

# Kaële

HORS-SÉRIE



# À TABLE

AVEC  
LES CHEFS

*et leurs recettes*



# Bernard Binaud

*Chef du Pré d'Antoine*

## Le Maître des goûts

**C**e titre en forme de boutade et qui pourtant correspond à cette personnalité attachante et pédagogue. Bernard Binaud cultive son Pré d'Antoine, – du prénom du grand-père de Laurence, son épouse –, avec une ferveur qui ne s'est jamais tarie en vingt-deux ans. L'homme est tombé amoureux de la cuisine dès son plus jeune âge. Il est passé par des cuisines prestigieuses, à commencer par celle de Monsieur Paul, à Collonges-au-Mont-d'Or. Depuis il se remet constamment en question, en soignant aussi bien le cadre, l'accueil, le service que la carte. Dans ses assiettes, il ne fait pas de doute que c'est le produit qui parle en premier. Ensuite viennent les émotions, le plaisir des sens. Dans son activité Bernard Binaud met son cœur et sa générosité, son savoir et son savoir-faire au service des jeunes apprentis. C'est un chef qui sait transmettre, qui a le goût d'enseigner, de valoriser ce métier auquel il est voué depuis tant d'années. Autant de raisons qui l'ont poussé à rejoindre début octobre le Collège culinaire de France\* et sa démarche « restaurant de qualité ». Ce nouvel engagement sied parfaitement à Bernard Binaud, maître en sa demeure.

\* [www.college-culinaire-de-france.fr](http://www.college-culinaire-de-france.fr)  
Co-présidé par Alain Ducasse et Joël Robuchon.  
« L'objectif est de sensibiliser et de mobiliser tous les acteurs : professionnels, clients, Pouvoirs Publics, afin de mettre en place la transparence de l'information dans l'assiette, définir et protéger la dénomination du « fait maison », faire reconnaître le statut-métier des artisans restaurateurs. »



# Crème et copeaux de châtaigne

RAPÉ DE RAIFORT  
ET JAUNE D'ŒUF PARFAIT

Recette pour 8 personnes



## LA CREME DE CHATAIGNE

- 500gr de châtaignes
- 1L de bouillon de volaille
- 1L de crème liquide

Cuire les châtaignes dans le bouillon de volaille. Laisser réduire et crémer. Laisser cuire et mixer, mettre à bonne consistance.

## L'ŒUF PARFAIT ( Cuisson 64° 1h10)

- 1- Mettre une casserole sur le feu et monter l'eau à température de 64°
- 2- Quand l'eau est à 64° mettre les œufs dans la casserole
- 3- Garder la température de 64° régler une minuterie 1h10mn
- 4- quand la minuterie sonne, sortir les œufs de leur cuisson (pas utile de les rafraîchir)
- 5- Les casser dans un récipient comme un œuf cru, récupérer l'œuf avec une cuillère et le poser sur la crème de châtaigne

## CHIPS DE CHATAIGNE

Râper les châtaignes sur la crème de châtaigne

## LE RAIFORT

Le râper sur le jaune d'œuf

## DECO

Poivre de timut sur l'œuf

  
LE PRÉ D'ANTOINE

CUISINE DE SAISON • SALLE PRIVATIVE • REPAS DE FIN D'ANNÉE



15 route de chez Radelet - 74250 Filinges - 04 50 36 45 06  
[www.lepredantoin.com](http://www.lepredantoin.com)



Fermé le dimanche soir, lundi journée et mardi midi. Reprise des réservations à 16h30 le mardi.