



RECETTES DU

**WAGYU  
JAPONAIS**

*France 2021*

01

LAURENT AZOULAY

---

Morceau de wagyu vivement saisi au grill, cuit - cru de légumes et fruits d'automne - condiment à l'oignon de Savoie

02

PATRICK BERTRON

---

Bœuf wagyu japonais, carottes de maraîcher confites à l'ail noir, jus bourguignon au dulce

03

JULIEN BINZ

---

Steak de wagyu japonais grillé, mousseline et ravioles aux oignons vinaigrés, jus d'oignons doux

04

CÉDRIC BURTIN

---

Bœuf wagyu, cèpe rôti, pulpe de noisettes torréfiées

05

JOËL CÉSARI

---

Boeuf wagyu grillé, échalotes griselles, café, poires, huile de persil, croustillant de lard

06

ROMUALD FASSENET

---

Rond de gîte de wagyu en croûte de sel et monarde, salade de pommes de terre, betteraves et truffe, jus de bœuf et champignons

07

PASCAL FAVRE D'ANNE

---

Bœuf wagyu, topinambours laqués au miel, choux de Bruxelles à l'huile de sésame

08

DIDIER GOIFFON

---

Recto-verso de tende de tranche fumée au bois de romarin, légumes du Val de Saône frits à la graisse de wagyu, crème de Bresse aigre à l'oignon rouge

09

SÉBASTIEN GROSPELLIER

---

Le tende de tranche de boeuf wagyu d'origine japonaise comme un "carpaccio", navets natsu komachi en vinaigrette avec une huile vierge parfumée au safran de Bourgogne et tomme de vache de Blanut, quelques herbes acidulées

10

EUGÈNE HOBRAICHE

---

Gîte rôti à la drêche de malt fumé, multicolore de carotte, poudre de houblon, jus de drêche

11

JOSSÉLIN JEANBLANC

---

Tende de tranche de wagyu rôtie au serpolet de Belleville, mondeuse  
Écrasée de panais et passenaïles (carottes en savoyard), pomme boulangère

12

RYOHEI KAWASAKI

---

Wagyu, bouillon de céleri-rave caramélisé

13

KEIGO KIMURA

---

Tranche de ronde de wagyu roulée et rôtie dans un céleri

14

LAURENT LEMAL

---

Bœuf wagyu fumé à la flouve odorante, ravioles de mains de Bouddha, carottes et clémentines

15

JULIEN LEMARIÉ

---

Sukiyaki don

16

FRANÇOIS MOUREAUX

---

Wagyu japonais fumé au genévrier, gnocchis de gaudes au beaufort, jus à la mondeuse

17

SHINSUKE NAKATANI

---

Rosbif de tendre de tranche de wagyu, churros de pommes de terre, chou pointu, sauce marinère

18

JÉRÔME NUTILE

---

Bœuf wagyu en tartare aux huîtres de Camargue et caviar, légèrement acidulé aux légumes hivernaux

19

GAËL ORIEUX

---

Bœuf wagyu, pulpe de pistache iodée, « Potée blanche » parfumée au foin et diamant noir

20

JOËL PHILIPPS

---

Wagyu juste saisi, pain perdu à la châtaigne et voile de céleri, crémeux aux cèpes et granola de céréales aux drêches

21

CHRISTOPHE QUÉANT

---

Tendre de tranche de wagyu fumé au bois de genévrier, légumes du potager, jus à l'Œ de Jo

22

STEPHAN SCHNEIDER

---

Potée lorraine

23

ROMAIN MAHI

---

Bao de bœuf wagyu, gyosho, sardines, céleri et bouillon grillé

24

RYUJI TESHIMA

---

Rôti de bœuf wagyu, risotto aux champignons de saison, sauce au porto



## Morceau de wagyu vivement saisi au grill, cuit - cru de légumes et fruits d'automne - condiment à l'oignon de Savoie

Le morceau de noix a été découpé afin d'avoir une belle tranche, vivement grillée pour la garder saignante à cœur. Il est accompagné d'une garniture de fruits et légumes de saison, préparés en pickles, certains crus, d'autres à peine poêlés à l'huile d'olive. Légumes et fruits sont déposés sur la tranche de wagyu pour figurer un petit jardin harmonieux. Un condiment à l'oignon doux de Savoie, relevé d'épices, de poivres et d'agrumes, charmera le palais par sa touche légèrement puissante.

### *Commentaires du chef*

J'ai choisi de tailler un morceau de noix assez épais pour favoriser une cuisson caramélisée et retrouver, en bouche, la mâche, la texture, les fibres, l'onctuosité et le goût typique de cette viande racée. Son accompagnement apporte une touche exotique, en privilégiant des produits de saison et locaux français.

### Laurent Azoulay / *L'Ekryn*

Après un stage chez Alain Ducasse, qui fut une révélation, Laurent Azoulay travaille pour Pierre Gagnaire puis obtient sa première étoile au *Guide Michelin* avec son restaurant Le Saule Pleureur, avant de connaître le même bonheur à *L'Ekryn*.





