



DOSSIER DE PRESSE

CUISINE MODERNE

YANNICK ALLÉNO

Contact presse :

presse@yannick-alleno.com

UN CHEF DEUX FOIS TROIS ETOILES



Né à Puteaux, Yannick Alléno grandit en banlieue parisienne et passe son enfance dans les cuisines des bistrots familiaux.

Dès l'âge de quinze ans, il commence à apprendre auprès des plus grands et débute sa carrière au Royal Monceau, à Paris, aux côtés de Gabriel Biscay. Il rejoint ensuite le Sofitel Sèvres avec aux commandes les chefs Roland Durand puis Martial Enguehard.

C'est chez Drouant, auprès de Louis Grondard qu'il forge sa maturité et son exigence. Il s'affirme dans le sillage de ce grand chef qu'il admire profondément avant de prendre sa première place en tant que chef, et ainsi diriger les cuisines du Scribe.

En 1999, une première étoile au guide Michelin vient récompenser son travail et sa créativité, confirmés en 2002 par une deuxième.

En 2003, Le Meurice lui confie sa restauration ; il y décroche d'emblée deux étoiles Michelin en 2004, puis une troisième en 2007, grâce à une cuisine déjà très identitaire.

Un an après, en 2008, il fonde son groupe éponyme, associé à Florence Cane.

En 2010, le Gault & Millau l'honore de 5 toques.

En janvier 2013, il quitte Le Meurice après dix ans de collaborations.

Le 1^{er} juillet 2014, Yannick Alléno reprend la direction culinaire du Pavillon Ledoyen, Paris, et y installe Alléno Paris qui seulement sept mois après est couronné des 3 étoiles au Guide Michelin.

En 2015, il est élu cuisinier de l'année par le Andrews Harpers et par le Gault & Millau France.

En 2016, Yannick Alléno est élu cuisinier de l'année par le Gault & Millau Maroc et 13^e meilleur chef cuisinier du monde par le magazine Le Chef.

En 2017, le restaurant Alléno Courchevel (Le 1947 à Cheval Blanc) est récompensé d'une troisième étoile Michelin, distinction suprême et historique pour le chef qui désormais détient deux restaurants triplement étoilés.

Yannick Alléno fait partie du cercle très fermé des plus grands chefs de cuisine du monde. Enthousiaste, il consacre sa vie à sa passion et revendique une cuisine française forte, riche de son patrimoine et ambitieuse de ses créations. Cette approche visionnaire de l'art culinaire, qui fait rimer savoir-faire et excellence avec audace, l'entraîne à expérimenter sans cesse pour trouver la pureté du goût, sa quintessence.

Curieux et exigeant, il se joue des frontières établies et pose les bases d'une cuisine véritablement identitaire : la Cuisine Moderne.

UNE CUISINE IDENTITAIRE : MODERNE

La *Cuisine Moderne* est un mouvement culinaire initié par Yannick Alléno en 2013.

Moderne par essence, visionnaire et surtout identitaire, elle a pour vocation de réconcilier la parfaite maîtrise des techniques de la grande cuisine française avec une véritable ambition créative, dans laquelle la recherche occupe une place prépondérante.

En clin d'œil respectueux au travail réalisé par ses prédécesseurs, porteurs de la *Nouvelle Cuisine*, Yannick Alléno propose alors son *Manifeste de la Cuisine Moderne* afin de jeter les principes de base de sa réflexion :

1. Des produits frais, tu serviras.
2. Les saisons, tu respecteras.
3. Les produits de cueillette, tu mettras en avant.
4. Au végétal, tu t'intéresseras.
5. Du déroulé du repas gastronomique des Français, tu t'inspireras.
6. De l'apéritif, tu feras un instant fort.
7. Du service du pain, tu feras un moment particulier.
8. Du plat principal, tu feras comme centre du repas.
9. Le fromage, tu travailleras à ta façon pour faire un lien entre le salé et le sucré.
10. Dans les desserts, les saveurs tu rassembleras.
11. Tu ne revisiteras pas, mais tu inventeras, tu créeras.
12. Les nouvelles techniques, tu favoriseras.
13. Les outils de cuissons révolutionnaires, tu utiliseras.
14. Des extractions pour faire des jus, tu mettras au point.
15. Plutôt que d'évaporer, tu concentreras.
16. Tu fermenteras, tu feras, tu marineras quand cela s'imposera.
17. Du service en salle, tu feras une priorité.
18. L'accord mets-vins, tu sublimeras.

