

# De grandes toques témoignent

**Alain Passard & Gilles Marchal**



- **Alain PASSARD, Grand Chef Cuisinier de l'Arpège, Paris** est en quelque sorte un alchimiste de la cuisine des temps modernes ! Il joue véritablement avec les produits naturels pour concocter des mets raffinés et savoureux. Lui aussi a succombé aux pruneaux d'Agen !

## Les petits conseils d'Alain PASSARD :

- *Le plus d'un chou farci ! Avant le façonnage... quelques pruneaux entiers dissimulés ici et là dans la farce crue.*
- *Une note confite ! Dans une salade d'endive à l'huile de noix : une délicate poêlée de pruneaux taillés en gros dés et vivement sautés dans un fin copeau de beurre salé !*
- *Dynamiter un riz au lait vanillé... Ajouter à mi-cuisson quelques pruneaux macérés ou pas dans un fond d'Armagnac, débarrasser le riz cuit dans un moule caramélisé et le réserver quelques heures dans un cellier.*
- *Poires et pruneaux pochés au vin rouge... à mi-cuisson ajouter les pruneaux aux poires dans un vin sucré et aromatisé aux zestes d'orange et à la cannelle.*



- **Gilles MARCHAL, Chef Pâtissier de l'Hôtel Le Bristol, Paris** œuvre depuis plusieurs années à métamorphoser la fin de repas et l'heure du thé en un rendez-vous incontournable des plaisirs de la bouche. Il est un artiste passionné pour qui le beau est aussi important que le bon et le pruneau d'Agen un ingrédient de choix pour les délices sucrés !

## Les petits conseils de Gilles MARCHAL :

- *Les pruneaux entiers ! Utiliser les pruneaux tout simplement dans leur jus de dessert en les accompagnant de madeines tièdes ou de petits sablés à la cannelle.*
- *Le jus de pruneaux ! Le filtrer et le congeler 24 H. Puis gratter à l'aide d'une fourchette pour réaliser des paillettes et ainsi proposer un granité de pruneaux au vin à l'effleuré d'épices !*