## Bœuf wagyu japonais, carottes de maraîcher confites à l'ail noir, jus bourguignon au dulce

Pavé de wagyu, poêlé doucement pour privilégier sa tendreté et son moelleux dûs à son persillé unique. Accompagné de carottes confites dans un beurre clarifié (qui leur conserve une saveur vive relevée par un coulis d'ail noir) et d'une quenelle de condiments – graines de moutarde, ail noir, gingembre. Pour la note régionale, le tout est nappé d'un jus bourguignon (jus de bœuf et vin rouge), rehaussé d'une infusion de dulce pour une sensation iodée se mariant agréablement avec le wagyu.

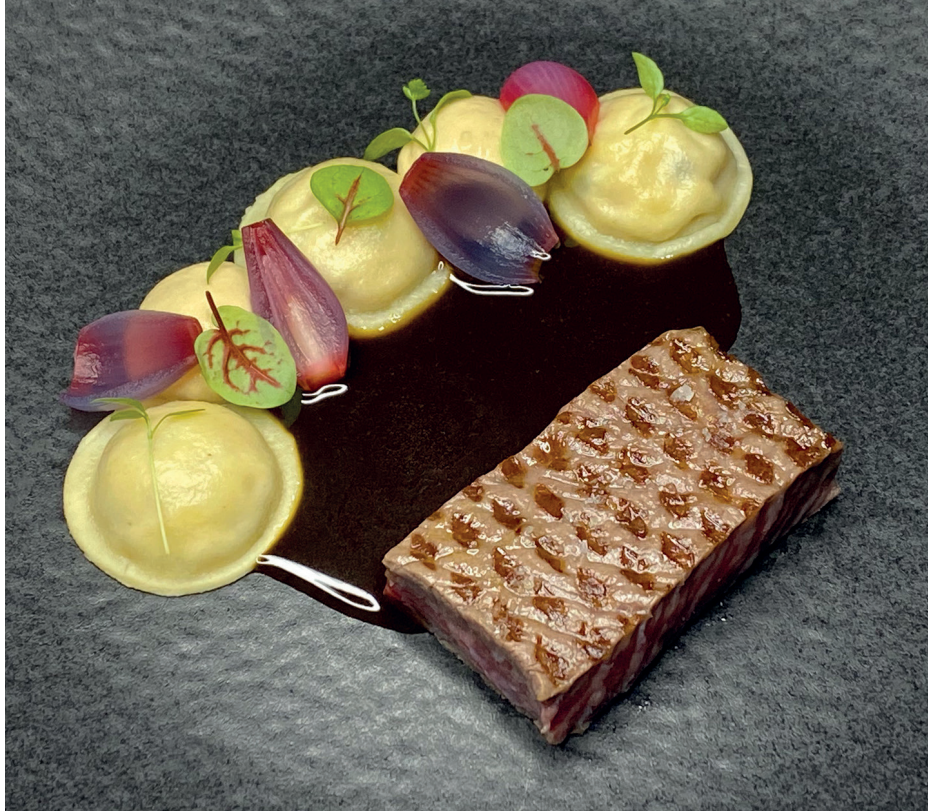
### *Commentaires du chef*

Selon moi, le wagyu est incomparable : authentique, inégalable, ses saveurs si particulières sont uniques au monde. Tout chef devrait un jour se l'approprier pour en percer les secrets. Étant souvent allé dans ce merveilleux pays qu'est le Japon, j'ai très naturellement souhaité faire découvrir le wagyu à mes clients.

### Patrick Bertron / *La Côte d'Or - Relais Bernard Loiseau*

Cela fait environ 40 ans que Patrick Bertron officie au Relais Bernard Loiseau, doublement étoilé par le *Guide Michelin*, dont il perpétue le fabuleux héritage culinaire depuis 2003 en cultivant un style qui lui est propre.





## Steak de wagyu japonais grillé, mousseline et ravioles aux oignons vinaigrés, jus d'oignons doux

Un jus a été réalisé avec les parures de bœuf wagyu japonais, des oignons caramélisés à la cassonade et des graines de fenouil. Déglacé au vieux balsamique. Mouillé au fond de veau et réduit puis monté au beurre noisette. Après avoir été huilée, la viande de bœuf a été saisie au grill très chaud et maintenue saignante. Cette préparation est accompagnée d'une variation autour de l'oignon : en ravioles au vinaigre, en mousseline crémée, et en pétales cuits au bouillon.

### *Commentaires du chef*

Deux modes de cuisson ont été testés pour la teneur de tranche : l'une en basse température, 3 h à 56 °C ; l'autre en cuisson directe au grill comme pour un steak. Dans les deux cas, malgré son persillé important, la viande reste très ferme.

