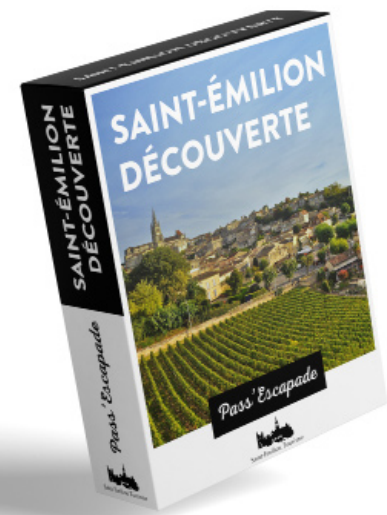


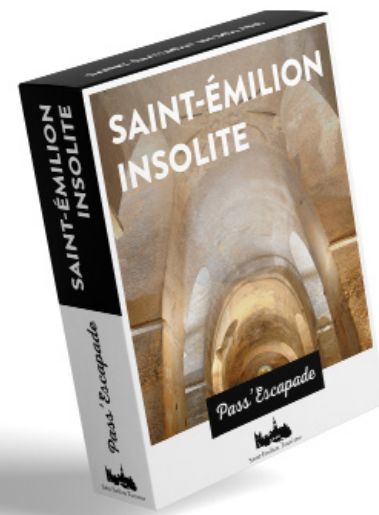
Pass' Escapades

SAINT-ÉMILION S'OFFRE À VOUS AVEC SES COFFRETS CADEAUX !

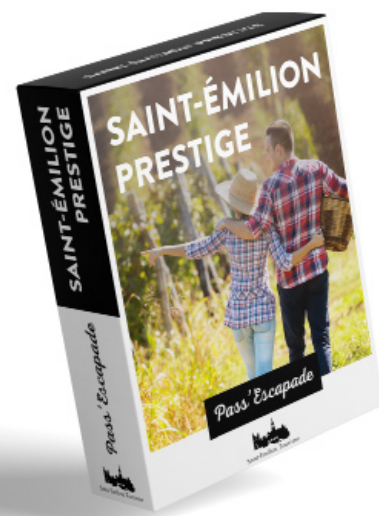
OFFER SOME SAINT-ÉMILION WITH OUR GIFT BOXES!



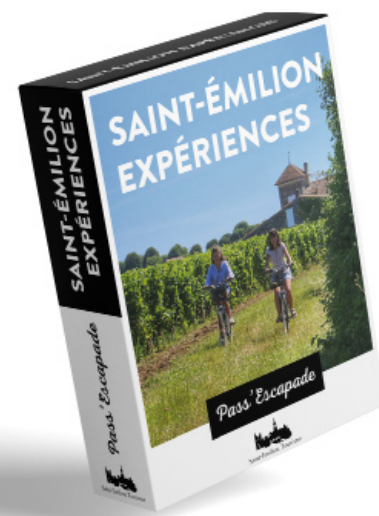
249 € / 2 pers.



415 € / 2 pers.



670 € / 2 pers.



à partir 18 € / pers.

INFORMATIONS & RÉSERVATIONS

INFO & BOOKING

WWW.SAINT-EMILION-TOURISME.COM - 05 57 55 28 28

ALEXANDRE BAUMARD

JEUNE PRODIGE
& BONNE ÉTOILE

Il raconte son parcours comme une succession de rencontres. Mais c'est surtout son talent qui l'a fait remarquer par les plus grands : Bocuse, Reinhardt, Bacqué... En 2014, il devient chef pour la première fois au Logis de la Cadène. En 2017 il en décroche la première étoile. En 2019, il prend également la tête des cuisines du restaurant Le Gabriel à Bordeaux. Rencontre avec Alexandre Baumard.

He shares his journey as a series of encounters. But it is above all his talent that has got him noticed by the great names: Bocuse, Reinhardt, Bacqué... In 2014, he took his first role as head chef at the Logis de la Cadène. In 2017, he picked up his first star. In 2019, he then took the lead of the kitchens at Le Gabriel restaurant in Bordeaux. Interview with Alexandre Baumard.

