

# Coup de foudre & COUP DE FOURCHETTE



*Recettes pour  
les amoureux  
de la gastronomie*

NOËMIE HONIAI  
QUENTIN BOURDY

EYROLLES



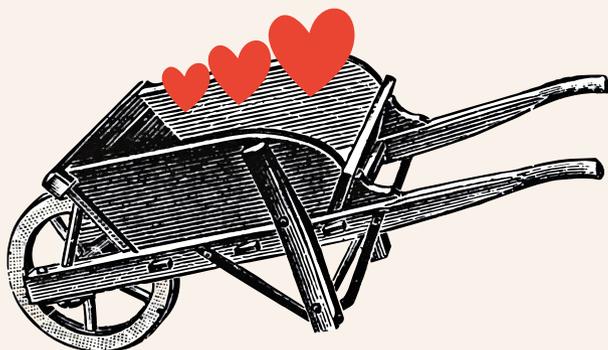
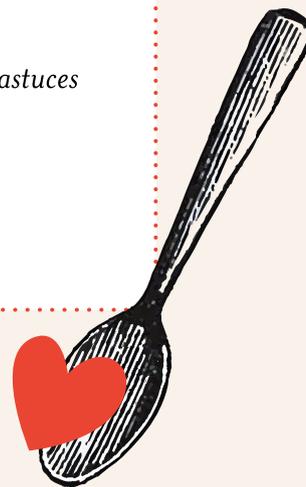
# SECRETS DE 2 CHEFS AU TOP !



Voilà deux cuisiniers qui vivent d'amour, d'eau fraîche... et de bons petits plats ! Quentin et Noémie, le couple inoubliable de Top Chef, poursuivent leurs aventures dans un accord parfait pour composer des recettes somptueuses.

Nos deux chefs livrent leurs ingrédients secrets et leurs astuces à travers leurs meilleures créations.

À savourer avec ceux que vous aimez !



Vus  
à la TV

Code éditeur : G13979  
ISBN : 978-2-212-13979-2



[www.editions-eyrolles.com](http://www.editions-eyrolles.com)  
Groupe Eyrolles | Diffusion Geodif

*Coup de foudre*  
  
COUP DE FOURCHETTE

## REMERCIEMENTS

À l'homme de ma vie Quentin Bourdy,

à ma bulle, Mamounette, ma grande sœur Aby, à mon petit frère Samy, Mémé Hélène, Doudou, et toute ma famille.

À ma meilleure amie Gaguy et David son chéri.

À ma belle-famille, Edwige, Papi Jacques et Mamie Christiane.

À mes amis proche, Sandrine et Edward, Farah et Acrem, Jaky, Mimi et Quentin ; Norbert, Julie, Laurie, Jenna, Raf, Chris, Ben, Guil, Jean-Ederne, Juju le belge, Jérémy, Julien, Latifa.

À mes Chefs, Philippe Blin, M. Lesage, Chef Vincent Lemerrier, Jean-Philippe Darcis, M. Gerodi, M. Aouideque, M. Dublancher, M. Schembri, Luc Debove, Mme Lamoure, M. Char, M. Decoint, toute l'équipe de l'économat : Patou, Gérard, Xavier B.

À toute l'équipe du Championnat de France du dessert, au lycée Paul Augier.

À José.

Merci à Jean-Christophe Bonello d'avoir eu l'immense gentillesse de rédiger l'une des préfaces de cet ouvrage.

À toute notre équipe, ma petite Mathilde, Jaky, Laurent, Raf, Ben, Sandrine, Lucie, Lambert, Hugo.

À Marie, Émilie et aux Éditions Eyrolles pour la réalisation de ce super recueil de recettes.

À tous ceux que j'ai oubliés.

**Noémie**

Des mercis en pagaille et pas dans l'ordre...

Merci à mes trois piliers : mon grand-père, ma grand-mère pour m'avoir transmis tout ce qu'ils m'ont transmis ; ma mère pour m'accompagner à chaque instant avec sagesse et droiture.

Merci à Sébastien Hecquet pour son enseignement ainsi qu'à Jean-Luc Danjou bien entendu.

Merci à Christian Cancel pour le déboufrage et à Jérémy Morin pour m'avoir mis sur la bonne route.

Merci à ces collègues qui m'ont fait tant aimer ce métier : Julien Jacqueton, Thierry Reinhard, Julien Capdeville, Jean Christophe Casanova, Armand Lebonhomme, Martiniano Podesta, Gustavo Guterman, Mickael Moisson, Stéphane Testa.

Merci à mon équipe sans qui nous ne ferions rien : Laurent Loupias, Raphaël Kazarian, Jacques Viales, Hugo Lavernhe, Mathilde Schoonbroodt, Benoît Pailhas, Lambert Isaac, Pascal Cluzel, Lucie Valentin, Sandrine Lefèvre.