### **Julien Binz** / *Julien Binz*

Julien Binz est le chef du restaurant éponyme, ouvert fin 2015. Il a obtenu sa première étoile au *Guide Michelin* dès 2017. Auparavant, il est passé par les fourneaux de Marc Haerberlin.





## Bœuf wagyu, cèpe rôti, pulpe de noisettes torréfiées

Partie froide : marquer lentement une tranche de wagyu, laisser refroidir, puis fumer 1 min avec du foin. Tailler en fines lamelles, dresser, ajouter une brunoise de cèpes, des noisettes concassées. Verser le thé de cèpes et verveine en salle.

Partie chaude : marquer une pièce de wagyu à griller. Laisser reposer, remettre en température pour le dressage. Cuire un cèpe. Disposer la pulpe de noisettes, des lamelles de cèpe cru. Napper d'un jus réalisé avec les parures du wagyu.

### *Commentaires du chef*

J'ai voulu valoriser ce produit d'exception, sans en masquer les textures et les saveurs, avec deux versions différentes – une partie froide, une autre chaude. Le thé de champignons apporte un équilibre intéressant sur le persillé du wagyu, tandis que la pulpe de noisettes torréfiées offre une autre interprétation.

### Cédric Burtin / *L'Amaryllis*

Cédric Burtin, une étoile au *Guide Michelin*, place sa cuisine entre tradition et modernité. Natif d'une famille d'éleveurs de charolais, il rompt avec la tradition, préférant se placer derrière les fourneaux.





## Boeuf wagyu grillé, échalotes griselles, café, poires, huile de persil, croustillant de lard

Commencer par saisir une pièce de wagyu. La laisser reposer avant de la découper en tranches de 2 cm d'épaisseur. On accompagnera la viande ainsi préparée de griselle confite, de poire, de compotée de café, et, pour la parfumer, on ajoutera de la coriandre, du romarin, ainsi qu'un zeste de citron. Une huile de persil (à froid) apportera de la fraîcheur au plat. Enfin, pour rappeler le persillé unique du wagyu, on lui associera des bardes de lard croustillantes.

### *Commentaires du chef*

Le wagyu est un produit exceptionnel, très rare, extrêmement renommé et apprécié. Je conseille de le servir le plus simplement possible pour en apprécier le plaisir nature. La cuisson grillée, juste saisie, est excellente, et on pourrait même le proposer en carpaccio.

### Joël Césari / *La Chaumière*

Joël Césari officie au restaurant La Chaumière à Dole, dans le Jura, auréolé d'une étoile au *Guide Michelin*. Il définit lui-même son style en ces termes : « Les bons produits, une bonne cuisson... Le reste n'est que littérature. »







## Rond de gîte de wagyu en croûte de sel et monarde, salade de pommes de terre, betteraves et truffe, jus de bœuf et champignons

Saisir la viande dans la graisse de wagyu. Réserver au frais, envelopper d'une feuille de châtaignier puis dans la croûte de sel parfumée de monarde et baies de Sichuan. Cuire au four 8 min. Ouvrir la croûte et laisser reposer 5 min. Composer les juliennes de pommes de terre blanchies, de betterave et de truffe. Ajouter ail et baies frites sans coloration, verser du vinaigre chaud, saupoudrer de persil plat. Napper de sauce (parures du wagyu, ail, échalote, monarde, jus de champignons).

### *Commentaires du chef*

J'ai choisi de cuire la viande en croûte de sel, car je garde un souvenir ému des grosses pièces de wagyu ainsi préparées lors d'un mariage au Nord du Japon. Il est fascinant d'observer qu'avec cette cuisson la viande reste tendre, et ses saveurs concentrées. Un miracle du wagyu !

### Romuald Fassenet / *Château du Mont Joly*

Meilleur ouvrier de France et chef étoilé du Château du Mont Joly à Sampans, Romuald Fassenet, toujours en quête de perfection, entraîne des équipes pour le Bocuse d'Or.





## Bœuf wagyu, topinambours laqués au miel, choux de Bruxelles à l'huile de sésame

Couper les topinambours en carrés, réaliser une purée avec les parures. Faire bouillir les carrés, égoutter. Faire fondre 40 gr de beurre, ajouter le miel, laisser frémir, déglacer au soja et teriyaki, faire glacer les topinambours, les retirer. Déglacer au jus de veau. Blanchir à peine les feuilles de choux de Bruxelles. Les plonger dans de l'eau glacée. Réserver. Assaisonner au balsamique et huile de sésame. Cuire le wagyu à la poêle. Dresser une quenelle de purée, l'accompagnement, le bœuf émincé, napper de sauce.

### *Commentaires du chef*

J'ai souhaité associer le gîte de wagyu, pièce particulièrement goûteuse, avec les topinambours, légumes d'hiver par excellence. Le wagyu a été saisi très rapidement afin de lui conserver toute sa tendreté. Le choux de Bruxelles apporte sa fraîcheur au plat et contraste avec le côté gras du morceau de bœuf.

