

NOUVEAUTÉ LIVRE
Communiqué de presse



Texte de

Valérie Duponchelle,
critique d'art au Figaro

Recettes de

Daniel Guerlain, pour le salé
et

Cécile Monks, pour le sucré.

Photographies de

Luc Castel

Prix de vente 19,00 € TTC

96 pages

37 illustrations

25 x 25 cm

Cartonné à grande spirale

TVA 5,5 %

Version française

Disponible le 17/09/2020

Diffusion – Distribution :

CDE-DLM-Madrigall – SODIS



Contact Presse/Librairie :

Marc-Alexis Baranes

Tél. 01 87 39 84 62 / 06 69 95 13 87

mabaranes@infine-editions.fr

in fine
ÉDITIONS D'ART

Disponible
le 17/09/2020

*Comment un collectionneur à l'œil
aiguisé compose sa cuisine comme une
œuvre d'art.*

CARNET DE RECETTES

« Enjoué, pas dupe des artifices et des mensonges de salon, d'un humour vif, volontiers piquant, toujours courtois, Daniel Guerlain fait partie, avec son épouse Florence, du paysage de l'art. Chacun a un vrai tempérament, mais ils vont toujours par deux. Ces inséparables ont un franc appétit pour les voyages et leurs découvertes, du studio de l'artiste à l'assiette du gastronome, du parterre de l'opéra aux biennales de Venise. Ils composent leurs rencontres, comme leurs déjeuners parfaits, autour d'un service signé par un artiste - Pierre Paulin, Jean-Michel Alberola, Claude Viallat, John M. Armleder ou Lee Ufan - et les sets pop pleins d'humour de Gaetano Pesce.

À Paris, la cuisine de Daniel Guerlain est son royaume, son laboratoire précis, joli, rangé, outillé. La dominante est claire, pastel, du vert, du blanc, du mauve, des poissons cuits mais pas trop, des légumes souverains dont il savoure aussi la couleur, des betteraves violettes aux carottes les plus pâles. « Cuisiner, c'est composer, assembler pour l'œil et pour le palais », dit ce perfectionniste. A chaque voyage avec Florence, Daniel Guerlain conjugue le tout, le musée et la bonne chère, la découverte et les retrouvailles.

Cet art de vivre, si français, crée des menus complexes, partout où ils vont, des formules qui leur ressemblent. »

Extrait du texte de Valérie Duponchelle

« Comment un collectionneur à l'œil aiguisé, compose sa cuisine comme une œuvre d'art »

Disponible
le 17/09/2020

in fine SFPA 10, boulevard de Grenelle • CS 10817 • 75738 Paris Cedex 15
SIRET B 304 951 460 00068 • TVA intra-communautaire FR 56304951460
[Retrouvez-nous sur www.infine-editions.fr](http://www.infine-editions.fr)

CARNET DE RECETTES

Sommaire

les entrées — les plats — les accompagnements — les desserts

LES ENTRÉES

- 08 Soupe de melon
- 11 Autour des tomates de couleur
- 15 Tartare de betteraves cuites aux œufs de brochets et œufs de homards bleus
- 16 Tartare de saumon fumé
- 18 Tartare de veau et coquille Saint-Jacques au caviar
- 20 Coquilles Saint-Jacques à la crème d'endives
- 23 Salade de coquilles Saint-Jacques et langoustines
- 24 Salade de haddock au chou
- 26 Rillettes de saumon sauvage
- 27 Tartare aux deux thons

LES PLATS

- 27 Tartare aux deux thons
- 28 Coquilles Saint-Jacques à la vanille
- 31 Cœur de saumon fumé aux lentilles
- 32 Lotte rôtie aux herbes et tomates cerises
- 35 Lotte et boudin blanc en pot-au-feu
- 36 Magret de canard aux mûres et purée de patates douces
- 38 Pintade au chou rouge
- 40 Filet de porc ou filet de veau froid sauce au thon
- 42 Foie de veau au fenouil
- 45 Joints de veau à la marmelade d'oranges amères
- 46 Pot-au-feu
- 48 Service du pot-au-feu
- 51 Râble de lapin à la sauge
- 52 Compote de lapin en gelée

