



■ À LA CARTE ■



Le 7 novembre dernier, la scène concours du salon Equiphotel s'est animée au rythme du Lab Le Chef. Douze chefs étoilés étaient réunis, avec pour challenge de préparer une recette en 60 minutes à partir d'un produit imposé. Trois sessions se sont déroulées, avec 4 chefs à chaque fois, chacun ayant imaginé une recette autour de l'ingrédient choisi. Ils ont ainsi démontré leur créativité et les multiples possibilités offertes par les différents légumes de la palette automnale. Cet après-midi d'échange et de franche convivialité était à l'image de la bonne humeur et la gentillesse des chefs présents. Le public aura eu la chance de déguster pour chaque recette les petites bouchées préparées par nos chefs. Un grand merci à eux pour leur présence.

■ COURGE



**Clémentine Coussau**

Relais de la Poste\*\* , Magescq  
Balade automnale avec Betty Blue



**Frédéric Calmels**

Sources de Cheverny\* , Cheverny  
Courge Butternut confite au whisky, homard bleu juste saisi



■ POIREAU



**Adrien Brunet**

Hôtel Crillon le Brave, Crillon Le Brave  
Poireaux brûlé, chèvre de Ventoux fumé, noisette



**Kelly Jolivet**

Benoît\* , Paris  
Pressé de poireau, noix de Saint Jacques dorée et condiment "brûlé"



■ CHAMPIGNON



**Nathan Helo**

Dupin, Paris  
Cèpes français, oseille, épinard, scamorza, pickles de moutarde



**Benjamin Pâtissier**

La Chabotterie\* , Montréverd  
Raviole de champignons sauvages à la noisette et crémeux de jaune d'œuf. Émulsion de cèpes et sparassis crépu au sarrasin soufflé.



Photos @Mlle Gérard Live and Shoot





■ **COING**



**Massimo Tringali**

Armani ristorante\*, Paris  
Un coing qui parle d'amour...



**Stéphane Carrade**

Skiff Club\*\* , La Teste de Buch  
Palombe rôtie en coffre, coings confits au porto, sauce salmis



■ **CHÂTAIGNE**



**Kelly Rangama**

Le Faham\*, Paris  
Texture de châtaigne et parfum de piment végétarien



**Jason Gouzy**

Pantagruel\*, Paris  
Châtaigne et kumquat



■ **CÉLERI**



**Edouard Chouteau**

La Laiterie\*, Lambersart  
Céleri au Pluriel



**Nolwenn Corre**

Hostellerie de la Pointe Saint Mathieu\*, Plougonvelin  
Fleur de céleri et Saint Jacques aux épices douces

