



© MyPhotoAgency.com / Olivier Mégrani



COMMUNIQUÉ

CRÉATION ET SAVEURS

Alain Montigny

Directeur et chef exécutif - L'Oasis** à Mandelieu-la-Napoule (06)

Son premier maître : J'ai fait mes classes au Crillon auprès de Christian Constant et d'Éric Frechon. Là, j'ai eu une révélation pour l'excellence et le travail des beaux produits et des belles assiettes. Ces deux chefs m'ont apporté les bases de la cuisine et les connaissances essentielles pour me permettre d'évoluer et de trouver mon identité culinaire. Toute ma philosophie culinaire est partie de là.

Sa quête culinaire : Elle est assez simple : le produit et son goût doivent être parfaitement identifiables dans mes créations. Je m'attache à émerveiller le convive avec des propositions claires et épurées dans l'assiette, des produits bien travaillés, sans complexité, en allant à l'essentiel. C'est une ligne de conduite que j'ai depuis le début de mon parcours et que j'ai toujours gardée. Ma seule influence est le produit, que je traite à l'état pur, en conservant toute son identité.

Sa recette qui lui ressemble le plus : C'est assez compliqué car je ne me cantonne pas à mes vieilles recettes, elles évoluent tout le temps. Il est selon moi difficile de parler de « plats signatures » et de recettes qui nous ressemblent, car nos goûts évoluent, les produits aussi. Les bases restent les mêmes mais la cuisine change. Cependant, l'un de mes plats emblématiques reste mon Éclair aux truffes noires. Je suis parti de la base du dessert, que j'ai proposée en version salée. Je remets souvent au

goût du jour cette création, en faisant évoluer la garniture. Le visuel, lui, reste identique.

Onctuosité, fiabilité et saveurs, les multiples atouts de la Crème Supérieure Gastronomique Président Professionnel

Pour la carte d'automne, j'ai souhaité travailler sur la fraîcheur, en créant une entrée à base de langoustines juste rôties et d'une crème frappée. Pour obtenir le meilleur résultat, je ne peux pas utiliser n'importe quelle crème et ai choisi la Crème Supérieure Gastronomique Président Professionnel. C'est un produit onctueux, très fin et équilibré en acidité. Je travaille cette crème juste émulsionnée et montée. Son excellent taux de foisonnement me permet d'obtenir un résultat bien aéré et savoureux. En outre, sa tenue est exceptionnelle et dure dans le temps. J'agrèmente la crème de zestes d'orange confits, de vinaigre de Xérès, d'échalotes et d'herbes aromatiques (aneth, ciboulette), qui permettent de la sublimer. Si la langoustine est encore tiède au moment du service, le reste de la préparation est à température ambiante. Mais la Crème Supérieure Gastronomique Président Professionnel, que j'utilise depuis une quinzaine d'années, se prête aussi parfaitement à la cuisson.