LES ACCOMPAGNEMENTS

- 54 Fondue de fenouil
- 54 Fondue de courgettes au parmesan
- 55 Crème de betterave
- 55 Crème de chou-fleur
- 56 Légumes aux quatre couleurs
- 58 Purée de patates douces
- 58 Figues rôties
- 60 Sauce verte
- 61 Mayonnaise à l'oursin
- 61 Vinaigrette d'oursins et œufs de homards bleus

LES DESSERTS

- 64 Cookies aux épices
- 66 Choux à la crème
- 68 Cupcake à la carotte au glaçage gingembre
- 70 Gâteau à l'orange
- 73 Gâteau / crumble aux pommes
- 74 Brownie à la banane
- 76 Apple pie
- 79 Cake aux citrons et aux graines de pavot
- 80 Coulis aux citrons
- 82 Tarte aux citrons meringuée
- 85 Pain d'épices
- 86 Cookies tout chocolat
- 88 Gâteau pour de grandes occasions



les
RECETTES
de Daniel Guérain

Je ne souhaite pas être assimilé à un chef, car je respecte trop le métier de chacun. J'aime faire la cuisine, j'aime la faire le mieux possible avec un esprit inventif mais sans prétention. J'aime recevoir en compagnie de Florence, j'aime la convivialité, la chaleur de l'amitié autour d'un bon repas.

Pour moi, rien n'est difficile à réussir en matière culinaire, il faut la passion, la générosité et le souci de faire plaisir aux invités. J'ajouterais la règle de vie de mon arrière-arrière-grand-père Pierre François Pascal Guérain parfumeur vinaigrier : « Faites de bons produits, ne cédez jamais sur la qualité. Pour le reste ayez des idées simples et appliquez-les scrupuleusement. » À partir de là, tout devient simple : le geste est ample, les sauces ne doivent pas être « chéviées », les légumes en quantité raisonnable doivent être appétissants, la viande fondante, les vinaigrettes à l'huile d'olive généreuses.

Le marché est un moment important, car c'est là que l'imagination commence à se mettre en éveil et que les plats se préparent. Je ne sais jamais avant d'y aller ce que je cuisinerai pour mes amis : c'est après que j'élaborerai mes menus.

Et puis, quand tout est prêt, c'est mon inspiration qui amène le petit filet d'huile en plus, le vinaigre de framboise, les fines herbes dans les salades, le bon vin qui rend les sauces onctueuses... Si j'aime déguster les desserts, je n'aime pas les faire car c'est trop délicat.

Pour m'accompagner j'ai demandé à notre petite-nièce franco-américaine Cécile Monks la fille de Valérie la nièce de Florence et de Brian Monks. Elle a un tour de main et de la patience que je n'ai pas pour la pâtisserie.

Certaines recettes sont faciles à réaliser et peuvent constituer un très bon dîner ou déjeuner, d'autres, plus compliquées, demandent plus de concentration... Mais, dans tous les cas, je voudrais, par ce carnet, amener les amateurs de cuisine à ne pas craindre d'ajouter ou d'enlever un peu plus qu'il n'est écrit, de remplacer un produit par un autre, d'oser tout simplement.



TARTARE DE BETTERAVE CUIE
AUX ŒUFS DE BROCHETS ET ŒUFS
DE HOMARDS BLEUS

POUR 4 PERSONNES

—
2 betteraves cuites
1 mini chou-fleur
1 boîte d'œufs de brochets fumés
1 boîte d'œufs de homards bleus
1 cuillère à soupe de vinaigre balsamique
2 cuillères à soupe d'huile d'olive
1 cuillère à dessert de vinaigre de cidre
2 cuillères à soupe d'huile de noix
sel et poivre
1 pot de câpres
1 citron vert.
—

Éplucher les betteraves et les couper en tous petits cubes, mettre dans un bol et mélanger avec une cuillère à soupe de vinaigre balsamique, 2 cuillères à soupe d'huile d'olive, sel, poivre.

Sur chaque assiette faire un cercle d'environ 10 cm de diamètre et 2 cm d'épaisseur de betteraves.