### Pascal Favre d'Anne / *Le Favre d'Anne*

Après avoir longtemps sillonné l'Asie, c'est à Angers que Pascal Favre d'Anne a ouvert le restaurant qui porte son nom, une étoile au *Guide Michelin* pour sa cuisine nature et locale.





Recto-verso de tendre de tranche fumée au bois de romarin, légumes du Val de Saône frits à la graisse de wagyu, crème de Bresse aigre à l'oignon rouge

La viande est rôtie entière au gras de wagyu, 2 min de chaque côté, reposée sur une grille avec des bois de romarin incandescent, à couvert. Pour l'accompagner : choux-fleurs, brocolis, carottes, poireaux en tronçons, légèrement roulés à la farine de riz et frits dans la graisse de wagyu, éponnés, assaisonnés. Et, pour la note finale, on réalisera un mélange de crème de Bresse, sel, gingembre en poudre, oignons rouges ciselés très fins et marinés avec du vinaigre de riz.

*Commentaires du chef*

J'ai choisi de cuire la tendre de tranche en deux temps pour respecter son « soyeux » unique. D'abord, rapidement saisie afin de libérer son jus, terme mieux choisi que celui de « gras », s'agissant du wagyu. Ensuite, fumée au bois de romarin pour l'aromatiser et raviver son suc.

**Didier Goiffon / La Huchette**

Après 18 ans passés à La Marelle, et une étoile obtenue au *Guide Michelin*, Didier Goiffon s'est lancé un nouveau défi avec la reprise en 2018, aux portes de Mâcon, du restaurant La Huchette, déjà également étoilé.





Le tendre de tranche de boeuf wagyu d'origine japonaise comme un "carpaccio", navets natsu komachi en vinaigrette avec une huile vierge parfumée au safran de Bourgogne et tomme de vache de Blanot, quelques herbes acidulées

Tailler le tendre de tranche de boeuf en un morceau épais et le faire mariner une nuit dans du gros sel de Guérande. Blanchir les navets, faire une purée avec certains ; réserver les autres. Découper la viande comme un carpaccio à disposer dans l'assiette. Ajouter des dés de tomme de vache et une échalote ciselée. Recouvrir le wagyu de vinaigrette à l'huile d'olive infusée au pistil de safran de Bourgogne, ajouter la purée, les navets, et quelques fleurs et herbes.

### *Commentaires du chef*

J'ai voulu revisiter le carpaccio de boeuf aux copeaux de parmesan, en le modernisant avec une touche japonaise et bourguignonne (safran de Bourgogne et tomme de vache du Mâconnais). J'ai choisi le tendre de tranche, pièce plus fondante, dépourvue de morceaux de gras : essentiel pour un plat à savourer froid.

### Sébastien Gropellier / *La Table de Chaintré*

La Table de Chaintré, de Sébastien Gropellier, une étoile au *Guide Michelin*, est situé au cœur du vignoble de Pouilly-Fuissé. Amoureux des saveurs, le chef renouvelle chaque semaine ses recettes tendance, en proposant un menu unique.





## Gîte rôti à la drêche de malt fumé, multicolore de carotte, poudre de houblon, jus de drêche

Rôtir le gîte avec le malt fumé, réserver, trancher. Sécher au four (30 min) des rectangles de pomme de terre (croustillants). Suer les oignons émincés, mouiller à la bière. Compoter 30 min, mixer. Infuser la drêche dans le jus de wagyu 10 min, filtrer. Détailler les carottes de couleur, étuver. Avec les parures, réaliser une mousseline. Dresser : un rond de poudre de houblon, un morceau de gîte glissé dans les croustillants, les mousselines, les carottes, le pain toasté à la bière, les mini-girolles.

### *Commentaires du chef*

J'ai choisi d'utiliser le houblon, cultivé dans ma région (Nord de la France). En poudre, il aromatisera le gîte au fur et à mesure de la dégustation. J'utilise la drêche, très aromatique, pour le jus qui, ainsi infusé, donnera un peu de relief au plat. La carotte équilibrera le moelleux du gîte.

### Eugène Hobraiche / *Haut Bonheur de la Table*

Après avoir été formé dans des établissements étoilés, le couple composé d'Eugène Hobraiche, en cuisine, et de son épouse, Marie-Pierre, en salle, a investi le Haut Bonheur de la Table, étoilé par le *Guide Michelin* en 2017.





Tende de tranche de wagyu rôti au serpolet de Belleville, mondeuse  
Écrasée de panais et passenailles (carottes en savoyard), pomme boulangère

Tailler passenailles et panais en mirepoix, étuver au beurre avec un bouillon de volaille, faire fondre, ajouter la julienne d'oignons. Préparer une purée avec les parures des légumes. Sauter « à cru » les pommes de terre émincées, sans les cuire. Les entrecouper dans un plat avec des oignons compotés, mouiller au bouillon de légumes, cuire 45 min à 220 °C. Accompagner d'une sauce à la mondeuse. Colorer le wagyu assaisonné de fleurs de neige et baies de verveine, ajouter beurre d'Étrez demi-sel, serpolet sauvage.

