

Communiqué de presse

Janvier 2009



MAISON & OBJET
Paris Nord Villepinte

26 janvier 2009 10h30 – 18h

PARIS DES CHEFS
avec MAISON&OBJET et Omnivore

Amphithéâtre 401 à l'entrée du hall 4

Des chefs, des créateurs, l'artifoodeuse Frédéric e. Grasser Hermé et... Hénaff !

Après le succès de « SOUS LES PÂTÉS... LA PLAGE ! » où Frédéric e. Grasser Hermé et le Pâté Hénaff revisitaient la tomate farcie, l'agitatrice culinaire renouvelle sa performance à l'occasion du déjeuner de « Paris des Chefs » dans le cadre du salon Maison & Objet.

Paris des Chefs

« La cuisine se regarde, se médite...et se mange », explique Thierry Marx, l'un des chefs qui a su depuis quelques années amener la cuisine, simple objet de gourmandise, sur le terrain plus complexe de la créativité. C'est pour illustrer ce propos que durant une journée, Paris des Chefs, le nouveau rendez-vous imaginé par MAISON & OBJET et Luc Dubanchet d'Omnivore, associe sur scène derrière un piano, un cuisinier à un architecte, un designer, un professionnel de l'image...

Une nouvelle performance culinaire signée FeGH

Ce 26 janvier prochain, plus de 450 personnes découvriront à l'occasion du déjeuner Paris des Chefs la cultissime Tomate Farcie au pâté Hénaff signée Frédéric e. Grasser Hermé, prémices d'une nouvelle gamme détonante créée pour l'emblématique pâté Hénaff : « Faites-en tout un plat, ça conserve... Hénaff ».

A la manière d'un courant artistique en perpétuel renouvellement Frédéric e. Grasser Hermé recherche l'exploration des sources culinaires du renouveau gustatif. Réputée pour sa cuisine simple, ouverte à toutes les influences et tous les styles, FeGH a décidé de rendre hommage à la recette "picturale" de la tomate farcie en la renouvelant avec une farce à base de pâté Hénaff. Tout l'art de Hénaff et de FeGH est de positionner la tomate à chair "charnue" farcie de pâté dans la fameuse boîte bleue et jaune appertisée.

A suivre en avril prochain la gamme « **Faites-en tout un plat, ça conserve... Hénaff** », 5 plats mythiques revisités à la sauce FeGH :

- Tomate farcie de Marie-Corantine
- Hachement bon
- Mamam m'la dit
- Petit Kersalé au lentilles
- Nouille suréaliste

C'est abominablement bon !

Et la recette dans tout ça ?

TOMATE FARCIE DE MARIE-CORENTINE® FeGH

- 10 bocaux Le Parfait Familia Wiss 350 mml
- 10 tomates à farcir bien fermes
- 200 g de coulis de tomate
- 360 g de pâté Hénaff
- 300 g de chair à farcir fraîche Hénaff rayon frais
- 110 g d'oignons hachés
- 50 g de chapelure
- 18 g d'ail frais haché
- 2 g de feuille de menthe ciselée
- 43 g de persil plat haché
- 2 g de poivre blanc moulu
- 15 g de sel fin
- 1 g de piment d'Espelette
- 3 g de sucre semoule

Procédé

Otez les chapeaux des tomates réservez-les. Videz chacune d'elles en prenant soin de ne pas abîmer les cavités internes pour un bon maintien lors de la cuisson. Mixez la pulpe des tomates en coulis, filtrez-le réservez pour la cuisson.

Dans le bol du robot ménager, mélangez le pâté de porc Hénaff coupé grossièrement, les oignons hachés, la chapelure, l'ail, la menthe, le persil et l'assaisonnement. Hachez la farce par petites pressions au robot. Mélangez la préparation à la main et l'ajouter à la chair à farcir.

Farcir chaque tomate à ras bord. Ne pas trop tasser afin d'éviter que la tomate ne se fende à la cuisson et que la chair soit trop compacte. Posez les chapeaux réservés à cet effet sur chacune d'elles. Stérilisez les bocaux Le Parfait à l'eau bouillante 10 min. Versez dans chacun des bocaux stérilisés 20 g de coulis filtré. Par dessus posez une tomate farcie au pâté Hénaff coiffée de son chapeau. Fermez et vissez les bocaux.

Stérilisez-les dans une grande marmite d'eau bouillante ou dans un autocuiseur pendant 90 min. Pour une parfaite stérilisation, retournez tous les bocaux à l'envers côté couvercle durant 24 h pour faire le vide. Retournez les bocaux et stockez-les dans un endroit à l'abri de la lumière. Pour la dégustation, réchauffez dans un bain marie d'eau bouillante pendant 10 min. Dégustez accompagné de riz blanc nature, ou de pâtes.

CONTACT PRESSE – Publicis Link Paris
26 rue Murillo 75008 Paris
Bertrand Chenaud – Tél : 01 56 21 20 92
bchenaud@publicis-link-paris.com

www.henaff.fr

www.superettefeqh.com