Faire une quenelle du quart de la boîte d'œufs de brochets et la poser au centre sur la betterave.

Parsemer quelques zestes de citron vert sur ces œufs et quelques gouttes du même citron.

Retirer les feuilles du chou-fleur, le laver sous l'eau du robinet, l'essuyer et en émancier le tiers dans un bol.

Ajouter une pincée de sel, poivre, une cuillère à dessert de vinaigre de cidre, 2 cuillères à dessert d'huile de noix et bien mélanger avec le contenu de la boîte d'œufs de homards.

Disposer ce mélange autour de la betterave.
Ajouter quelques câpres.



LOTTE ET BOUDIN BLANC EN POT-AU-FEU

POUR 4 PERSONNES

1 lotte d'1 kg, désossée (garder l'os)
4 boudins blancs naturels
Pour le bouillon :
l'os de la lotte
1 pied de veau
1 poireau
2 carottes
1 oignon blanc
1/4 de céleri-branche
1 citron bio
ficeler 2 feuilles de laurier,
le 1/4 d'une botte de thym,
1 branche d'estragon
1 bouteille de vin blanc sec
6 graines de genièvre
6 clous de girofle à piquer dans l'oignon
1 pincée de sel et poivre, 1 cuillère
à café de quatre-épices

Le bouillon

Dans une grande marmite mettre le pied de veau, l'os de la lotte et les légumes préalablement lavés et coupés en gros morceaux, le citron coupé en rondelles avec la peau, les graines de genièvre, l'oignon piqué de clous de girofle, le sel, le poivre et la cuillère de quatre-épices, le bouquet garni, le vin blanc, y ajouter 1,5 litre d'eau ou de thé.

Faire chauffer à plein feu au départ et réduire à feu doux après la première ébullition.

Laisser cuire pendant 2 heures.

Puis retirer tous les ingrédients, garder le pied de veau pour en retirer la chair afin de la mixer avec une louche de bouillon.

Mettre dans une casserole avec la moitié du bouillon et faire réduire de 3/4. Dans l'autre moitié du bouillon pocher d'abord la lotte coupée en gros cubes pendant 10 minutes à feu doux et ajouter les boudins pendant encore 10 minutes.

Retirer la lotte et les boudins, les mettre dans un plat de service et recouvrir avec le bouillon du pied de veau.

Servir avec des légumes-racines cuits à la vapeur (cerfeuil, persil, panais, crosnes, navets, céleri-rave, poireaux et carottes).



JOUES DE VEAU À LA MARMELADE D'ORANGES AMÈRES

POUR 6 PERSONNES

6 joutes de veau
1 pot de marmelade d'oranges amères
huile d'olive.

Le bouillon :

1 bouteille de vin blanc sec,
1 l à 2 l de thé Earl Grey, 2 cuillères
à soupe de fond de veau, 1 cube de
bouillon de volaille, 1 oignon piqué de
6 clous de girofle, 1 grosse carotte,
2 cuillères à café de gingembre en
poudre, 3 cuillères à soupe de
marmelade, 1 pied de veau préparé
par le boucher
800 g de petites pleurotes
racines de persil, cerfeuil, panais,
crosne.

Mettre tous les ingrédients du bouillon dans une marmite, ajouter le thé, mettre à feu fort jusqu'à la première ébullition, réduire.

Pendant ce temps faire revenir les joutes dans une poêle avec un peu d'huile d'olive, les faire dorer quelques minutes et les incorporer au bouillon.

Laisser cuire à couvert et à feu doux pendant 1 heure 30.

À terme, retirer les joutes dans un plat creux et y mettre une louche de jus, couvrir avec du papier aluminium et mettre au four à 70 °C.

Retirer les légumes, prendre le pied de veau, en extraire toute la chair gélatineuse et la mixer avec une louche du bouillon.

Réduire le bouillon de moitié à feu fort, avec la chair mixée du pied et 3 cuillères à soupe de marmelade.

Dans un plat creux mettre les joutes et recouvrir du bouillon, ajouter des légumes-racines (persil, cerfeuil, panais...) préalablement cuits à la vapeur.