Depuis 2013, le chef multi-étoilé opère un travail de recherche et développement sur la cuisine française. D'études en expérimentations, il s'attache à moderniser, un par un, les piliers qui – selon lui – en constituent les fondements. C'est la renaissance de la cuisine française : un voyage au cœur de son ADN, au service du goût.

Le premier pilier à faire l'objet d'un travail approfondi est la sauce, que la technique moderne et révolutionnaire de l'Extraction® créée par Yannick Alléno en 2013, et aujourd'hui brevetée, permet désormais de sublimer. Le second est la fermentation qui offre, elle, la possibilité d'aborder le sujet de la gastronomisation du Terroir.

SAUCES/EXTRACTIONS®

« La sauce est le verbe de la cuisine Française »

Yannick Alléno

Les sauces sont depuis toujours la colonne vertébrale de la cuisine. Elles lient les différents composantes d'une assiette pour lui offrir cohérence et harmonie.

Face au profond désintérêt dont elles ont souffert ces dernières années, Yannick Alléno choisit – à contre-pied – de les réintégrer à part entière dans sa cuisine, imaginant des recettes qui mêlent qualités gustatives remarquables et propriétés diététiques.

C'est ce travail de réappropriation qui ouvre le premier chapitre de sa réflexion sur la renaissance de la cuisine française.

En 2013, grâce au concours de Bruno Goussault – directeur scientifique du Centre de Recherche et Etude Alimentation (CREA) –, Yannick Alléno établit un procédé original et révolutionnaire qui permet de mieux concentrer les goûts et de les sublimer, offrant notamment texture, longueur en bouche et minéralité : c'est l'Extraction®.

Tandis que l'essentiel de la concentration du goût était jusqu'alors résumé à l'évaporation par le chaud, les Extractions® – en éloignant justement les aliments du feu destructeur – se mettent au service des produits pour les laisser délivrer et développer leurs goûts les plus purs, sans aucun ajout de matière grasse ou autre (si ce n'est de l'eau).

Extraction® = Juste cuisson de chaque élément + Cryo-concentration

Sauce moderne = Assemblage de plusieurs Extractions®

Grâce à cette technique révolutionnaire de l'Extraction®, selon Yannick Alléno, le métier de cuisiner prend une toute autre dimension, révélant une infinité des possibles et octroyant une nouvelle liberté créative.


HISTOIRE DE LA SAUCE

<p>◦ Les débuts de la cueillette et de la chasse.</p> <p>◦ Découverte du feu (- 500 000 ans) avec le passage du cru au cuit et le fumage des viandes.</p> <p>◦ Premices de la fermentation et du salage.</p>  <p>PREHISTOIRE</p>	<p>Multiplication des sauces condiments :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Muria (saumure) - Garum (sauce de poisson fermenté ancêtre du nuoc mām) - Dulcia piperata (douceur poivrée) <p><i>Cuisinier : Apicius - De re coquinaria</i></p>  <p>ANTIQUITE</p>	<p>◦ Développement du rôtissage (jus de viandes) et de l'utilisation des épices, marinades, déglacage (verjus, vinaigre).</p> <p>◦ Liaison : mie de pain, chapelure, jaune d'oeuf dur.</p> <p>◦ Utilisation de l'étamine pour homogénéiser les sauces.</p> <p>Sauces : cameline, saupiquet, dodines (lait, vin, verjus), sauce Robert (vin blanc, vinaigre, moutarde), poivrade (poivre, vin).</p> <p><i>Cuisinier : Taillevent - Maître Chiquart</i></p> <p>→ Asie : sauce de soja (Chine : époque Song), shoyu au Japon, nuoc-mām (sauce de poisson fermenté) au Vietnam.</p> <p>→ Cuisine arabo-andalouse : garum végétal, sauce au vinaigre macéré (<i>Fudalat al-Khāson - 1238</i>).</p> <p>LE MOYEN-AGE</p>
<p>◦ Arrivée en France des plantes de l'Amérique (maïs, haricot, chocolat.... sucre des Antilles). La tomate et la pomme de terre ne seront utilisées que bien plus tard.</p> <p>◦ Utilisation du saindoux, du beurre et du lait (une quinzaine de sauces en vogue au temps de Rabelais).</p> <p>◦ Influence italienne.</p> <p><i>Cuisinier : Bartolomeo Sacchi (1421 - 1481)</i></p>  <p>RENAISSANCE</p>	<p>◦ Amélioration des réductions, roux (beurre, farine pour lier les sauces), fonds, bouquet garni...</p> <p>◦ Les aristocrates inventent des sauces: Béchamel, sauce hollandaise, coulis, jus de viande...</p> <p><i>Cuisinier : La Varenne (1618 - 1678)</i></p>  <p>LE XVII « GRAND SIECLE »</p>	<p>◦ Multiplication des « Grandes sauces » : soubise, villeroy, mayonnaise (émulsion huile et jaune d'oeuf).</p> <p>◦ Emploi de la duxelle (oignon, champignon), mirepoix (jambon, carotte, céleri, oignon, épices).</p> <p>◦ Généralisation des roux.</p> <p>◦ Louis XV passionné de cuisine.</p> <p><i>Cuisinier : Vincent La Chapelle (1690 - 1745)</i></p>  <p>LE XVIII SIECLE</p>

