

# Duel de Chefs.

**ENRIQUE CASARRUBIAS**

**TOSHITAKA OMIYA**

**PLAT SIGNATURE:**

Finir de cuire la viande dans une cocotte en terre cuite (la Cazuela) avec des aiguilles de pins.

**CARACTÈRE:**

Impulsif.

**PORTRAIT CHINOIS:**

**Si tu étais une recette, laquelle serais-tu ?**

Un taco.

**Si tu ne devais choisir qu'un poisson à cuisiner, lequel choisirais-tu ?**

La lotte.

**Si tu étais un dessert, lequel serais-tu ?**

Une plaquette de chocolat.

**Si tu étais un soft, quelle boisson sans alcool, serais-tu ?**

Une ginger beer.

**Si ton adversaire était un plat ?**

Le lièvre à la royale !

À votre gauche, Enrique Casarrubias.

Petit-fils de boucher, il commence ses études culinaires au Mexique, passe par le George V et le Crillon à Paris, devient sous-chef d'Akrame Benallal à Hong Kong, puis ouvre en 2018 Oxe, son restaurant franco-mexicain étoilé. À votre droite, Toshitaka Omiya. Né à Osaka au Japon, il fait ses armes chez Éric Lecerf, à l'Astor, chez Patrick Pignol, au Relais d'Auteuil puis chez Alain Passard, à l'Arpège avant de passer au George V puis de devenir chef de cuisine à l'Agapé avec David Toutain. En 2015, il ouvre le restaurant Alliance Paris. Un duel autour de la langoustine.

**PLAT SIGNATURE:**

Le poulet de Racan au corail de homard.

**CARACTÈRE:**

Maniaque.

**PORTRAIT CHINOIS:**

**Si tu étais une recette, laquelle serais-tu ?**

Une blanquette de veau.

**Si tu ne devais choisir qu'un poisson à cuisiner, lequel choisirais-tu ?**

Le maquereau.

**Si tu étais un dessert, lequel serais-tu ?**

Un soufflé au chocolat.

**Si tu étais un soft, quelle boisson sans alcool, serais-tu ?**

Une ginger beer.

**Si ton adversaire était un plat ?**

Un pépito ! (le surnom que je lui donne).

**L'OBJECTIF**

## La langoustine

Très prisée des chefs, la langoustine séduit par la délicatesse de sa chair et ses notes iodées, comme un ôde aux saveurs marines.

**Saveur**

La chair des langoustines est appréciée pour sa texture fine, son goût délicat, subtilement sucré et iodé. Simplement pochée, grillée ou servie en tartare, sa saveur raffinée sublime les accords avec agrumes, beurres parfumés ou aromates légers, et se prête à de multiples préparations.

**Caractéristiques**

Crustacé décapode mesurant entre 10 et 25 cm, la langoustine arbore une carapace allant du beige au rose orangé. Dotée de deux longues pinces fines et d'une queue en éventail, elle possède une chair ferme et nacrée. Pour garantir sa qualité, elle doit présenter des antennes entières, des yeux brillants et une carapace sans taches.

**Origine**

Aussi appelée « demoiselle de Bretagne » ou « homard de Norvège », la langoustine (*Nephrops norvegicus*), est présente en Atlantique, de l'Islande à la Méditerranée occidentale, et jusqu'aux côtes de Bretagne, où elle creuse ses terriers dans les fonds vaseux.

**Saison**

Pêchée sur les côtes bretonnes, en Manche et en mer Celtique, la langoustine se trouve sur les étals toute l'année. Si sa pleine saison s'étend traditionnellement du printemps à la fin de l'été, les arrivages réguliers garantissent une fraîcheur optimale à tout moment.





### Langoustine cresson caviar

PAR TOSHITAKA OMIYA

La langoustine, pochée doucement dans l'huile d'olive, conserve une texture soyeuse et pure. Crème et coulis de cresson en révèlent les nuances iodées, tandis qu'une salade de cresson au caviar apporte fraîcheur et tension. En contrepoint, un croque de langoustine croustillant, garni de chair et de pinces, ajoute une touche gourmande. Un équilibre entre finesse marine, élégance végétale et douceur maîtrisée.

Scannez ou retrouvez la recette sur METRO.fr



“ Pour moi, la langoustine est un produit noble qui ne peut pas être marié avec d'autres produits de la même puissance mais doit être respecté et mis en valeur. ”



### Langoustine en taco tricolore, émulsion de langoustine et consommé mexicain de langoustine

PAR ENRIQUE CASARRUBIAS

La langoustine se fait ici charnue et fumée, grillée sur le charbon avant d'être glacée de bisque. Servie en taco tricolore de maïs bleu, jaune et noir, elle dialogue avec une émulsion, un consommé mexicain et une purée d'oseille qui en exaltent la profondeur. Entre puissance, finesse et chaleur du feu, un hommage vibrant à ses racines mexicaines.

Scannez ou retrouvez la recette sur METRO.fr



“ J'ai voulu travailler la langoustine sous toutes ses formes et la marier à mes racines mexicaines : une galette de maïs en taco, mon plat préféré ! ”