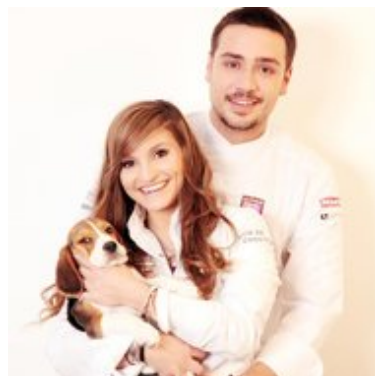




Noémie Honiat et Quentin Bourdy

Meetch
EVENEMENTS

HOTEL RESTAURANT
L'UNIVERS
VILLEFRANCHE DE ROUERGUE

Restaurant L'Univers et participants
au concours Top Chef
12200 Villefranche de Rouergue,
Aveyron (F)

Née à Versailles, **Noémie Honiat** se prend de passion pour la cuisine et en particulier la pâtisserie. Elle entre au lycée hôtelier de Nice «Paul Augier» qu'elle termine avec mention et où elle se spécialise en pâtisserie. C'est un très bon choix puisqu'elle remporte le titre de Jeune Talent de la Gastronomie en 2010 et le championnat de France de Dessert en 2011. C'est en 2012 que le grand public découvre Noémie, lors de sa participation à la saison 3 de Top Chef, émission-phare de M6. Après 9 semaines de concours, elle quitte l'aventure aux portes de la demi-finale. Après cette belle expérience, elle continue d'enchaîner les succès et devient notamment championne de Pâtisserie de Belgique en 2013.

La passion de **Quentin Bourdy** pour la cuisine lui vient de son enfance passée dans l'Aveyron. Son arrière-grand-père était déjà lui-même chef dans un grand restaurant. Quentin grandit alors le nez au ras des fourneaux. Passionné, il intègre le lycée des métiers de l'hôtellerie et du tourisme de Toulouse. Pendant sa formation, il aura la chance de croiser Michel Bras, chef trois étoiles, et Jean-Luc Danjou, meilleur ouvrier de France, qui lui apprendront certaines ficelles du métier. En 2013, il rejoint le casting de la 4ème saison de Top Chef, célèbre émission de M6. Il tient bon plusieurs semaines mais échoue lors du duel des restaurants. Mais l'expérience lui permet de gagner en assurance et lui offre aussi l'occasion de rencontrer Noémie.

Ensemble, ils reprennent le restaurant familial de Quentin, L'Univers, dans la région aveyronnaise. Le célèbre guide Gault-et-Millau les a d'ailleurs classés dans son palmarès des 28 chefs à suivre pour 2015. Une sacrée récompense !

www.lunivers-villefranche.com

INGRÉDIENTS

Crème fouasse (1500 g)

- 300g de fouasse
- 600g de lait
- 600g de crème liquide

PRÉPARATION

Crème fouasse

Pour 1500 g de crème fouasse : Base 300g de fouasse, 600g de crème liquide, 600g de lait chauffer et tout mixer.

Tiramisù

PARTENAIRES DE L'ARÈNE GOURMANDE

Tiramisù à la Fouasse



Tiramisù

- 800g sucre semoule
- 1200g blanc d'œuf
- 2500g de mascarpone (8 pots)
- 800g jaune d'œuf
- Eau de fleur d'oranger
- Biscuit cuillère
- Café mix
- Cacao poudre

Monter les blancs en 2 fois, serrer avec le sucre.

Bien blanchir le mascarpone avec les jaunes (volume doublé), ajouter la crème de fouasse et la fleur d'oranger.

Mélanger les 2 préparations à la maryse et monter les verrines (appareil tiramisu, biscuit cuillère 1.5 pce, café liquide froid et re tiramisu et finir par saupoudrer le cacao.

Bonne dégustation !

PARTENAIRES DE L'ARÈNE GOURMANDE