<ul style="list-style-type: none"> ◦Codification des sauces mères (espagnole, velouté, allemande, béchamel). ◦Petites sauces qui en découlent (60 recensées par Carême). <p><i>Cuisinier : Antonin Carême (1784 – 1833)</i></p> 	<ul style="list-style-type: none"> ◦Nouvelle classification des sauces, 200 env. selon Auguste Escoffier (le Guide Culinaire) : <p>Fonds de cuisine, roux, grandes sauces de base, petites sauces brunes composées, petites sauces blanches, sauces anglaises chaudes, sauces froides. Beurre composé (béarnaise, beurre blanc nantais), marinades, saumure, gelées.</p> <p>*Technologie : fouet électrique (1908) et mixeur (1922).</p> <p><i>Cuisinier : Auguste Escoffier (1846 - 1935)</i></p>	<p>Nouvelle cuisine</p> <ul style="list-style-type: none"> ◦Raréfaction des sauces au profit de jus courts. ◦Disparition du poste de saucier dans la plupart des brigades : mousses, siphon. <p><i>Cuisiniers : contemporains</i></p> 
<p>FIN XVIII & XIX SIECLES</p>	<p>FIN XIX & XX SIECLES</p>	<p>SECONDE MOITIE du XX SIECLE</p>


- Espuma, grêles chaudes (chimie), siphon.
- Nouvelle réflexion sur les sauces (2010) « Cuisson sous vide à juste température » et cryoconcentration (par l'action du froid) permettant des extractions.
- Nouvelles nuances gustatives.

Cuisinier : Yannick Alléno



XXI SIECLE

YANNICK ALLÉNO
VINCENT BRENOT



hachette CUISINE

[L'HISTOIRE DE LA SAUCE EN IMAGE \(cliquez ici pour voir le film\)](#)

Ce premier chapitre fait l'objet d'un livre : *Sauces, réflexions d'un cuisinier*, parût chez Hachette Cuisine en mai 2014.

TERROIRS/FERMENTATION

« La fermentation et la réduction sont les fondements de la gastronomisation du terroir »

Jean Vitaux

En 2014, alors que Yannick Alléno échange avec Michel Chapoutier, ce dernier lui dit : « *Seuls les produits fermentés peuvent faire valoir leur terroir* ».

De là, le chef de file de la Cuisine Moderne comprend que le terroir n'est plus seulement une géolocalisation mais bel et bien une signature : l'impact du sol sur le produit.

Il comprend également que le deuxième chapitre de sa réflexion sera le terroir à travers le prisme de la fermentation.

Rapidement il établit deux constats simples : d'une part, les produits fermentés sont partout en cuisine sans qu'ils ne soient forcément identifiés ainsi : chocolat, vin, thé, café, fromage, ketchup, pain, etc. ; d'autre part, la fermentation en est toujours réduite à sa fonction historique de conservation des aliments.



De là, s'en suit une série d'expériences à travers lesquelles Yannick Alléno va rechercher l'impact du feu sur les produits fermentés. Il comprend alors que seule l'incidence de la cuisson à juste température apporte au produit son intérêt gustatif. Sa proposition est donc d'associer la fermentation, qui apporte à un produit l'énergie et la longueur d'onde, à la technique de cuisson de l'Extraction® qui en révèle la vérité pour obtenir — comme en vin — un goût unique, spécifique à un sol, d'une puissance extra-ordinaire. Et par cette expérimentation, il démontre qu'un céleri récolté en région parisienne n'a — en réalité — pas le même goût qu'un céleri récolté en Normandie.

Au-delà d'ouvrir sur de nouveaux horizons, la fermentation apporte le couronnement de la pratique culinaire : la gastronomisation du terroir.

Ce deuxième chapitre fait l'objet d'un livre : *Terroirs, réflexions d'un cuisinier*, paru chez Hachette Cuisine en juillet 2016.