



SOMMAIRE

27



18 SIGNATURE :
CLÉMENT BOUVIER, URSUS

40 100 % FUSION : COQUILLAGES,
CACAHUËTES, PETITS POIS

110 DÉCOUVERTE : SÉBASTIEN
VAUXION, L'ÉTOILE DES NEIGES

08 COIN LECTURE

À dévorer des yeux

10 À SUIVRE

Beauty food

12 SÉLECTION

Flower power

14 SÉLECTION

Terrazzo

16 MÉTIER PASSION

De la création artistique
à l'exploitation

18 SIGNATURE 🍴

Clément Bouvier, Ursus

22 La soupe de pommes de
terre de mon Grand-Père

24 Truite, coulis d'oxalys,
sauce Reine des prés

26 Tout l'esprit du Pavlova
aux myrtilles sauvages

28 Clémentine, yaourt fermier

32 Oeufs en meurette

35 100 % 🍴

Quand Nicolas Isnard et David Le Comte
fusionnent la gastronomie française aux
parfums asiatiques.

36 Risotto de céleri boule

38 Pot au Pho de foie gras

40 Coquillages, cacahuètes,
purée de petits pois

42 Homard, curry vert, tuile de tapioca

44 Volaille, maïs

46 Banane, cacahuète salées, spoom
chocolat, glace cacahuète

48 DÉFI 🍴

Les ravioles se dévoilent entre les
mains de Laurent Peugeot

50 Ravioles transparentes
& bouillon fumé

52 Fourchettes de ravioles au homard

54 Shumai d'escargots de Bourgogne

56 Mango, coco rice

58 Ravioles cubes marron
chocolat épicés

60 GRAND FORMAT

Alexandre Mazzia, l'alchimiste

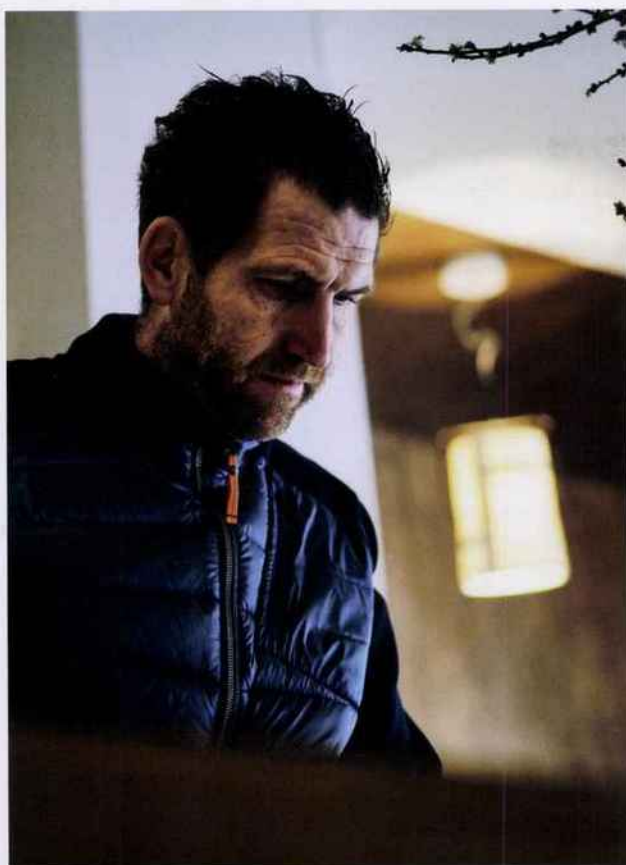
60 Son univers

70 Interview : Alexandre Mazzia,
explorateur de saveurs

78 Ses adresses & coups de coeur

80 Les recettes 🍴

80 Semoule / Fleur d'oranger

**60 GRAND FORMAT :**
ALEXANDRE MAZZA, L'ALCHIMISTE**86 TEMPURA DE CHÉNOPODES, ŒUF DE BROCHET FUMÉS, CONDIMENT PIMENTÉ**

- 82 Moule / Maquereau / Hareng
Noix de coco / Condiment
mojito estragon / Jus vert
- 84 Araignée de mer / Bonite
marinée au saké
- 86 Tempura de chénopodes / Œuf de
brochet fumés / Condiment pimenté
- 88 Chou-fleur fumé / Avocat / Peau de
poulet grillée / Jus de dragon aigre
doux / Jus de têtes de gamborro
- 90 Gamborro rosso / Gingembre
Pamplemousse
- 92 Brioche façon tropézienne
- 94 Liche brûlée fumée / Épinard
Topinambour / Texture animale
- 96 Épinard / Topinambour
Texture animale
- 98 Jus vert au saté / Pommade safranée
Texture de parmesan
- 100 Langoustine / Voile de manioc
- 102 Crème d'hibiscus / Tamarin

- 104 Texture cannellé, cuit comme
un diplomate, déglacé au jus
de viande / Opaline / Kiwi
- 106 Glace de confiture de
lait / Thé matcha
- 108 Accords mets & vins

110 DÉCOUVERTE

Entretien avec **Sébastien Vauxion**,
chef du seul restaurant de desserts,
étoilé Michelin au monde.

- 116 Les recettes 🍷
- 116 Le chocolat lacté
- 120 Le pamplemousse / Betterave

124 VINS & FINES BULLES

Le cidre, comme vous ne l'avez jamais bu !

- 124 Ce qu'il faut savoir sur le cidre
- 122 Des accords pour que tout
le monde le soit (d'accord)!
- 124 Notre sélection de bouteilles à
tomber (dans les pommes !)