*Commentaires du chef*

J'ai choisi la tende de tranche (sur les bœufs français, une pièce « à fondue »). Je désirais la valoriser dans l'inspiration d'un bœuf carotte avec légumes locavores, mariant ce dont je raffole – la sauce vin rouge et la pomme boulangère –, avec le prestige de cette viande goûteuse.

**Josselin Jeanblanc / Les Explorateurs**

Formé auprès de Romuald Fassenet, lui aussi jurassien, Josselin Jeanblanc s'est pleinement investi aux commandes du restaurant Les Explorateurs de l'Hôtel Pashmina, à Val-Thorens, et obtient une étoile au *Guide Michelin* en 2017.





## Wagyu, bouillon de céleri-rave caramélisé

Cuire le wagyu jusqu'à obtenir une cuisson rosée. Éplucher le céleri-rave et le couper en dés. Poêler les dés de céleri-rave jusqu'à ce qu'ils soient caramélisés. Une fois caramélisés, ajouter de l'eau puis passer le bouillon de céleri-rave. Pour le dressage, déposer sur le wagyu un peu de poivre frais de Kampot écrasé, ainsi que quelques lamelles de pommes et chips de céleri-rave, puis déposer des fleurs de fenouil fermentées. Pour terminer, verser le bouillon de céleri-rave caramélisé.

### *Commentaires du chef*

Selon moi, la qualité du wagyu se trouve dans son gras. Pour le mettre en valeur, j'ai choisi de la légèreté afin de créer un équilibre entre les textures. Ce vers quoi tend l'association avec un bouillon de céleri-rave caramélisé, qui permet de faire ressortir joliment les saveurs.

### Ryohei Kawasaki / *Ken Kawasaki*

Une étoile au *Guide Michelin*, Ryohei Kawasaki, originaire d'Hiroshima, est passionné de culture française. Installé dans le 18<sup>e</sup> arrondissement à Paris, il propose des plats directement inspirés des menus kaiseki.





## Tranche de ronde de wagyu roulée et rôtie dans un céleri

Rôtir un céleri entièrement. L'évider au coeur, et confectionner une purée avec la chair.

Trancher le morceau de ronde de Wagyu à 5 mm d'épaisseur. L'étaler sur une planche en une longue bande de 8 cm x 30 cm. L'assaisonner, parsemer dessus les lamelles de truffe, et rouler la tranche. Insérer le cylindre de wagyu et la purée dans la cavité du céleri rôti. Cuire 25 min à 180 °C. Laisser reposer 25 min et réchauffer 10 min avant de servir.

### *Commentaires du chef*

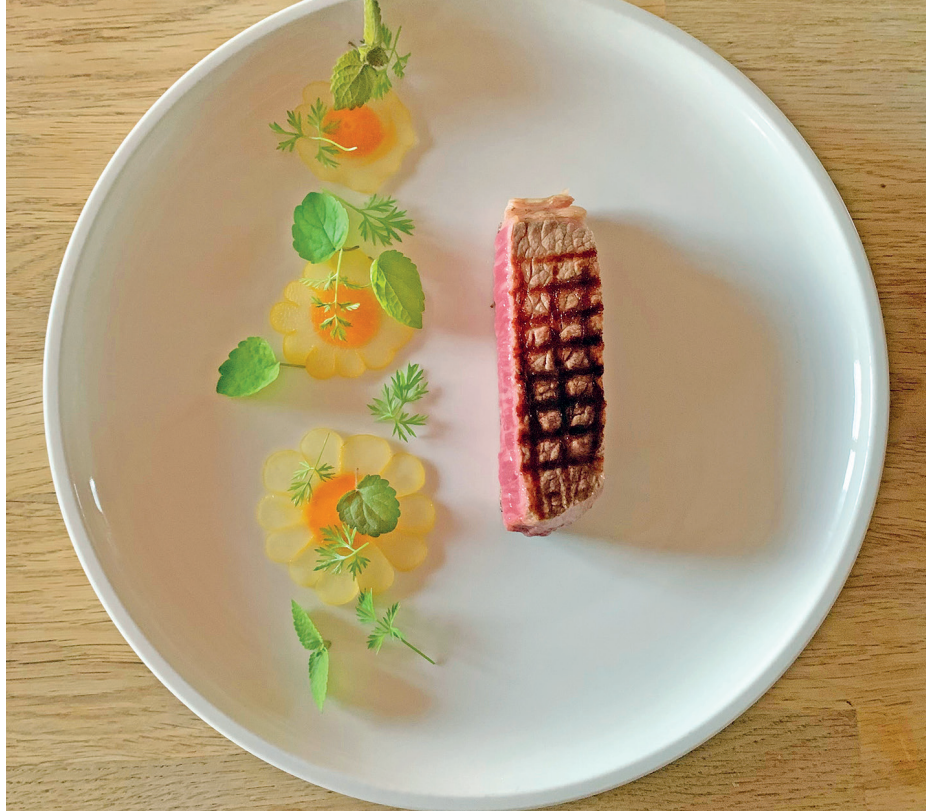
Exceptionnellement goûteuse, la ronde de wagyu présente un beau côté persillé. Je l'ai coupée en tranches de 5 à 6 mm pour valoriser sa tendreté et son caractère. La cuisson à l'étouffée dans le céleri magnifie sa saveur, qui s'harmonise avec celles du légume qui l'accueille et de la truffe.

