



**18** À TABLE AVEC LES CHEFS



*Thomas*

*Eudier*

*Chef de La Voile, restaurant de l'Impérial*

## **Second souffle pour La Voile**

**O**n l'a découvert dans les cuisines de l'hôtel cinq étoiles Au cœur du village à La Clusaz. Une nouvelle mission lui a été confiée. Et pas des moindres : celle de rehausser un peu plus encore le prestige de La Voile, le restaurant gastronomique de l'Impérial à Annecy. Depuis avril 2016, le successeur du chef Ansanay-Alex relève le défi de placer une étoile au fronton de l'établissement implanté au bord du lac d'Annecy. Le challenge est de taille mais tout à fait dans ses cordes. Le Normand qui œuvre en montagne a donc repris le chemin du littoral avec la ferme intention de remplir son contrat. Il se donne deux ans pour atteindre le graal et donner enfin à cette table rénovée aux atours avantageux la place qu'elle mérite. Il a rencontré les producteurs locaux, fait connaissance avec ses nouveaux fournisseurs et une brigade déjà constituée pour le meilleur. Il crée les cartes et les menus, dirige avec enthousiasme, œuvre pour décrocher cette étoile qui se fait tant désirer. À plein temps ce printemps, cet été il se partagera entre lac et montagne. Souhaitons que cette ubiquité de circonstance n'entrave pas son ascension vers les sommets.



## *Asperges Blanches des Landes et œufs de caille*

SAUCE HOLLANDAISE AU JAMBON CRU  
DE CHEZ MAXENCE, CROQUANT DE RIZ SOUFLÉS

Recette pour 4 personnes



### INGRÉDIENTS

8 asperges de belle taille (24-26)  
1 gousse d'ail  
2 branches de sauge  
3 cuillères à soupe de farine t55  
1 de jus de citron

#### Pour la sauce hollandaise

2 jaunes d'œuf  
30 g de bouillon de volaille  
100 g de beurre fondu  
100 g de jambon cru  
200 g de crème liquide 30%

#### Pour les œufs

8 œufs de caille  
20g de moutarde de Dijon  
20 g de poudre de persil plat  
10g de chapelure de pain

### DÉROULEMENT

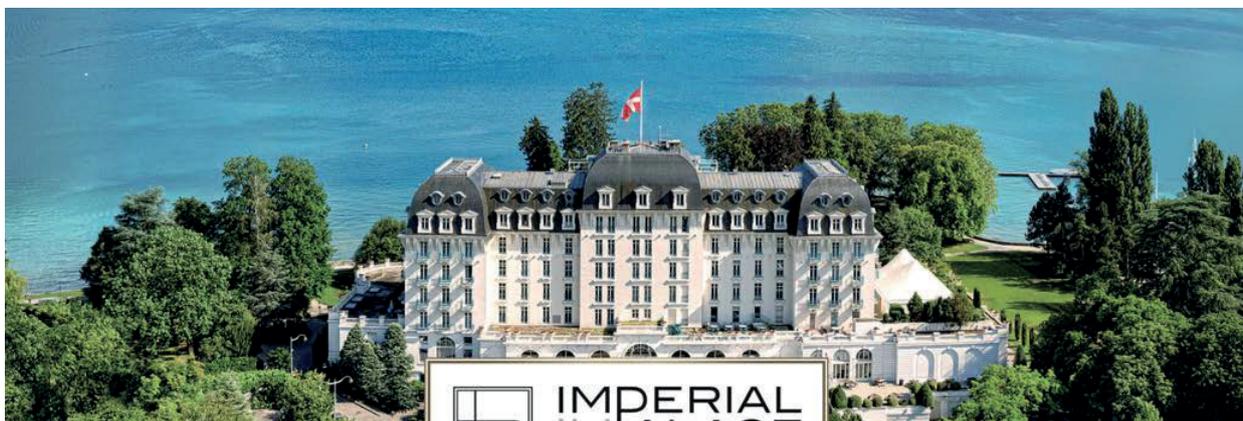
- Éplucher les asperges à l'aide d'un économe.
- Dans une grande casserole, mettre 5l d'eau froide, 3 cuillères de farine, la gousse d'ail en chemise, le jus de citron, les deux branches de sauge et porter à ébullition pendant une dizaine de minutes.
- Mettre ensuite à cuire les asperges, environ 25 à 30 mn (celles-ci doivent être fondantes sur la pointe tout en gardant une légère fermeté sur les extrémités). Refroidir rapidement avec des glaçons afin de stopper la cuisson.
- Dans une petite casserole d'eau, cuire les œufs de caille « mollets » pendant 2mn30. Refroidir également dans la glace afin d'arrêter la cuisson.
- Ecaler les œufs en prenant soin de ne pas les casser (le jaune doit rester coulant).
- Dans un petit saladier, déposer 2 cuillères à soupe de moutarde de Dijon et badigeonner les œufs de caille. Les rouler ensuite dans le mélange de poudre de persil plat et de chapelure de pain.
- Réserver au frais.

#### La sauce hollandaise au jambon cru

- Mettre la crème à chauffer, ajouter le jambon cru taillé en dés et faire infuser environ 10 mn.
- Mixer la préparation et retirer tous les morceaux.
- Réserver la crème de jambon.
- Dans une petite casserole, à l'aide d'un fouet, réaliser la sauce hollandaise en fouettant énergiquement et régulièrement les jaunes d'œuf.
- Ajouter petit à petit le beurre fondu et enfin la crème de jambon.
- Mettre le tout en siphon et conserver au chaud (idéalement dans un bain marie pas trop chaud, environ 50°C).

### DRESSAGE

- Tiédir les asperges dans un petit peu de bouillon et les déposer harmonieusement.
- Déposer les œufs de caille enrobés de leur chapelure végétale, quelques morceaux de julienne de jambon et enfin la sauce hollandaise par petite touche « ici et là »...
- Vous pouvez également ajouter quelques dés de citron et des câpres.



UNE PARENTHÈSE ENCHANTÉE ET SAVOUREUSE  
AU BORD DE L'EAU



Carte bistrannique, généreuse et audacieuse.  
Live cooking, barbecue & buffet de desserts  
Ouvert 7j/7 pour le déjeuner et le dîner

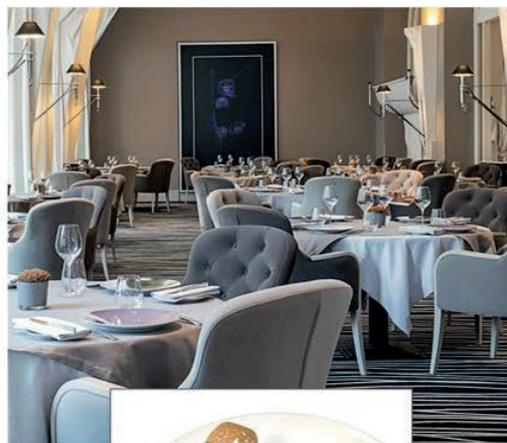


Table gastronomique à la cuisine contemporaine,  
sobre et élégante.  
Ouvert du mardi au dimanche midi

La Brasserie



LA VOILE

[www.hotel-imperialpalace.fr](http://www.hotel-imperialpalace.fr)