

CHEF ESTRELLA DE LA NOCHE DE ESTRENO



FOTOGRAFÍA: KATHARINA GOSSOW
TEXTO: VICKY CHAHINE

GASTRONOMÍA



Alta cocina para un Gran Café.

A la temprana edad de 34 años, a Jean-François Piège se le encomendó la tarea de coger el timón del prestigioso Les Ambassadeurs, el restaurante del emblemático Hôtel de Crillon parisino. Tres años después, en 2007, fue nombrado “Chef del año” e invitado a crear el menú para los magníficos eventos de inauguración de la nueva Boutique Nespresso 119 Champs-Élysées. La Revista Nespresso le presenta cuatro deliciosas recetas creadas por este joven chef parisino e inspiradas en Nespresso; con ellas podrá elaborar su propio menú “Gran Café”.

“Crear recetas para Nespresso fue todo un reto”, admite Jean-François Piège. Pero el joven chef superó la prueba con nota, puesto que sus originales creaciones hicieron las delicias de los paladares de los destacados invitados presentes en la inauguración de la Boutique Nespresso 119 Champs-Élysées. ¿Su sello distintivo? Sorpresas gastronómicas. “Me gusta crear alternativas de placer culinario”, explica. Dicho esto, Piège nunca renuncia a la norma de las tres bes: “beau”, “bon” y “bonheur” (belleza, bondad y felicidad) tanto en la elaboración de sus platos como en el estado de ánimo de sus clientes. El menú de Les Ambassadeurs consta de quince platos distintos, “una especie de colección culinaria, de hecho, en la misma línea que los Grandes Cafés de Nespresso”, indica el maître de cuisine.

Jean-François Piège define su profesión como “creación de placeres para otros”, sin duda otra receta de éxito que le valió las alabanzas de la leyenda culinaria Alain Ducasse por encarnar el savoir-faire y el savoir-vivre franceses. “Me encanta la idea de una gran tradición lo suficientemente permeable como para permitir la transformación de nuestra herencia”, añade el osado y ambicioso cocinero.

Jean-François Piège es, sin duda, moderno y audaz. De niño soñaba con ser jardinero, por su amor a las frutas y hortalizas. Sin embargo, en vez de cultivar hortalizas, este eminente cocinero, originario de Valence, decidió cocinarlas, primero en el prestigioso instituto de hostelería de Tain l’Hermitage y después en Les Ambassadeurs de París, lugar que dejó para completar el servicio militar obligatorio en las cocinas del Palacio del Eliseo, residencia oficial del presidente de Francia. Fue haciendo acopio de su arsenal de talentos gastronómicos al lado de maestros como Ducasse, para quien trabajó durante toda una década. En 2004 volvió al Hôtel de Crillon para tomar el mando del restaurante en el que se inició. “En las artes culinarias, uno encuentra su propia idiosincrasia aprendiendo de otros”, señala Piège. Al frente de Les Ambassadeurs consiguió dos estrellas Michelin y 19/20 puntos, además del título de “Chef del año” concedido por Gault-Millau; era el momento ideal para publicar “Côté Crillon, Côté Maison” (Flammarion, 2007). El libro de cocina incluye 300 recetas que comprenden 82 platos que Piège elabora en el restaurante y en su propio hogar. Pero el chef es más reticente cuando se trata de hablar de temas más personales ajenos a su pasión por la comida: “Me gusta hablar de mis creaciones, no de mí”.

En las páginas siguientes encontrará las recetas de algunos de los platos más innovadores de Jean-François Piège, creados especialmente para Nespresso. 🍷



OSTRAS EN CREMA DE BORRAJA

La ostra agradablemente revelada, como una marca de belleza inesperada

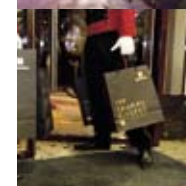
Ostras
12 ostras
12 hojas y flores de borraja
50 ml de nata ligera, montada
Pimienta fresca

Chalotas en vinagre
2 chalotas picadas
20 ml de vinagre de vino

Mezcle las chalotas con el vinagre y marine durante 24 horas. Escúrralas antes de utilizarlas.

