



LE CANARD

 **Télécharger**

 **Lire En Ligne**

[Click here](#) if your download doesn't start automatically

LE CANARD

Philippe Tredgeu

LE CANARD Philippe Tredgeu

Dans le palmarès des volailles, le canard occupe une place de choix. Depuis l'Antiquité, de la Chine à l'Égypte, on le cuisine à toutes les sauces ; en France, le canard gras est une spécialité, un produit de terroir. Du Béarn à Paris, en passant par les Landes, le chef Philippe Tredgeu a confectionné 51 recettes qui mettent à l'honneur cette viande très fine ; vous saurez cuisiner (presque) tous les morceaux du canard, des plus emblématiques (foie gras, magret) aux plus curieux (langue). Retrouvez la saveur de la tradition et la chaleur de nos régions dans votre cuisine ! L'auteur : Chef du restaurant L'Entredgeu (17e arrondissement, Paris), béarnais d'origine, Philippe Tredgeu fait partie des chefs défile de la bistronomie. Pour lui, la cuisine, c'est une histoire de passion, de savoir-faire, mais aussi (et surtout) une histoire de rencontres et d'amitié.

 [Télécharger LE CANARD ...pdf](#)

 [Lire en ligne LE CANARD ...pdf](#)

Téléchargez et lisez en ligne LE CANARD Philippe Tredgeu

188 pages

Extrait

PHILIPPE TREDGEU

Je suis né à Orthez, et c'est également là-bas que j'ai fait ma scolarité. Très tôt, je me suis décidé à travailler dans la cuisine. Ensuite, j'ai intégré l'école hôtelière à Saint-Gaudens, où j'ai passé un BEP et un CAP à la suite. Puis je me suis lancé dans la vie professionnelle en commençant par le Béarn, dans une petite commune à côté de Pau, Sévignac-Meyracq. J'ai travaillé dans rétablissement Les Bains de secours (anciens thermes), qui existe encore ; j'y suis resté six mois. Cette première expérience, un contrat SIVP (Stage d'insertion dans la vie professionnelle), m'a permis de me «dégrossir» un peu.

Quel a été votre parcours ?

A la suite de cette première expérience, je suis parti à Saint-Martin, dans les Antilles, où mon père travaillait, et j'y ai été commis pendant six mois pour l'ouverture d'un grand hôtel. Ce n'est pas forcément en tant que commis qu'on apprend le mieux, mais j'ai tout de même appris des choses, et entre autres un peu de pâtisserie. Puis je suis rentré en métropole, à Melun, où j'ai travaillé pendant huit mois dans un restaurant qui n'existe plus.

Ensuite, je suis parti dans le Sud-Ouest car j'avais appris que Gabriel Biscay, chef du Royal Monceau à Paris (il avait reçu le prix Taittinger en 1980, et été nommé meilleur ouvrier de France en 1982), prenait les cuisines d'un nouvel établissement à Saint -Martin-de-Seignanx, juste après Bayonne, dans les Landes. J'ai commencé comme commis, je continuais mon parcours; j'étais jeune (j'avais 20 ans). L'histoire là-bas a duré un an; et puis, probablement à cause d'une mauvaise gestion, ça s'est arrêté. Avec le recul, je pense que c'était sûrement trop grand pour la région.

Gabriel Biscay a eu la possibilité d'aller travailler chez Lapérouse, à Paris, et il m'a demandé de venir avec lui, comme chef de partie. Je montais en grade, je n'ai pas réfléchi et j'ai dit oui... sans compter que je n'avais jamais travaillé à Paris.

Je suis resté quatre ans avec lui, en tant que chef de partie. Là, j'ai rencontré Thierry Breton, qui lui aussi était chef de partie ; c'est à ce moment que notre amitié est née...

Au bout de quatre ans, j'avais le sentiment d'avoir un peu fait le tour, et je ne voyais pas où tout ça me menait. J'avais envie de partir à l'étranger et j'ai eu l'opportunité d'aller à New York. J'ai pris une place dans un restaurant, plus pour avoir des papiers que pour l'expérience sur mon CV. Le restaurant s'appelait René Pujol, près de Broadway; il était tenu par un Ariégeois. C'étaient des gros services, calés sur les horaires des séances de théâtre : on commençait à 17 heures, et en une heure on pouvait faire une centaine de couverts. C'était assez dur, mais c'était sympa. Là, j'ai rencontré un copain avec lequel j'ai gardé le contact : il s'appelle Stéphane Glacier. Il était pâtissier dans le même établissement que moi. J'ai fait un peu de formation de pâtisserie avec lui. J'y suis resté un an.

