



© Le Photographe

Anthony Bonnet

Chef du restaurant Les Loges, étoilé au Guide Michelin

Cour des Loges - Lyon (69)

“ Les pâtes Garofalo bénéficient d’un goût et d’une texture uniques liés non seulement à la qualité du blé dur utilisé mais aussi aux soins apportés à la fabrication réalisée avec des moules en bronze. La qualité de séchage de la pâte est également très maîtrisée. Cela apporte une rugosité aux pâtes qui ne ramollissent pas à la cuisson et permet à la sauce de bien adhérer. Le luxe des pâtes Garofalo : l’effet obtenu, aussi bien dans une recette créative que dans une recette toute simple. ”

Son parcours

Anthony Bonnet a grandi dans la campagne des Monts du Lyonnais. Ses grands-parents étaient agriculteurs. C’est là que tout a commencé, à travers cette transmission familiale de l’amour du produit. Des connaissances et surtout des valeurs qui font aujourd’hui partie

intégrante de sa personnalité et de sa cuisine. Cette passion du produit le conduira plus tard dans les cuisines de Jean Brouilly, chef étoilé à Tarare puis aux côtés de Philippe Gauvreau, chef doublement étoilé à La Rotonde dans la région lyonnaise. En 2004, la famille Sibuet lui

confie les rênes du restaurant Les Loges au cœur d’un lieu d’exception, l’Hôtel Cour des Loges, véritable joyau du Vieux Lyon. Anthony Bonnet n’a alors que 25 ans. Travailler les produits et les sublimer, combiner les épices et les condiments, Anthony Bonnet met l’audace créative au

service du produit d’exception ne laissant rien au hasard. Elu « Jeune Chef Talentueux » Gault&Millau d’Or en 2007, le chef Anthony Bonnet décroche une étoile au Guide Michelin en 2012.

www.courdesloges.com



Conchiglioni Garofalo de moules et céleri fumé

Anthony Bonnet

Recette pour 6 personnes

Ingrédients

Duxelle de champignons

- 400 g de girolle
- 50 g d'échalote grise
- 100 g d'échalote
- 1 céleri boule brûlée à la flamme
- Huile d'olive
- Sel
- 1 botte de bois de fenouil
- 1 fleur de fenouil
- 2 kg de moules de bouchot

Sauce aux moules

- 5 cl de vin blanc
- 10 cl de jus de moule
- 10 cl de crème épaisse
- 150 g de fenouil
- 150 g d'échalote
- 1 pincée de safran
- 1 cl de vinaigre de vin blanc
- 75 g de beurre 1/2 sel
- 1 citron
- Conchiglioni Garofalo

1 Préparation de la duxelle de champignons

Mettre le céleri boule brûlé à la flamme sous vide avec le sel et l'huile d'olive. Le cuire 3h à 83°C en vapeur. Réserver. Nettoyer les girolles. Emincer les échalotes, les faire suer à l'huile d'olive sans coloration. Ajouter les champignons, saler, cuire 5 minutes puis égoutter. Hacher finement la préparation et ajouter le liquide des champignons réduit à glace. Ajouter le céleri boule coupé en brunoise, réserver.

2 Préparation des moules

Cuire les moules à la marinière, réserver le jus, décortiquer les coquillages.

3 Préparation de la Sauce aux moules

Emincer le fenouil et l'échalote, faire suer à l'huile d'olive puis mouiller avec le vinaigre de vin blanc, le vin blanc, le jus de moule et le safran. Réduire de moitié puis ajouter la crème épaisse. Mixer avec le beurre 1/2 sel et le jus de citron. Rectifier l'assaisonnement, réserver.

4 Préparation des Conchiglioni Garofalo

Cuire les Conchiglioni Garofalo dans l'eau salée durant 14 minutes.

Farcir avec la duxelle de champignon et les morceaux de céleris. Ajouter les moules roulées dans la sauce.

Dans une cocotte, faire brûler des branches de fenouil puis déposer les pâtes farcies. Refermer la cocotte, laisser fumer 5 minutes puis verser le reste de sauce sur les Conchiglioni, déposer quelques fleurs de fenouil, servir.

