora, 3 à 4 intervenants viennent faire se rencontrer leurs livres et leurs idées. De quoi avoir un joli tour d'horizon de notre bibliothèque gourmande avant d'aller découvrir les trésors littéraires exposés sur les stands des libraires.

Sublimés par les chefs.... : retour sur les ouvrages collectifs de chefs dédiés à un produit ou un plat

→ **Vincent Lucas** (Les AFAMÉS),
Foie gras du Sud Ouest, Sud Ouest

→ **Thérèse Rocher**,
Burgers de chefs, Larousse

→ **Association Foie gras du Périgord**,
Le Foie gras du Périgord sublimé par ses chefs, Albin Michel

→ Duo / duel Foie gras du Périgord

• Démonstration



La gastronomie est une affaire d'échanges, de rencontres et d'influences. Nous avons ainsi proposé à des chefs et personnalités culinaires de faire dialoguer leurs approches de la cuisine et leurs savoir-faire lors de démonstrations en duel ou en duo autour d'un produit ou d'un terroir phares. Ces démonstrations en tandem dans le Théâtre de l'Odysée permettent d'engager des discussions

entre deux cuisiniers, deux interprétations culinaires et deux visions de la gastronomie. Complicité et spectacle garantis !

Démonstration duo/duel avec l'Association Foie Gras du Périgord

À l'occasion de la parution du livre *Le Foie gras du Périgord sublimé par ses chefs* chez Albin Michel, deux chefs de l'Association Foie gras du Périgord se retrouvent sur scène pour une démonstration en duo/duel autour de ce produit phare de la région : **le Foie gras**.

Christian Borini vous dévoile sa recette : Tataki de magret d'oie du Périgord mariné et Foie gras de canard du Périgord mi-cuit !



Christian Borini, chef argentin installé à Issigeac (24) dans le restaurant El Borini, nous propose une recette originale : un Tataki de magret d'oie du Périgord mariné et Foie gras de canard du Périgord mi-cuit !

→ Ingrédients :

- Le foie gras mi-cuit
un Foie gras cru
du sucre vanillé
poivre des 5 baies
du vin de Monbazillac
- Les patates douces
des patates douces
une gousse de vanille
du sucre de canne
- Le tataki d'oie
un magret d'oie
de la sauce soja

du vinaigre de riz
de la coriandre
du gingembre

- La salade
salade verte,
des figues,
une pomme granny smith
du chou japonais (pak choi)
des feuilles de betterave,
des fleurs de gousse d'ail,
de la ciboulette,
des choux de bruxelles,
quelques noix du
Périgord

→ Préparation :

Le Foie Gras : Mettre le foie gras, après l'avoir dénérvé, dans un récipient. Y ajouter le sucre et le vin Monbazillac. Assaisonner de sel et de poivre. Laisser mariner 8h au frigo. Lorsque la marinade est prête, rouler le foie gras dans un papier film (plusieurs couches), bien serré. Faire cuire au bain marie dans une casserole à peu près à 70/75° pendant une vingtaine de minutes. Plonger le rouleau dans de l'eau glacée pour arrêter la cuisson et laisser reposer au minimum 24h.

Les patates douces : Faire cuire la patate douce au four à 180° dans un papier aluminium à peu près 40 minutes. Une fois la patate douce cuite, enlever la peau, la mixer avec les grains de vanille (issus de la gousse de vanille) et un peu de sucre. Assaisonner de sel et de poivre.

Le tataki d'oie : Commencer par la marinade : mélanger la sauce soja, le vinaigre de riz, un petit peu d'eau, un petit peu de sucre de canne, de la coriandre, du gingembre. Faire chauffer la préparation (à feu très doux) pour faire fondre le sucre, à peu près 3 / 4 minutes. Laisser de côté.

Eliminer la moitié de gras du magret et faire cuire côté gras à peu près 4 / 5 minutes. Retourner le magret quelques secondes pour dorer l'autre face. Plonger le magret dans la marinade et laisser mariner pendant 4h.

Une fois le magret bien mariné, couper de fines tranches de magret d'oie, façon tataki.

Pour la salade : Faire blanchir les choux de Bruxelles et les feuilles de chou japonais dans de l'eau bouillante avec un peu de sel puis les refroidir avec de l'eau bien glacée. Rajouter à la salade les autres ingrédients découpés en lamelles.

Pour la vinaigrette : Mélanger du miel et de l'huile de noix. Assaisonner de sel et poivre.

**Rivalisez face au Chef en
envoyant la vidéo de votre
recette sur la chaîne Youtube
ou la photo de votre plat
sur Instagram et Twitter
#FGPFACEAUCHEF**

