



Présente Marc Payeur

Chef Pâtissier au Royal-Riviera,
Saint-Jean-Cap-Ferrat



Passionné depuis son enfance par la cuisine, mais surtout par la pâtisserie grâce à son père cuisinier et boulanger, Marc Payeur a suivi un parcours exemplaire. Après ses débuts à l'hôtel de Paris (Monaco) auprès de Pierre Foucher, il tente l'aventure parisienne. C'est auprès des plus grandes maisons et des grands noms de la pâtisserie française qu'il débutera son ascension professionnelle : 2 ans chez Fauchon à l'époque de Christophe Adam, puis au Plaza Athénée avec Christophe Michalak. Après Paris, retour aux sources dans sa région natale sous la direction de Joël Robuchon au Métropole Monte-Carlo en tant que sous-chef pâtissier. Il obtient sa première place de Chef au Monte-Carlo Bay, aux côtés d'un autre Chef étoilé, Marcel Ravin. Une expérience forte dans l'évolution de sa carrière qui lui a apporté sa maturité d'aujourd'hui « Marcel Ravin a su me bousculer dans la création de mes desserts, il m'a appris à les déstructurer, à aller vers la simplicité et l'essentiel du goût ». Cela fait aujourd'hui plus de deux ans que Marc complète le trio de Chefs du Royal-Riviera, auprès d'Alain Parodi et Bruno Le Bolch aux commandes des deux restaurants de l'hôtel : la « Table du Royal » et le « Jasmin Grill & Lounge ».



Photographie : Aline Gérard

Sa recette : **Déclinaison prune de Java, poire gourmande**

Recette pour 8 personnes.

1. Émulsion fromage blanc

300 g	Mascarpone
600 g	Fromage blanc
180 g	Lait entier
80 g	Sucre

Chauffer le lait avec le sucre, verser le fromage blanc et le mascarpone. Mixer et mettre en siphon, 2 cartouches.

2. Meringue prune de Java

200 g	Sucre
200 g	Sucre glace
200 g	Blancs d'œufs
100 g	Fruit'Purée Prune de Java Capfruit

Faire réduire Fruit'Purée Prune de Java. Laisser refroidir. Monter les blancs avec le sucre et le sucre glace, finir avec la purée prune de Java froide. Pocher en boules.

3. Pâte sucrée

250 g	Farine
100 g	Beurre
100 g	Sucre glace
1 Pincée	Sel
1	Jaune d'œuf

Mélanger tous les ingrédients et laisser reposer. Étaler et foncer des cercles de 60 mm de diamètre. Réserver.

4. Poire au sirop

2	Poires, variété Cornice de Savoie
1L	Eau
500 g	Sucre
1	Bâton de cannelle
1	Zeste de citron jaune

Réaliser un sirop avec l'eau et le sucre. Faire infuser la cannelle et le zeste de citron dans le sirop. Baigner les poires pendant 15 minutes et les découper en brunoise.

5. Gel Prune de Java

400 g	Fruit'Purée Prune de Java Capfruit
20 g	Pectine
40 g	Sucre

Mélanger le sucre et la pectine. Incorporer le mélange à Fruit'Purée Prune de Java et porter à ébullition. Laisser figer et mixer.

6. Sorbet prune de Java

600 g	Fruit'Purée Prune de Java Capfruit
200 g	Eau
150 g	Sucre
10 g	Stabilisateur à sorbet
150 g	Glucose atomisé

Chauffer l'eau, le sucre, le glucose et le stabilisateur à sorbet jusqu'à 84 °C, verser sur la purée fondue. Laisser maturer 8 heures, puis passer en turbine.

Montage

Monter la tarte avec la brunoise de poires liée au gel prune de Java, puis fermer comme une tourte. Décorer avec des lamelles de poire et de prune.

Dans une seconde assiette, disposer quatre prunes fraîches coupées en quatre, trois framboises coupées en deux, et six meringues prune de Java. Disposer la quenelle de sorbet prune de Java au centre, et recouvrir avec l'émulsion fromage blanc. Disposer dessus la peau de lait séchée.

Fruit'Purée Prune de Java

La Prune de Java, appelée également Jamun ou Jamelon, est le fruit du Jamelonier, originaire d'Asie du sud. La couleur de ce petit fruit, de la forme d'une olive, évolue du noir au pourpre brillant lorsqu'il atteint sa maturité. Sa chair présente une belle couleur violette et développe un doux goût, doté d'une légère acidité et d'une légère astringence. Elle est utilisée pour réaliser des confitures ou gelées, jus de fruit, tartes et des sorbets. Dans certains pays, la prune de Java sert également de base à la production d'un vin aux saveurs proches du Porto. Riche en vitamine A et C et sans sucres ajoutés, autres que ceux naturellement présents dans le fruit, Fruit'Purée Prune de Java permet de réaliser de nombreuses recettes innovantes.