UNE PASSION NÉE DANS LA CUISINE DE SON PÈRE

Son père est pourtant loin de la restauration (dans le bâtiment), mais c'est avec lui qu'il développe une passion pour la gastronomie. **"Papa travaillait beaucoup. Les seuls moments où je profitais entièrement de lui, c'était le dimanche : on allait faire le marché ensemble, puis on préparait ses recettes. C'était un vrai moment de partage et en grandissant j'ai commencé à lui proposer mes propres idées".**

La madeleine de Proust s'affine chez son oncle restaurateur à Angers (sa ville d'origine), où il passe une grande partie de son temps jusqu'à ses 10 ans. **"J'ai tout de suite aimé ce métier qui consiste à faire plaisir aux gens".**

And yet his father wasn't in the restaurant business (rather in construction), but it was through him that he developed a passion for gastronomy. **"Dad worked a lot. The only moments where I properly got to spend time with him was on Sundays: we would go to the market together, then we prepared his recipes. These moments were when we could really come together, and as I grew up I began to suggest my own ideas".**

His childhood memory was to be refined with his restaurant owner uncle in Angers (his hometown), where he spent a great deal of his time up until the age of ten. **"I immediately loved this profession, which involves delighting people".**

DE RENCONTRES EN RICOCHETS...

Et voici le jeune angevin qui entre à l'école hôtelière de Saumur. La suite sera un enchaînement de belles rencontres. Et ce n'est certainement pas de la "chance" : les plus grands n'accordent jamais leur confiance si le talent ne suit pas ! Son premier stage sera dans un étoilé (le Choiseul à Amboise). Puis, à Divonne-les-Bains, il rencontre le chef Benoît Vidal, qui le prend sous son aile et l'embarque avec lui quand il monte le Mas des Herbes Blanches à Joucas qui obtient une étoile en 5 mois. Mais c'est à Angers que le destin fera se croiser son propre père et un ami de Paul Bocuse, à qui il parlera du jeune Alexandre. Il est temps de ricocher à nouveau ...



— © Logis de la Cadène

The young boy from Angers would then enrol in the hotel school in Saumur. The next chapter saw a series of wonderful encounters. And this was certainly not "luck": only talent can earn the trust of the greatest names! His first placement would be in an establishment with a Michelin star (Le Choiseul in Amboise). Then, in Divonne-les-Bains, he met the chef Benoît Vidal, who took him under his wing and brought him along when he opened the Mas des Herbes Blanches in Joucas. The restaurant earned a Michelin star within five months. But it was in Angers that destiny would have his father cross paths with a friend of Paul Bocuse and mention the young Alexander. Another opportunity had opened up...

"JE SUIS UN BOCUSIEN" : LA RENCONTRE AVEC "MONSIEUR PAUL"

Elle marquera sa vie. Nous sommes en 2006, et à 19 ans seulement, Alexandre Baumard rejoint l'équipe de l'Auberge du Pont de Collonges. Celui qui restera sans doute le plus grand chef français travaille au feeling et a formé des centaines de jeunes. **"J'ai passé avec Monsieur Paul 3 années merveilleuses, il m'a tout appris. C'était quelqu'un de très humain, qui aimait les gens. A l'époque il avait déjà 80 ans, mais il était là tout le temps avec nous en cuisine. Je le revois encore bondir de sa chaise pour montrer à un commis comment bien cuire un poulet. Je crois que c'est grâce à lui que la cuisine française en est là aujourd'hui. Être un cuisinier "Bocusien" ? C'est respecter ses valeurs "familiales", être présent auprès de ses équipes et respecter les produits".** Aujourd'hui, Alexandre fait tous les services. Et s'il quitte "Monsieur Paul" en 2009, son décès en 2018 l'affectera énormément.

Être un Bocusien, c'est respecter ses valeurs et les produits.