### Keigo Kimura / *L'Aspérule*

C'est en hommage à Marc Veyrat, que Keigo Kimura a baptisé ses deux restaurants L'Aspérule. Il a réalisé l'exploit d'obtenir une étoile au *Guide Michelin* l'année suivant l'ouverture de chacun d'eux, d'abord à Auxerre, puis à Dijon.







## Bœuf wagyu fumé à la flouve odorante, ravioles de mains de Bouddha, carottes et clémentines

Fumer le bœuf wagyu 10 min avec la flouve odorante, puis le rôtir à feu vif pour lui apporter une caramélisation et atteindre l'appoint de cuisson désiré, laisser reposer sur le bord du fourneau. Tailler les mains de Bouddha très finement et les imprégner d'une base de pickles aux algues. Réaliser ensuite une purée de carottes détendues légèrement avec un jus de clémentine. Finir le plat en le dressant harmonieusement, décorer de fines fanes de carottes et de mélisse fraîche.

### *Commentaires du chef*

Le wagyu est un produit extrêmement noble que l'on apprécie pendant les fêtes, sa texture et son gras permettent de le fumer facilement pour lui apporter une subtilité supplémentaire. Dans cette recette, je l'accompagne de mains de Bouddha, de carottes et de clémentines, pour créer de l'acidité à la dégustation.

### Laurent Lemal / *La Balette*

Désormais à La Balette, à Collioure, Laurent Lemal, toujours une étoile au *Guide Michelin*, apprécie de casser les codes et de briser les idées reçues, pour une cuisine à la fois personnelle et détonante.





## Sukiyaki don

Après l'avoir lavé et rincé, cuire le riz au cuiseur vapeur. Réaliser ensuite le sukiyaki, en commençant par faire fondre la graisse dans un poêlon, avant d'ajouter le poireau et le chou à faire suer. Mettre le saké, le sucre, le mirin, faire réduire, ajouter la sauce soja et l'eau, puis la carotte, les shitakés, le tofu. Laisser cuire quelques minutes. Ajouter le komatsuna et la cébette. Cuire dans le liquide, comme un shabu-shabu, la viande qui doit rester saignante. Dresser.

### *Commentaires du chef*

Je propose régulièrement à mes clients du wagyu, marqué ou en shabu-shabu. Ces temps-ci, je prépare un plat à emporter de style « don » (bol), version française et locavore. J'en raffole. Quand je retourne au Japon, avec mon épouse, japonaise, mon premier repas est toujours un sukiyaki don !

### Julien Lemarié / *Ima*

Julien Lemarié, déjà étoilé au LeCoq-Gadby, a ouvert son propre restaurant, Ima, également à Rennes. Le chef breton y propose une cuisine aux inspirations nippones récompensée d'une étoile au *Guide Michelin*.





## Wagyu japonais fumé au genévrier, gnocchis de gaudes au beaufort, jus à la mondeuse

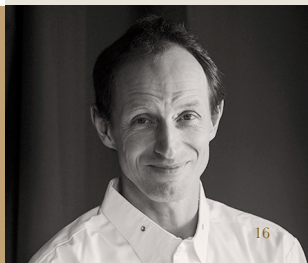
Préparer le wagyu en pavé, préalablement fumé 3 min avec des branches de genévrier. Le marquer rapidement au sautoir dans sa graisse. Les parures du wagyu serviront à la réalisation d'un jus très réduit à la mondeuse. Pour accompagner, servir les gnocchis de farine de gaude recouverts d'une fine tranche de beaufort d'été, et une purée de butternut aromatisée au gingembre et cuite lentement au four. Dresser le tout harmonieusement en assaisonnant le wagyu de poudre de baies de sanshō.

### *Commentaires du chef*

Le bœuf wagyu japonais est un produit de fêtes qui mérite d'être préparé avec beaucoup de minutie. Je l'ai travaillé comme un foie gras chaud, lui associant de l'acidité avec le jus de mondeuse, le sucré avec la purée de butternut, et une note torréfiée avec la farine de gaude.

### François Moureaux / *Azimut*

Chef jurassien de l'hôtel-restaurant L'Auberge de La Poutre, à Bonlieu, et de l'Azimut à Courchevel, une étoile au *Guide Michelin*, François Moureaux œuvre dans l'élégance et le bon goût.