Abra las ostras con un cuchillo abre ostras. Retire la concha superior. Separe cuidadosamente la ostra y retire los trozos de concha, reservando las conchas grandes para la presentación del plato. Machaque las ostras, asegurándose de que no haya nervios ni trozos de concha y reserve el puré en un recipiente. Añada la nata montada y las chalotas, un poco de pimienta negra recién molida y mezcle todos los ingredientes con un batidor de mano.

Presentación:
Tome una porción de la mezcla de ostras con una cuchara y colóquela sobre una concha de ostra limpia. Adorne con flores y hojas de borraja.



LEMO'N'ESPRESSO A LA GOLDEN STRAW

Palitos brillantes con un toque de cítrico

Palitos dorados
500 g de hojaldre
100 g de azúcar granulado
20 g de polvo de oro

Frambuesas
500 g de frambuesas
250 g de azúcar granulado
10 g de pectina
20 ml de zumo de limón

Extienda el hojaldre con el rodillo y espolvoree con azúcar. Corte en cuatro partes, apile en láminas y corte en tiras de unos 10 cm de longitud. Hornee a 200°C.

Machaque las frambuesas con el azúcar y la pectina. Cocine durante 10 minutos en una cazuela de acero inoxidable y añada el zumo de limón. Vuelva a machacar y refrigere.

Presentación:
Rocíe cada "palito" con polvo de oro, adorne con pepitas de frambuesa y cubra con un segundo "palito".





BOMBONES DE CORDERO “OR-LOFF”

Una transmutación de alquimia resulta en estos bombones de cordero crujiente.

3 cebollas blancas
150 g de jamón de Jabugo cortado en tiras finas
50 g de Ossau Iraty, queso de oveja del País Vasco, rallado
1 paletilla de cordero

Ajo, tomillo, romero y aceite de cacahuete para dorar
1 paquete de pasta filo
50 g de mantequilla clarificada
4 hojas de oro
Brochetas de madera
Sal y pimienta

Pele y pique las tres cebollas blancas. Sale la paletilla de cordero y dórela en una parrilla con un poco de aceite de cacahuete. Añada las cebollas y el jamón y deje sudar con cuatro dientes de ajo sin pelar, un poco de tomillo y algo de sal. Introduzca la fuente en el horno precalentado a 200°C y hornee durante una hora. Una vez terminado de hornear, deshuese la paletilla de cordero y corte la carne en trocitos con un cuchillo.

Añada los trozos dorados de la fuente, las cebollas y el ajo y pique todo finamente una vez más. Añada el queso rallado y unos granos de pimienta negra fresca y mezcle todo bien.

Corte veinticuatro cuadraditos de 5 cm de pasta filo y, con una brocha, úntelos con mantequilla clarificada. Coloque 10 g de la mezcla de cordero en el centro de la mitad de los cuadraditos, inserte un palillo en el medio y cubra con los cuadraditos restantes.

Presentación:

Dore los “bombones” en un poco de mantequilla clarificada y colóquelos sobre papel de cocina para que absorba la grasa. Espolvoree los bordes con hoja de oro. Elabore tres “bombones” por persona.

REINTERPRETACIÓN DE LA CREMA DE CARAMELO

Crema de caramelo impactantemente deliciosa

Crema de caramelo:
350 ml de leche entera
125 ml de nata ligera
1 grano de vainilla
100 g de yemas de huevo
1 huevo entero
80 g de azúcar granulado

Caramelo con mantequilla salada:
300 g de azúcar granulado
100 ml de agua
120 ml de nata
60 ml de agua
90 g de mantequilla ligeramente salada
2 g de sal
10 g de café

Para la crema de caramelo: Hierva la leche y la nata con el grano de vainilla. Vierta la mezcla sobre las yemas de huevo, el huevo entero y el azúcar y mezcle. Vierta en una fuente apta para horno y hornee a 95°C. Deje enfriar.

Para el caramelo con mantequilla salada: Elabore el caramelo con 300 g de azúcar y 100 ml de agua. Retire del fuego y añada lentamente 60 ml de agua y la nata. Mezcle la mantequilla, la sal y el café. Cubra y deje reposar durante 20 minutos. Cuele y deje enfriar.

Presentación:

Extienda un trozo de plástico de cocina para cubrir un círculo de 7 cm de diámetro. Ponga una cucharada de caramelo de mantequilla y una cucharada de crema de caramelo en el centro del plástico. Forme una bola y ate con una cinta.

