Num 538 Gourmand

Gourmand

DÉCEMBRE 2026

LE PLEIN D'IDÉES

POUR UN NOËL QUI FAIT DE L'EFFET

65 RECETTES DE SAISON



VANILLE
Les secrets d'un fabuleux trésor aromatique

RACLETTE
Osez les nouvelles associations !

GÉNOISE
Nos astuces pour qu'elle soit délicieusement moelleuse et aérée

POUR UN NOËL QUI FAIT DE L'EFFET
Du 10/11/26 au 07/12/26
Num 538

+10 DESSERTS

GÂTEAUX, BÛCHES... DES RECETTES D'EXCEPTION POUR LES GRANDES OCCASIONS !

BELGIQUE 5,18 € - LUXEMBOURG 5,03 €
Du 10/11/26 au 07/12/26 • n° 538 • 4,99 €
3 264420 110085

C'est lui le chef

TOM MEYER

Chez ce Jurassien de naissance, tout semble aller plus vite qu'ailleurs. À la tête de La Chèvre d'Or, à Èze, dans les Alpes-Maritimes, il signe également depuis la rentrée la carte de l'hôtel Madame Rêve, à Paris. Entretien. Par Eugénie Bidet



PAUL STEFANAGGI

« On m'a donné les moyens de réussir, à moi d'y aller. »

FAIRE GRANDIR SON ÉQUIPE

Le côté transmission est important pour moi. En ce moment, j'accompagne pas mal de personnes de mon équipe dans la préparation aux concours. J'aime les coacher, les faire progresser et performer avec eux. Je pense que c'est aussi ce qui fait la force d'une équipe : faire grandir les talents.

UN TEMPS D'AVANCE

J'avance à mon rythme, en essayant toujours de progresser. Je n'attends rien de personne et je ne me mets pas la pression, mais je reste quelqu'un d'ambitieux. Aujourd'hui, la troisième étoile, ce n'est pas un rêve, c'est un objectif. On m'a donné les moyens de réussir, à moi d'y aller.

Surprise dans l'assiette

J'aime proposer une cuisine qui surprend. J'ai envie de faire découvrir des choses à mes clients et j'aime l'idée que mes assiettes soient quelque chose que l'on ne puisse pas retrouver ailleurs. Mais je ne suis pas dans la provocation : je veux avant tout que cela reste un moment de plaisir.

RETOUR À ÈZE

Revenir dans un endroit où j'ai travaillé comme demi-chef de partie pour y être aujourd'hui chef, c'est assez incroyable. La beauté du lieu, son histoire et tout ce qu'on peut encore y faire m'ont séduit. La Chèvre d'Or est un établissement emblématique, mais il reste beaucoup à imaginer.

LE GOÛT DU TERROIR

Je prends beaucoup de plaisir à travailler des produits moins appréciés, comme la langue de bœuf, parce qu'ils peuvent créer de belles surprises. Le client peut avoir une certaine réticence en lisant le plat sur la carte, mais c'est justement ce qui fait qu'il s'en souvient.

ANNE-SOPHIE PIC, LA RÉVÉLATION

Elle est devenue un mentor pour moi. Quand je me suis lancé, je suis parti un peu dans mon coin, mais c'est quelqu'un qui m'a beaucoup porté. J'ai appris avec elle la rigueur du geste, la sensibilité, mais aussi toute la partie création grâce à mon poste en recherche et développement.



LEPHOTOGRAPHEDUDIMANCHE



LEPHOTOGRAPHEDUDIMANCHE

Passion concours

J'aime le côté dépassement de soi. J'ai fait beaucoup de sport avant, et je retrouve pas mal de ces valeurs dans les concours de cuisine : performer, me dépasser, sortir de mon quotidien. Et puis, il y a aussi tout un environnement autour : on se fait un réseau, on rencontre des gens et on sent qu'on progresse.

MEILLEUR OUVRIER DE FRANCE

Tout ce que j'ai fait avant, c'était vraiment dans le but de ce concours. C'était un objectif que je voulais atteindre. S'il avait fallu le faire dix fois, je l'aurais fait. Ça a été une immense fierté pour moi et pour ma famille, d'autant plus que mon père avait lui aussi fait Meilleur Ouvrier de France. C'était quelque chose qui lui tenait à cœur, donc j'étais contente de l'avoir fait aussi pour lui.

CHEZ MADAME RÊVE

On a élaboré une carte bistronomique, en prenant un peu le contre-pied de ce que je fais au quotidien. Dans un restaurant deux étoiles, on est dans un moment d'exception, que l'on ne s'offre pas tous les jours. Là, j'avais envie de revenir à Paris avec une cuisine plus généreuse et accessible, où l'on peut simplement venir prendre un plat ou un dessert et passer un bon moment.

SA TOMATE FARCIE REVISITÉE

On travaille une tomate cœur de bœuf, que l'on creuse et que l'on assaisonne simplement avec une belle huile d'olive, du poivre et du sel. La farce, très moelleuse, est composée de bœuf, de tomates confites, de poivrons, d'herbes de Provence et d'ail. La particularité, c'est qu'on la sert à l'envers, nappée et bien brillante, avec un peu de riz soufflé sur le dessus.