## Rosbif de tendre de tranche de wagyu, churros de pommes de terre, chou pointu, sauce marinière

Mariner la pièce de wagyu toute la nuit avec des oignons râpés. La sortir, essuyer les oignons. Dorer la viande doucement, terminer la cuisson au four. Laisser reposer le wagyu pour réaliser le ros-bif. Le découper en fines lamelles. Mélanger la crème épaisse, la réduction du jus de coquillages (obtenue après préparation de la sauce marinière), et l'huile de persil. Servir avec du chou pointu et des churros de pommes de terre mélangés à de la farine de riz gluant.

### *Commentaires du chef*

Si le tendre de tranche de wagyu est réputé pour sa grande tendreté, il est possible de l'attendrir davantage encore grâce aux enzymes protéolytiques de l'oignon râpé : cela donnera au ros-bif la meilleure texture possible. Le chou pointu offrira du croquant au plat, les churros lui apporteront leur moelleux.

### Shinsuke Nakatani / *Nakatani*

Chef auréolé d'une étoile au *Guide Michelin* et ancien second d'Hélène Darroze, Shinsuke Nakatani officie à deux pas du Bon Marché. Son credo : une cuisine française créative, light, et la plus naturelle possible.





## Bœuf wagyu en tartare aux huîtres de Camargue et caviar, légèrement acidulé aux légumes hivernaux

Couper huit fines tranches de wagyu. Hacher au couteau le reste de la viande et les huîtres, à mélanger dans un saladier avec aromates, jus de citron, sel, poivre, huile d'olive. Déposer une boule de la préparation sur chaque fine tranche et façonner une sphère. Ébouillanter 2 secondes des feuilles de choux de Bruxelles, rafraîchir, réserver. Tailler de fines tranches blanchies de butternut et chou-fleur. Assaisonner d'huile d'olive, vinaigre, fleur de sel et poivre.

Dresser en ajoutant le caviar sur le wagyu.

### *Commentaires du chef*

Le wagyu est si exceptionnel que je n'ai pas voulu le dénaturer. En tartare, il conserve son caractère naturel. J'ai souhaité l'associer à des produits nobles : la légère acidité du caviar et la rondeur des huîtres de Camargue le lient dans un mariage terre & mer à nos terroirs.

### Jérôme Nutile / *Jérôme Nutile - Le Mas de Boudan*

Jérôme Nutile, Meilleur Ouvrier de France 2011, qui officie au Mas de Boudan, à Nîmes, restaurant honoré d'une étoile au *Guide Michelin*, propose une cuisine méridionale « haute couture », conviviale et sans fausse note.





## Bœuf wagyu, pulpe de pistache iodée, « Potée blanche » parfumée au foin et diamant noir

Saisir très rapidement le bœuf wagyu pour former une belle croûte, et laisser reposer. Infuser du foin dans un bouillon de bœuf wagyu, et réaliser la sauce comme pour une blanquette. Préparer une pulpe à base de pistaches et de salicorne, en s'inspirant du pistou. Tailler joliment quelques lamelles de truffe noire. Cuire dans le bouillon de boeuf de beaux légumes « blancs ». Dresser le tout ensemble en taillant un morceau épais de viande.

### *Commentaires du chef*

Pour magnifier cette viande exceptionnellement goûteuse, j'ai cuisiné le wagyu de deux façons : en pièce épaisse poêlée croustillante, et en bouillon. Le wagyu saisi très rapidement garde son persillé à cœur, et la croûte formée autour de la viande s'accordera idéalement avec les saveurs du bouillon parfumé au foin.

### Gaël Orioux / *Auguste*

Passé par les fourneaux de très grands chefs, comme Paul Bocuse ou Alain Senderens, Gaël Orioux propose dans son restaurant étoilé de Paris une cuisine savoureuse et responsable entre terre et mer.





## Wagyu juste saisi, pain perdu à la châtaigne et voile de céleri, crémeux aux cèpes et granola de céréales aux drêches

Tempérer le wagyu avant cuisson. Le saisir légèrement pour simplement le caraméliser. Terminer la cuisson au four, laisser reposer. La garniture, d'esprit automnal, est composée d'un pain perdu aux quatre épices et à la châtaigne. Cuit à la vapeur, poêlé dans un beurre moussieux, il est surmonté de voiles de céleri glacé au gras de wagyu. La crème de cèpes est cuisinée avec les parures de la viande. Un granola aux céréales (avoine, noix, sésame, drêches, pistache) apportera son croustillant.

### *Commentaires du chef*

Le wagyu est pour moi l'une des viandes les plus fines au monde. On lui doit, en cuisine, le même profond respect accordé à l'animal de son vivant. J'ai ainsi souhaité créer un plat d'esprit automnal, en associant le wagyu à des produits simples et nobles qui viennent le sublimer.

### Joël Philipps / *Le Cerf*

Formé dans ce même restaurant, qu'il a repris après avoir obtenu une étoile au *Guide Michelin* à Strasbourg, Joël Philipps, toujours étoilé, conserve et revisite avec esprit les signatures emblématiques de la maison familiale.