Quand je suis rentré, Thierry Faucher venait d'ouvrir L'Os à moelle et avait besoin d'aide ; il m'a demandé si je voulais travailler avec lui. Je suis resté quelques mois dans son restaurant, avant de partir pour la Suisse, à Vevey, au Mirador (c'est dans cet hôtel que l'équipe de France a fait un stage pour l'Euro). Un bel hôtel, et une belle rencontre avec le chef Stéphane Chouzenoux, qui est de la région de Brive. Il prenait ses fonctions comme chef de cuisine et moi comme sous-chef dans un restaurant gastronomique. Ce n'était pas lui qui m'avait recruté mais tout de suite on s'est liés d'amitié. Il faisait une super cuisine, très différente de celle que

j'avais vue avant, plus axée sur les épices. J'ai travaillé avec lui pendant un an et puis je suis parti, limité par mon permis de travail en Suisse. Stéphane Chouzenoux connaissait Jean Rougié (des foies gras Rougié). Il nous a présentés et Monsieur Rougié m'a proposé deux places, l'une dans un restaurant étoile, et l'autre à l'ambassade de France aux Pays-Bas. J'ai choisi les Pays-Bas. Comme j'ai dit, j'avais envie de voyager.

Là-bas j'étais chef ; en fait, j'étais tout seul. Je faisais des repas pour 2 à 50 personnes. Le 14 juillet, on dressait un buffet pouvant accueillir jusqu'à 600 personnes. J'étais vraiment au service de l'ambassadeur (Bernard de Montferrand). Je suis resté pendant deux ans. C'était bien, mais un peu trop tranquille. C'était une bonne place pour une fin de carrière, mais pas pour moi, qui avais alors 27 ans.

(...) Présentation de l'éditeur

Dans le palmarès des volailles, le canard occupe une place de choix. Depuis l'Antiquité, de la Chine à l'Égypte, on le cuisine à toutes les sauces ; en France, le canard gras est une spécialité, un produit de terroir. Du Béarn à Paris, en passant par les Landes, le chef Philippe Tredgeu a confectionné 51 recettes qui mettent à l'honneur cette viande très fine ; vous saurez cuisiner (presque) tous les morceaux du canard, des plus emblématiques (foie gras, magret) aux plus curieux (langue). Retrouvez la saveur de la tradition et la chaleur de nos régions dans votre cuisine !

Philippe Tredgeu

Chef du restaurant L'Entredgeu (17^e arrondissement, Paris), béarnais d'origine, Philippe Tredgeu fait partie des chefs défile de la bistronomie. Pour lui, la cuisine, c'est une histoire de passion, de savoir-faire, mais aussi (et surtout) une histoire de rencontres et d'amitié. Biographie de l'auteur

Philippe Tredgeu est le chef du " bistrot-gastro " L'Entredgeu. Formé par le chef Thierry Breton, il appartient à la lignée des grands chefs du Sud-Ouest comme Yves Camdeborde et Christian Etchebest.

Download and Read Online LE CANARD Philippe Tredgeu #CN8ZI79L5Y2

Lire LE CANARD par Philippe Tredgeu pour ebook en ligne LE CANARD par Philippe Tredgeu
Téléchargement gratuit de PDF, livres audio, livres à lire, bons livres à lire, livres bon marché, bons livres,
livres en ligne, livres en ligne, revues de livres epub, lecture de livres en ligne, livres à lire en ligne,
bibliothèque en ligne, bons livres à lire, PDF Les meilleurs livres à lire, les meilleurs livres pour lire les
livres LE CANARD par Philippe Tredgeu à lire en ligne. Online LE CANARD par Philippe Tredgeu ebook
Téléchargement PDF LE CANARD par Philippe Tredgeu Doc LE CANARD par Philippe Tredgeu
Mobipocket LE CANARD par Philippe Tredgeu EPub
CN8ZI79L5Y2CN8ZI79L5Y2CN8ZI79L5Y2