

LE CHEF

# Romain Paillereau

17 GAULT & MILLAU

1  MICHELIN

Originaire de Bordeaux et Périgourdin d'adoption, c'est dans les livres que j'ai eu l'occasion de découvrir la cuisine.

C'est ensuite dans celle du restaurant la « Cabro d'or » dans les Baux de Provence sous les ordres de Michel Hulin, que j'ai pu goûter au plaisir de manier mes premiers ustensiles.

Mon choix était fait : apprendre auprès des plus grands.

L'histoire s'est écrite page après page, tout d'abord au George V, puis à Los Angeles chez « L'Ortolan » avant de participer à l'ouverture du restaurant Anne-Sophie Pic à Lausanne... sans oublier mes expériences au Bristol ou au Lancaster.

Aujourd'hui, c'est au cœur de la Gruyère, derrière ce fourneau chargé d'histoire et de recettes, que j'ai décidé d'écrire un nouveau chapitre.

**« MA CUISINE SE VEUT INTUITIVE, GUIDÉE PAR LES RENCONTRES, LES ÉMOTIONS, LES SOUVENIRS »**

Romain Paillereau

*Promu de l'année 2020 par Gault & Millau*

*la Pinte des Mossettes*

## DES FLEURS PAR-CI, DES PLANTES PAR-LÀ

À la Pinte des Mossettes, près de Charmey à Cerniat, la délicatesse des mets se nourrit de l'herbier des environs et de légumes sauvages. Si cette immersion de la flore alpine sur les tables de cette auberge des hauts de La Valsainte a été lancée par Judith Baumann, puis entretenue par le duo Virginie Tinembart et Georgy Blanchet, c'est maintenant Romain Paillereau qui entretient cette excellence dans un cadre infiniment exceptionnel.

Dans cette Préalpe, le grand chalet offre une ambiance boisée agréable. On s'y arrêtera toujours pour boire un sirop d'aspérule odorante ou d'hibiscus au milieu d'une randonnée, parce que le chef veut continuer à accueillir « les randonneurs comme les gourmands ». Mais Romain Paillereau élabore une carte de haute volée, constamment mise au goût des saisons. Maintenant, depuis octobre 2016, la Pinte des Mossettes a une étoile Michelin et gagne un point avec 17 sur 20 au Gault & Millau 2020.

© 2016 CO Marti



advep.ch

## LA PINTÉ DES MOSSETTES

Route des Echelettes 8 – 1654 Cerniat / Suisse

Tél. (+41) 026 927 20 97

reservation@lapintedesmossettes.ch

www.lapintedesmossettes.ch



**SIGNATURE**

LE PLAT D'UN GRAND CHEF IMAGINÉ  
POUR SV RESTAURANT

# Romain Paillereau

**PROMU DE L'ANNÉE**

17 GAULT & MILLAU 1  MICHELIN

Chef de La Pinte des Mossettes à Cerniat vous propose de déguster en exclusivité du 25 au 29 novembre 2019

**PALERON DE BŒUF**  
CÉLERI, JUS ÉPICÉ, ORANGE



© parallèle



PRÉSENTÉ PAR

svrestaurant



www.leguriviera-groupe.ch

# Paleron de Bœuf

## Céleri, Jus épicé, Orange.

### RECETTE POUR 4 PERSONNES

- 4 pièces de paleron de bœuf
- 4 dl d'eau
- 1 céleri-pomme
- 75 g sucre glace
- 2 dl jus d'orange
- 40 g farine
- 2 g agar-agar (gélifiant)
- 40 g beurre
- Mélange 4 épices
- 90 g blanc oeuf
- 1 étoile de badiane
- 3 g sel
- Salade, herbes

### PROGRESSION

Parer les palerons de bœuf et les braiser dans moitié eau /moitié fond de veau pendant 6 heures.

Une fois cuits les réserver au chaud et faire réduire une partie du jus.

Émietter le paleron, mettre un peu de jus de bœuf et assaisonner.

Rouler dans du film alimentaire et laisser au frigo.

Tailler en tronçons avec le film alimentaire.

### JUS DE BŒUF

Faire réduire le jus de bœuf avec la badiane et le mélange 4 épices.

### GEL À L'ORANGE

Faire bouillir le jus d'orange et ajouter l'agar-agar.

Laisser prendre au frigo et mixer.

### TUILE GAVOTTE

Faire frémir l'eau avec le beurre.

Mixer au blender à chaud avec le reste des ingrédients sauf le blanc d'oeuf.

A froid mettre le blanc d'oeuf et laisser reposer 1 jour au frigo.

Etaler sur un tapis en silicone Silpat et cuire au four à 160°C.

### DRESSAGE

Mettre la purée de céleri au fond de l'assiette. Faire un gros point d'orange et mettre la pièce de paleron dessus.

Refaire un point d'orange et mettre la tuile gavotte dessus.

Disposer le mix d'herbes sur la tuile et le jus au moment de servir.

**Bonne  
dégustation!**