## Tende de tranche de wagyu fumé au bois de genévrier, légumes du potager, jus à l'Ô de Jo

Fumer légèrement le wagyu au bois de genévrier, puis le mariner avec un mélange à base de gin local, de miel d'acacia et de baies de genièvre. Une fois la viande poêlée, la laquer avec la réduction de marinade, puis déglacer au jus de viande avec quelques baies de genièvre écrasées. Servir avec un mélange de légumes du potager. Ajouter un soupçon de fleur de sel et de baies de genièvre poudrées au moulin.

### *Commentaires du chef*

Le bœuf wagyu japonais est une viande d'une grande finesse. Encore peu connu des Français, ce mets remarquable doit être magnifié au cœur d'un plat d'exception et accompagné de produits naturels d'excellence. Fort persillés, les morceaux du wagyu doivent être cuits au minimum à point.

### Christophe Quéant / *Le Carmin*

Après avoir oeuvré aux côtés de grands chefs, comme Joël Robuchon et Alain Ducasse, Christophe Quéant a investi son restaurant désormais étoilé, Le Carmin, à Beaune. Il y propose une cuisine raffinée, sobre et classique, avec le produit et le goût pour maîtres-mots.







## Potée lorraine

Monter les jaunes d'œufs en sabayon avec le vinaigre, incorporer le beurre fondu, assaisonner, ajouter la purée d'ail noir.

Tailler des tranches de 2 cm d'épaisseur dans le tendre de tranche, les placer au fumoir toute une journée. Éplucher et tailler les légumes, faire revenir oignons, ail, ajouter les carottes puis le céleri. Mouiller au vin blanc et au bouillon de poule, cuire 15 min à couvert. Blanchir les feuilles de chou, les incorporer à la préparation, faire mijoter à feu doux 10 min.

### *Commentaires du chef*

Les recettes de potée varient selon les auteurs et régions de Lorraine. Presque tous les légumes du potager peuvent y figurer et on introduit, parfois, dans la potée du dimanche, de la viande de bœuf. Le wagyu a d'innombrables qualités : tendreté exceptionnelle, arômes très marquants, fibres bien linéaires...

### Stephan Schneider / *Auberge St-Walfrid*

Stephan Schneider est chef une étoile au *Guide Michelin* à l'Auberge St-Walfrid, en Lorraine. Défenseur des traditions familiales, il intègre avec justesse les produits d'ailleurs sans perdre le goût de l'authentique.





## Bao de bœuf wagyu, gyosho, sardines, céleri et bouillon grillé

Mélanger farine, baking powder, sucre, sel. À part, mélanger eau, lait, levain. Incorporer le tout, ajouter le beurre, laisser pousser 1 h au réfrigérateur puis 30 min à température ambiante. Griller les légumes, mouiller, ajouter nori, thym, laurier, gyosho. Colorer le wagyu, assaisonner de gyosho, insérer dans la pâte à bao, laisser lever 30 min. Cuire 12 min à la vapeur.

Cuire le céleri entier au four (150 °C). Lever les filets de sardines, les mariner (sel, sucre) 15 min, rincer. Passer au barbecue.

### *Commentaires du chef*

Le plat de tranche de wagyu, par sa fermeté, se prête bien à la cuisson dite à l'étouffée dans une pâte à pain, avec le gyosho et la sardine pour assaisonner et lisser le côté sanguin et casser le gras du bœuf. Le bouillon vient « rincer » la bouche.

### Romain Mahi / *Accents Table Bourse*

Romain Mahi s'est formé dans la cuisine familiale avant de passer par l'école Ferrandi. Au restaurant étoilé Accents, il œuvre en toute humilité à une cuisine inventive et équilibrée.





## Rôti de bœuf wagyu, risotto aux champignons de saison, sauce au porto

Bien saler le wagyu, le griller dans une poêle et le saisir au charbon afin de le parfumer. Séparer le jaune du blanc d'un œuf poché refroidi, le mariner dans un bouillon de poulet. Faire sauter du riz gluant préalablement trempé. Ajouter le bouillon de poulet, l'échalote, la ciboulette, la duxelles de champignons, et faire un riche risotto avec du comté. Saler. Dresser champignons sautés, rosbeef de wagyu émincé, poser le jaune d'œuf au milieu, verser la sauce au porto.

### *Commentaires du chef*

Le tendre de tranche est cuit lentement après avoir été bien coloré. Puis il est saisi au binchotan afin de le parfumer. La sauce est douce et riche telle celle du sukiyaki, sucrée-salée. Elle se marie parfaitement avec le wagyu émincé, accompagné de risotto.

### Ryuji Teshima / PAGES

Dans son restaurant parisien PAGES, Ryuji Teshima, chef une étoile au *Guide Michelin*, souhaite offrir à ses clients une cuisine toujours plus épurée et une expérience sans cesse plus aboutie.