Servir à côté une poêlée de pleurotes caramélisées avec 1 cuillère à soupe de marmelade.



les
DESSERTS
de Cécile Monks

Je suis née aux États-Unis puis j'ai grandi en France, en passant quelques années en Belgique. Depuis que je suis petite la cuisine a toujours fait partie de notre famille. Pour toutes les occasions dans ces différents pays, il y avait toujours des moments chaleureux autour de la préparation des repas. Cette ambiance dans la cuisine, avec ses odeurs, le matériel et ses couleurs m'a toujours attirée.

À chaque Noël je faisais des cookies pour le père Noël avec ma grand-mère américaine. C'est elle qui m'a transmis cet amour et cette connaissance de la pâtisserie. En Belgique notre nounou nous faisait des gaufres dont je n'ai toujours pas oublié l'odeur. Puis il y avait les vacances chez Florence et Daniel aux Mesnuls, avec cette belle cuisine dans laquelle je passais des heures à regarder Daniel planifier et préparer les repas. J'aimais dresser les jolies tables avec Florence et chaque fois j'admirais sa passion et son attention pour les détails qui précédaient le plaisir de déguster... la magie qui s'opérait en cuisine.

C'est tout naturellement que j'ai souhaité moi aussi participer en faisant des gâteaux à chaque occasion que j'adore partager avec ma famille et mes amis. J'aime mélanger les différentes façons de faire de la pâtisserie, avec quelques petites touches américaines ici et là tout en restant très inspirée par la pâtisserie française.

À chaque dessert préparé j'attends avec impatience le plaisir de le partager. J'étais si heureuse et si fière lorsqu'un jour Daniel m'a proposé de participer à la réalisation d'un livre de cuisine avec lui.



CUPCAKE À LA CAROTTE
AU GLAÇAGE GINGEMBRE

RECETTE POUR 15 CUPCAKES

120 g de farine
8 g de levure chimique
1 pincée de sel
1/2 cuillère à café de cannelle
200 g de sucre
180 ml d'huile de tournesol
2 oeufs
120 g de carotte fraîchement râpée
40 g de mangue coupée très finement.
Glaçage :
70 g de St Môret
35 g de beurre à température ambiante
10 g de gingembre frais finement râpé
135 g de sucre glace.

Préchauffer le four à 180 °C et placer dans un moule à muffin 12 caissettes à cupcake en papier.

Tamiser dans un bol la farine, la levure, le sel, la cannelle puis mélanger. Dans le bol d'un mixeur électrique mélanger l'huile, le sucre et les oeufs.

Ajouter petit à petit le mélange de farine puis les carottes râpées et la mangue très finement coupée.

Verser la pâte dans les moules à muffins préparés, en les remplissant chacun aux 3/4.

Faites cuire les cupcakes environ 25 à 30 minutes.

Pour le glaçage

Battre le St Môret et le beurre à température ambiante jusqu'à ce que le mélange soit très onctueux.

Ajouter le sucre glace et le gingembre puis mixer le tout.

Napper chaque cupcake de ce glaçage puis les mettre au réfrigérateur pour qu'ils durcissent.





PAIN D'ÉPICES

POUR 8 PERSONNES

250 g de miel fondu
80 g de sucre en poudre
250 g de farine
1 sachet de levure chimique
1 cuillère à café d'anis vert
1 cuillère à café de cannelle en poudre
1 cuillère à café de muscade râpée
1 cuillère à café de gingembre en poudre
2 pincées de quatre-épices
2 œufs
10 cl de lait

Préchauffer le four à 160 °C.

Faire fondre 250 g de miel dans une casserole ou au micro-onde. Dans un grand bol, mélanger la farine, le sucre, la levure et les épices. Ajouter le miel chaud et mélanger immédiatement avec une cuillère en bois. Ajouter les œufs battus et mélanger. Ajouter ensuite le lait à température ambiante petit à petit en mélangeant continuellement.

Pour cette recette on peut utiliser un moule à cupcake pour faire des portions individuelles ou un moule à cake.

Beurrer et fariner le moule à cupcake et y verser la préparation. Enfourmer pendant 30 à 40 minutes.