Merci à nos fournisseurs : les Fermiers du Bas Rouergue, la ferme des Cazalous (je resterai ton dirty duck, Jean-Claude), Philippe Fabry, Terre Azur, Artimat, Aveyron primeur...

Merci à Villefranche de m'avoir donné ma chance.

Merci bien sûr à tous mes potes qui ne m'ont jamais lâché quoi qu'il arrive : Nayan, Rebecca, Marie, Yoan, Aurélien, Thomas, Vivien, Gautier, Georges, Max...

Merci à Guillaume, mon parrain, pour être la personne exceptionnelle qu'il est.

Merci à ma marraine pour toujours me donner autant confiance en moi.

Merci à mon père de m'avoir toujours planté les pieds bien droits dans mes bottines.

Merci à mon chien d'être le meilleur chien du monde.

Merci à ma belle-famille de m'avoir autant ouvert les bras.

Merci enfin à Noémie de me donner cet amour et de m'avoir fait voir le bonheur au fond de ses yeux.

**Quentin**

NOËMIE HONIAI  
QUENTIN BOURDY

*Coup de foudre*  
  
COUP DE FOURCHETTE

*Recettes pour  
les amoureux  
de la gastronomie*

EYROLLES





*C'est en 2008 que j'ai fait la connaissance de Quentin qui, après son bac hôtelier, avait été sélectionné en bac pro Turbo au lycée hôtelier de Toulouse, formation intense de cuisine à vocation gastronomique unique en France que j'avais construite huit ans plus tôt.*

*Quentin fut un élève très motivé, avec peut-être les défauts de son jeune âge, très foncé, parfois désordonné et pas assez réfléchi, mais toujours investi à fond dans son travail. Il est de ces jeunes auxquels on s'attache et qui vous le rendent bien.*

*Dans sa tête était gravée l'image de son grand-père, celui qui l'a élevé et lui a inculqué cette passion-là, à l'Univers. Quand Quentin m'évoquait la fameuse « tête de veau ravigote » de Papi Jacques, dont la réputation avait largement franchi les frontières du département, ses yeux brillaient d'envie et d'émotion.*

*Son diplôme de BP Turbo en poche, Quentin est allé découvrir le monde pour ouvrir sa culture culinaire avant, comme Ulysse, de rentrer à la maison, à l'Univers où l'attendaient les grands-parents pour lui passer le flambeau. Aujourd'hui, il écrit la nouvelle histoire de l'Univers entre tradition et modernité sur une cuisine gourmande, colorée et généreuse dont vous pouvez déjà vous délecter à travers ces pages, accompagné de sa muse Noémie, haute comme trois pommes d'Amour et qui a donné un sens à son avenir.*

*En préfaçant cet ouvrage, je veux apporter tous mes vœux de réussite à Quentin dans ce beau métier de cuisinier auquel il fait honneur et lui dire le plaisir qu'il m'apporte dans son engagement. Merci Quentin !*

*Jean-Luc Danjou  
Meilleur Ouvrier de France Cuisine  
Compagnon du Tour de France*



*Quel chemin parcouru depuis notre première rencontre...*

*Cette boulimique de travail est vraiment impressionnante. Jamais se contenter, toujours avancer, telle est la devise de Noémie. Ce petit bout de femme n'a pas fini de nous surprendre; malgré les critiques, elle trace son destin : rien ne lui résiste.*

*Superviser son travail lors de son Championnat de France du dessert fut un travail intéressant que je fis avec grand plaisir. De même, c'est toujours avec joie que je partage des idées avec elle.*

*Chers lecteurs, professionnels ou amateurs, c'est un honneur de partager cet ouvrage avec vous, j'espère qu'à travers ses recettes vous découvrirez la qualité et l'originalité de ce jeune couple professionnel et passionné.*

*Merci Noémie et Quentin de me faire l'honneur de préfacer votre livre.*

*Avec tous mes compliments et mon amitié.*

*Jean-Christophe Bonello  
Chef pâtissier chocolatier*

# Sommaire



L'Univers de <b>NOËMIE</b> .....	8
L'Univers de <b>QUENTIN</b> .....	12
Une histoire à <b>4 MAINS</b> .....	16

## Entrées

Un petit tour du marché avec Quentin .....	22
Chez Ludo et les vins Lafon .....	24
♦ Millefeuille de céleri, tourteau au curry et pomme verte .....	26
♦ Carpaccio de bar rafraîchi d'agrumes, légumes croquants et crème épicée .....	28
♦ Mikado croustillant de crevettes .....	30
♦ Cœurs de canard et navets raves, coulis de rutabaga.....	32
♦ Velouté de courge lié au gras noble, croustillant de canard .....	34
♦ Moules et poivrons, crème marine à la citronnelle et gingembre.....	36
♦ L'œuf mollet dans son nid de roquette, crème fromagère et cadeaux des sous-bois.....	38