It would come to define his life. In 2006, aged only 19, Alexandre Baumard joined the team at the Auberge du Pont de Collonges. No doubt the greatest French chef, and one who works with his intuition, has trained hundreds of young people. **"I spent three wonderful years with Monsieur Paul, he taught me everything. He was someone very human, who loved people. He was already 80 back then, but he was always there with us in the kitchen. I can still see him jumping out of his seat to show a commis how to properly cook chicken. I believe that it is thanks to him that French cuisine is where it is today. What does it mean to follow in the footsteps of Paul Bocuse? It means respecting one's "family" values, working alongside one's team and respecting the ingredients."** Today, Alexandre is there for every service. And if he left "Monsieur Paul" in 2009, his death in 2018 would greatly affect him.

L'ARRIVÉE À SAINT-ÉMILION

A l'Auberge, Gilles Reinhardt lui conseille de "voir du pays", une autre philosophie de Paul Bocuse. Il rejoint Christophe Bacqué en Corse, puis revient un temps à sa région d'origine, avant de poser ses casseroles à Saint-Émilion en 2014 et devenir chef pour la première fois.

Le feeling passe immédiatement, mais les envies audacieuses d'Alexandre ne collent pas vraiment avec le projet de "bistronomie terroir". Alexandre recrute le pâtissier Damien Amilien et une totale confiance leur sera accordée. Si l'établissement est "familial" (une maison qui a du vécu et reste configurée à l'ancienne), et fait partie du patrimoine de la cité (la plus vieille auberge, datant de 1848), le chef estime que cela n'empêche pas une cuisine créative. Il adapte peu à peu la carte et personne ne lui en voudra : en 2017 tombe la première étoile ! Contribuant, à faire de Saint-Émilion une véritable destination gastronomique. **"Avant, il y avait les grands châteaux mais la restauration ne suivait pas forcément..."** le territoire compte désormais 3 étoiles.

At the Auberge, Gilles Reinhardt advised him to "travel places," another philosophy of Paul Bocuse. He joined Christophe Bacqué in Corsica, and then came returned to his region of origin for a time, before donning his whites in Saint-Émilion in 2014, where he became head chef for the first time.

The intuition was immediately there, but Alexandre's bold ambitions did not really align with the project of "bistronomie terroir." Alexandre recruited the pastry chef Damien Amilien and total trust was placed in them. While the establishment is "family-run" (a house with a long history, keeping its old style), and forms part of the town's heritage (the oldest inn, dating back to 1848), the chef does not see that as a bar to creative cuisine. Little by little, he adapted the menu to nobody's displeasure: in 2017, he picked up his first star! Helping make Saint-Émilion a true gastronomic destination. **"Before, there were these great châteaux but they were not always matched by the restaurants..."** the local area now boasts three Michelin stars.

LES SAINT-JACQUES

01 — PURÉE DE CHOUX-FLEURS

- 1 pièce de choux-fleurs
- Pincée de sel et poivre
- 50 gr de beurre

Laver le chou et prélever uniquement les bouquets. Les cuire à l'anglaise pendant 15min. Égoutter et mixer au blinder. Assaisonner puis ajouter le beurre. Mixer une dernière fois. Réserver au chaud.

Wash the cauliflower and remove only the florets. Cook them in boiling water for 15 min. Drain and purée in the blender. Season then add the butter. Blend a second time. Keep hot.



© Logis de la Cadène

02 — SAINT-JACQUES

- 8 coquilles Saint-Jacques
- Pincée de sel et huile d'olive

Ouvrir les coquilles Saint-Jacques et prélever les noix de Saint-Jacques (si besoin, enlever le corail de la noix). Rincer, sécher et assaisonner. Snacker les Saint-Jacques dans une poêle bien chaude.

Open up the shells and remove the scallop meat (if necessary, remove the coral-coloured roe). Rinse, dry and season. Sear the scallops in a hot frying pan.