Pour un moule à cake classique, beurrer et fariner le moule, y verser la préparation, enfourmer et laisser cuire pendant 1 heure à 1 heure 15.

Mon frère pourrait le manger en entier à lui tout seul.

85



GÂTEAU POUR DE GRANDES OCCASIONS

POUR 12 PERSONNES

Prévoir 4 moules à manqué de 24 cm.

Gâteau à la vanille :

320 g de farine
1 cuillère à soupe de levure chimique
1 pincée de sel
270 g de sucre en poudre
170 g de beurre mou
15 ml d'extrait de vanille
3 œufs
300 ml de lait.

Gâteau au chocolat :

190 g de farine
260 g de sucre en poudre
65 g de cacao en poudre
1 pincée de sel
110 g de beurre
120 ml de lait
120 ml de café chaud (le gâteau n'aura pas le goût de café)
1 cuillère à café d'extrait de vanille
2 œufs à température ambiante.

Ce dessert est composé de plusieurs gâteaux préparés dans des moules de 24 cm qui sont assemblés sur 4 étages alternant vanille et chocolat afin d'obtenir un effet de damier :

Préparation des gâteaux à la vanille

Préchauffer le four à 175 °C et beurrer deux moules à gâteau.

Dans un bol, tamiser la farine, la levure chimique et le sel puis mélanger. Dans un grand bol ou dans le bol du mixeur, mixer le sucre en poudre et le beurre jusqu'à obtention d'une consistance crémeuse. Ajouter l'extrait de vanille et les œufs et mixer. Incorporer petit à petit la farine puis le lait.

Verser le mélange dans les deux moules à gâteau préalablement beurrés. Faire cuire pendant 30 à 35 minutes, tester la cuisson en piquant le milieu du gâteau avec un couteau qui doit ressortir sec.

Laisser refroidir pendant 1 heure avant de le démouler et le mettre au congélateur pendant 15 à 20 minutes pour faciliter l'assemblage des gâteaux.

Préparation des gâteaux au chocolat

Préchauffer le four à 180 °C et beurrer deux moules à gâteau.

Dans un grand bol ou dans le bol du mixeur, ajouter la farine tamisée, le sucre, le cacao en poudre, la levure et le sel puis mélanger. Couper le beurre en petits morceaux, ajouter au mélange et mixer jusqu'à obtenir une consistance de crumble très fin.

Y ajouter le café chaud, le lait et l'extrait de vanille et mixer jusqu'à obtenir un mélange bien lisse.

Y ajouter les 2 œufs tout en continuant à mixer.

Verser le mélange dans les deux moules à gâteau préalablement beurrés.

Faire cuire pendant 30 à 35 minutes, tester la cuisson en piquant le milieu du gâteau avec un couteau qui doit ressortir sec. Faire refroidir 1 heure avant de le démouler et le mettre au congélateur pendant 15 à 20 minutes pour faciliter l'assemblage.



89

NOUVEAUTÉ LIVRE
Communiqué de presse

in fine
ÉDITIONS D'ART

Disponible
le 17/09/2020



Petit-fils de Jacques Guerlain, le créateur de *L'Heure Bleue*, *Shalimar* et de tant d'autres merveilleux parfums, Daniel Guerlain est, comme les hommes de la famille, un homme passionné.

Architecte paysagiste, il a dessiné les jardins de la Fondation qu'il a créée avec sa femme Florence aux Mesnuls, fief de la famille Guerlain depuis de longues années.

Bon vivant il aime faire la cuisine pour ses amis.
C'est ainsi qu'est né ce troisième carnet de recettes.

Disponible
le 17/09/2020

Contact Presse/Librairie :

Marc-Alexis Baranes

Tél. 01 87 39 84 62 / 06 69 95 13 87

mabaranes@infine-editions.fr

in fine

SFPA 10, boulevard de Grenelle • CS 10817 • 75738 Paris Cedex 15
SIRET B 304 951 460 00068 • TVA intra-communautaire FR 56304951460
[Retrouvez-nous sur www.infine-editions.fr](http://www.infine-editions.fr)