

Montfort

art de la Table

N°1

LES FÊTES EN ROUGE PASSION

PAR CAROLE GLEMET

**DÉLECTABLES
TENTATIONS** ou
l'Art de présenter



TOUR DE MAIN



Carole Glemet
styliste culinaire

L'atelier de Carole se trouve à Gujan Mestras, près de Bordeaux, aux pieds du Bassin d'Arcachon. Entre terre et océan, elle exerce ce métier depuis près de dix ans.

Elle a fait ses débuts, un peu par hasard, alors qu'elle travaillait pour un photographe spécialisé dans les photos culinaires. C'est en donnant un coup de main par ci, par là, que son goût pour le stylisme et son talent, ce sont affirmés.

Elle intervient en amont des séances de photos de recettes, d'objets de la table, de meubles... Son métier consiste à affirmer la personnalité d'une recette, d'une présentation. Parfois même à inspirer le photographe !



Pour Carole, chaque étape de la préparation est une source de plaisir. On commence parfois par une séance de travail avec un créatif d'agence. Une sorte de plan

de la photo est dessiné, et toutes les intentions de stylisme et de prises de vues sont notées. Vient ensuite le shopping. La difficulté mais aussi le plus grand plaisir est de dénicher l'introuvable. L'objet qui a germé dans l'esprit de quelqu'un de l'équipe et qu'il faut rendre bien réel !

Enfin, dernière étape, le jour de la prise de vue... grand stress. Carole met tout son talent et son métier à imaginer des solutions pour que l'assiette une fois montée ne se dégrade pas jusqu'à ce que la photo soit réalisée, ce qui peut prendre de longues dizaines de minutes !



Pour vous donner de belles idées pour les fêtes, Carole a choisi de vous expliquer la réalisation d'une superbe décoration d'assiette "la fleur d'oignon & son dôme de caramel", puis elle a dressé pour vous une table toute de rouge vêtue pour montrer au Père Noël que le rouge sait être raffiné et élégant.



Fleur d'oignon & son dôme de caramel

en un tour de main : p4



Le secret d'un repas réussi tient autant aux plats que vous servirez qu'à l'ambiance que vous aurez su créer.

Ne négligez pas "l'art de la table", c'est le plus efficace des mises en bouche. Ne dit-on pas que le plaisir de la table passe d'abord par les yeux ?

Il faut stimuler les sens, le cerveau et les papilles de vos convives. Il faut les faire voyager dans une histoire gourmande, où les lumières, les couleurs, la mise en scène, les conduisent à s'émerveiller de chaque plat.

C'est un art, mais il est parfaitement accessible. Pour vous accompagner dans cet apprentissage nous avons demandé à des stylistes culinaires, talentueuses et habiles, de nous faire découvrir quelques secrets, tours de mains et bonnes adresses.

À chaque édition, une nouvelle styliste vous expliquera comment décorer une assiette et vous proposera une décoration de table.

INGRÉDIENTS pour 4 personnes

1 bâton de Cannelle
Poivre de Szechuan
2 - 3 Clous de girofle

Sucres

4 oignons rouge
1 pot de confit d'oignons

Des grains de grenade
pour la décoration

Écorces d'orange

Pain d'épice

1 louche à soupe

Escalopes
de Foie Cru Montfort

1/2 litre de
vin rouge

1 fouet

Fleur d'oignon et son dôme de caramel

TOUR DE MAIN

PREMIÈRE ÉTAPE : LA FLEUR D'OIGNON



Peler puis couper l'oignon en deux dans la largeur.



Avec la pointe du couteau entailler l'oignon aux 2/3, depuis le cœur de l'oignon vers l'extérieur, sans le couper entièrement.



Dans une casserole chauffer le mélange : vin + clous de giroffes + cannelle + 3 belles écorces d'orange. Y plonger les quarts d'oignons à l'envers : côté cœur vers le fond.



Faire confire pendant 40 mn à feu doux, sans bouillir. Sortir délicatement les fleurs d'oignon et les laisser égoutter à l'endroit. Réserver.

DEUXIÈME ÉTAPE : LE DÔME DE CARAMEL

Faire un caramel classique avec eau + sucres. Ajouter 3 ou 4 pincées de poivre de Szechuan. Travailler le caramel puis le laisser très légèrement refroidir jusqu'à ce qu'il « file ».



Plonger le fouet dans le caramel et le laisser filer sur le dos de la louche bien froide et légèrement huilée. Entrecroiser les filets, dans tous les sens, sur toute la surface.



Après avoir laissé refroidir, démouler le dôme ainsi formé. Le poser à cheval sur une verre à eau en attendant la suite.



Si vous voulez confectionner plusieurs dômes en suivant, recouvrez la louche d'un papier alu que vous enduirez lui-même d'huile.

Attention, ne préparez pas les dômes trop longtemps à l'avance s'il y a beaucoup d'humidité dans la cuisine, car ils fondraient.

DERNIÈRE ÉTAPE : LA MISE EN PLACE

Carole a choisi de servir le « Foie cru Montfort poêlé au croquant de pain d'épice, fleur d'oignon et son dôme de caramel ».

Pour monter chaque assiette, préparer d'abord des croquants :

Dédoubler 4 tranches de pain d'épice.

Les saupoudrer de sucre glace. Passer 2 mn au four à 200°C (Thermostat 7). Laisser refroidir.



Dans une belle assiette installer deux croquants. Poser une fleur d'oignon sur l'un d'eux. Enlever le cœur et le remplir de confit d'oignon.



Déposer le dôme légèrement incliné sur la fleur d'oignon.



Faire rapidement poêler les escalopes de Foie cru, saler, poivrer. En déposer une sur l'autre croquant. Déposer un morceau au cœur du dôme.

Terminer l'assiette par la petite touche de rouge des grains de grenade. Une assiette magnifique et dont tout se mange !!



BON APPÉTIT !

Par Carole Glemet

LES FÊTES EN ROUGE PASSION



Couverts dorés : Zara Home
Verres blancs et rouges : Habitat
Sets de table blancs ajourés :
Giano Ferdzio
Chandelier plexy : Starck



Carnet d'adresses

• Kartel

Ameublement, luminaires
1 quai de Richelieu
33000 BORDEAUX
tél. : 05 57 81 85 17
fax. : 05 57 81 85 77

• Mostra

Objets design, vaisselle,
petits objets ludiques et utiles
4 rue du Parlement
Ste Catherine
33000 BORDEAUX
tél. : 05 56 51 01 03
fax. : 05 56 51 35 75

• RKR

Objets plus insolites, matières
inattendues. Raffiné et original.
73 rue Notre Dame
33000 BORDEAUX
tél. : 05 56 79 35 73

• Zara Home

Centre commercial Auchan le lac
Avenue du Lac
33000 BORDEAUX
www.zarahome.com

• Giano Ferdzio

Rue du Docteur Jean Vincent
33000 BORDEAUX
tél. : 05 56 69 17 12
fax. : 05 56 69 02 86
Mail : Info@gianiferdzio.com
www.gianiferdzio.com

• CESA

Fabricant français de mobilier
de cuisine
www.cesa.tm.fr