03 — ENDIVES CARAMÉLISÉES

- 4 pièces de mini-endives
- 50gr de beurre
- 500 gr de jus d'orange pressé
- 5 gr de graines de coriandre

Blanchir les endives pendant 3mn à reprise de l'ébullition. Égoutter puis cuire les endives à court-bouillon dans le jus d'orange (sans pulpe) et la coriandre. Les tailler en deux, colorer l'endive côté cœur et déglacer avec le jus de cuisson. Réserver au chaud.

Blanch the chicory for 3 min when the water returns to the boil. Drain and then cook the chicory in the orange juice (without pulp) and coriander. Cut the chicory in half, colour on its inner side and deglaze with the cooking juices. Keep hot.

04 — FARCE DE SAINT-JACQUES

- 150gr de Saint-Jacques
- 1 œuf + 1 jaune d'œuf
- 3 gr de sel
- 1 gr de poivre
- 4 gr de fécule de pomme de terre
- 30 gr de beurre
- 75 gr de crème liquide

Dans un blinder, mixer tous les ingrédients ensemble puis passer la farce au tamis. Y ajouter 25 gr de brunoise de carotte et 25 gr de chlorophylle. étaler la farce dans un cadre et cuire au four vapeur à 90°C pendant 20mn. Refroidir et détailler des cercles de 4 cm.

Blend all the ingredients together, then pass the mix through a fine mesh. Add 25g of finely diced carrot and 25g chlorophyll. Spread the stuffing into a frame mould and cook in a steam oven at 90°C for 20 min. Cool and cut out circles measuring 4 cm.

05 — SABAYON DE CITRON

- 125 gr d'huile de pépin de raisin
- 45 gr de beurre fondu tiède
- 50 gr d'huile d'olive
- 30 gr de moutarde
- 2 jaunes d'œuf
- 3 gr de sel
- 25 gr de vinaigre de xérès
- 35 gr de jus de citron

Dans un blinder, mixer tous les ingrédients ensemble puis passer la farce au tamis. Y ajouter 25 gr de brunoise de carotte et 25 gr de chlorophylle. étaler la farce dans un cadre et cuire au four vapeur à 90°C pendant 20mn. Refroidir et détailler des cercles de 4 cm.

Form the sabayon as you would prepare mayonnaise. Finish by adding the lemon juice. Put into a whipped cream dispenser, and aerate with two gas cartridges. Keep warm in a water bath at 60°C.

06 — SOMMITÉ DE CHOUX

- 40 gr de sommité de chou violet
- 40 gr de sommité de chou jaune
- 20 gr de beurre
- 40 gr de sommité de chou violet
- 40 gr de sommité de chou jaune
- 20 gr de beurre

Prélever des petites sommités de choux des deux couleurs. Cuire à l'anglaise pendant une minute puis refroidir. Au moment de dresser, glacer les sommités et assaisonner.

Pick off the small heads from both types of cabbage. Cook in boiling water for a minute and then cool. When garnishing, glaze the tips and season.

07 — FINITION

- Pincée de coriandre ciselée
- Pincée de sarriette hachée

DRESSAGE

Dans une assiette, disposer les cercles de farce de Saint-Jacques en diagonale de chaque côté ainsi qu'au centre, dessiner des virgules de purée de choux-fleurs à l'aide d'une cuillère. Placer l'endive caramélisée au centre de l'assiette sur la purée de choux. Ajouter les noix de Saint-Jacques sur les cercles de farce. Disposer les sommités de choux dans les virgules de purée. Pour finir, prendre un bol à sabayon et y verser la préparation au citron.

Arrange circles of the scallop stuffing diagonally from each side of a plate, as well as in the centre. Form commas of cauliflower purée with the help of a spoon. Place the caramelised chicory in the centre of the plate, on top of the cauliflower purée. Add the scallops onto the circles of stuffing. Place the cabbage tips in the commas of purée. To finish, take a sabayon bowl and pour in the lemon preparation.