

## Stéphane Ranieri : naturellement!



Un chef ne s'alimente pas que de solide mais se nourrit aussi de ce qui l'entoure et nous sommes gâtés dans la région de Clermont-Ferrand entre forêts, lacs et la chaîne des puys, faille de limagne récemment classée au Patrimoine Mondial de l'Unesco! Stéphane Ranieri nous a fait le plaisir de nous présenter sa **recette de Chapon à la Royale** dans cette **Une de janvier**, il va, dans les lignes qui suivent nous parler nature et environnement du haut de l'En But restaurant officiel de l'ASM!

*Crédit photos Vincent ROCHE*

---

### ETES-VOUS UN AMOUREUX DE LA NATURE ?

---

Oui, comme beaucoup de cuisiniers! C'est la nature qui nous inspire et qui guide notre cuisine. C'est elle qui décide à quel moment nous aurons de l'eau, de la chaleur, du gel... Ainsi, je m'adapte constamment à la saisonnalité pour la réalisation de mes plats.

## QUEL RAPPORT ENTRENEZ-VOUS AVEC LA FORÊT ?

---

J'habite à quelques kilomètres de Clermont Ferrand, et en Auvergne nous avons de la chance d'être vite en dehors de la ville et ainsi d'aller facilement **en forêt**. Donc, dès que le planning familial le permet, nous allons en forêt, en famille se balader, ramasser des champignons, des châtaignes.... comme je le faisais avec mes parents.

## AVEZ-VOUS UN SOUVENIR EN FORÊT PARTICULIÈREMENT MARQUANT ?

---

Mes souvenirs d'enfance reviennent lorsque l'automne arrive car nous allions en famille ramasser les châtaignes ou encore les cèpes en forêt. Mais encore les batailles dans les tas de feuilles mortes avec mes 3 autres frères !

## ETES-VOUS CHASSEUR/PÊCHEUR/CUEILLEUR DE CHAMPIGNONS ?

---

Je ne suis pas chasseur et je ne suis pas non plus cueilleur de champignons par manque de temps. Toutefois, j'aime bien pêcher la friture, l'été en famille, retrouver le calme au bord de l'eau mais également se réunir autour d'un pique-nique. J'ai aussi la chance d'avoir un ruisseau sur mon terrain, ce qui me permet d'initier mes enfants à la pêche au goujon!

## AVEZ-VOUS DES SOUVENIRS LIÉS À LA CHASSE OU À LA PÊCHE ACCOMPAGNÉ OU NON ?

---

Mes souvenirs de chasse sont tous liés à ma belle-famille. Le père et le frère de ma femme sont eux chasseurs et ainsi j'ai pu assister à plusieurs reprises à des sorties de chasse ou des battues. Les casse-croûtes qui vont avec sont une aubaine pour partager de bons moments de convivialité! Mais lorsque vous êtes cuisinier, vous êtes souvent sollicité pour préparer et cuisiner le gibier...

## CUISINEZ-VOUS SOUVENT LE GIBIER ? LES CHAMPIGNONS ?

---

Du coup oui je cuisine souvent le gibier grâce à ma famille de chasseurs. J'attends vraiment la saison de la chasse avec impatience... J'ai une préférence pour le gros gibier, et pour les petits gibiers. J'aime beaucoup travailler le lièvre à la royale. Etant donné que la saison des champignons arrive approximativement avec la saison de chasse, j'associe souvent les champignons avec du gibier. Mais je cuisine des champignons de saison tout au long de l'année.

## POURQUOI CETTE RECETTE ?

---

J'ai été inspiré par le chapon à la royale car j'adore le lièvre à la royale, mais le lièvre ne convient pas à tout le monde. Donc, au moment des fêtes j'avais envie de proposer une recette adaptée au plus grand nombre et surtout avec des produits de saison. Le chapon fermier d'Auvergne est LA volaille festive par excellence. Donc l'associer à d'autres ingrédients nobles comme le foie gras, les champignons et la truffe rend cette recette exceptionnelle.



## QUEL EST LE PETIT PLUS DE LA RECETTE ?

---

Le plus dans cette recette c'est vraiment d'utiliser un chapon fermier d'Auvergne et non un chapon "standard" car ces qualités gustatives sont incomparables!