



arte

# REPAS

DE FÊTE

UNE SÉRIE DOCUMENTAIRE  
PRÉSENTÉE PAR LE CHEF ÉTOILÉ  
MICHEL ROTH ET LA JOURNALISTE  
GASTRONOMIQUE CAROLINE MIGNOT

[ARTE.TV/REPASDEFETE](http://ARTE.TV/REPASDEFETE)



DU 21.12.2013 AU 3.01.2014

arte <sup>+7</sup>

SAMEDI 21 ET 28 DÉCEMBRE 2013 À PARTIR DE 17H40

ET, DU LUNDI AU VENDREDI À 12H, DU 23 DÉCEMBRE 2013 AU 3 JANVIER 2014



**SAMEDI 21 ET 28 DÉCEMBRE 2013 À PARTIR DE 17H40**

**arte** +7

**ET, DU LUNDI AU VENDREDI À 12H, DU 23 DÉCEMBRE 2013 AU 3 JANVIER 2014**

# REPAS DE FÊTE

UNE SÉRIE DOCUMENTAIRE AVEC MICHEL ROTH ET CAROLINE MIGNOT  
RÉALISÉE PAR MATTHIEU VALLUET  
CO-ÉCRIT PAR ELODIE POLO ACKERMANN  
UNE COPRODUCTION : ARTE FRANCE, DOC EN STOCK (2013 - 10X26MN)

**Pour les fêtes de fin d'année, ARTE réveille nos papilles avec une nouvelle série documentaire alléchante : Michel Roth, chef étoilé au Ritz, et la journaliste gastronomique Caroline Mignot se mettent aux fourneaux pour un voyage culinaire à travers le temps et le monde.**

Des mets concoctés à l'Élysée, à la cuisine des palaces à la Belle Époque, en passant par le goût du siècle de Marie-Antoinette pour le chocolat, cette savoureuse série revisite l'art de la cuisine à travers son expression la plus conviviale : le repas de fête. De la préparation à la dégustation, chaque épisode est pour Michel Roth l'occasion de réinterpréter des grands thèmes de la gastronomie mondiale et de créer un menu inédit. Pour la dégustation, Caroline Mignot et Michel Roth invitent à leur table, géographes, historiens, producteurs, chefs et écrivains...

**AU MENU, DIX REPAS PRESTIGIEUX À DÉCOUVRIR ET DÉGUSTER :**

*Les saveurs de Marie-Antoinette, Un Noël royal, Dîner à l'italienne, Japon: l'Empire du goût, Les secrets des mères lyonnaises, Epices et délices de Louisiane, Belle époque et grands palaces, Souper à la russe, L'Allemagne gourmande, Cuisiner pour un président.*







## SOMMAIRE

**SAMEDI 21 ET 28 DÉCEMBRE 2013  
À PARTIR DE 17H40**

---

**SAMEDI 21 DÉCEMBRE**

**À 17H40**

LES SAVEURS DE MARIE ANTOINETTE

**À 18H05**

UN NOËL ROYAL

**À 18H35**

LES SECRETS DES MÈRES LYONNAISES

**SAMEDI 28 DÉCEMBRE**

**À 17H40**

EPICES ET DÉLICES DE LOUISIANE

**À 18H05**

UN SOUPER À LA RUSSE

**À 18H35**

BELLE EPOQUE ET GRANDS PALACES



**DU LUNDI AU VENDREDI À 12H,  
DU 23 DÉCEMBRE 2013 AU 3 JANVIER 2014**

---

**LUNDI 23 DÉCEMBRE À 12H00**

LES SAVEURS DE MARIE ANTOINETTE

**MARDI 24 DÉCEMBRE À 12H00**

UN NOËL ROYAL

**MERCREDI 25 DÉCEMBRE À 12H00**

DÎNER À L'ITALIENNE

**JEUDI 26 DÉCEMBRE À 12H00**

JAPON : L'EMPIRE DU GOÛT

**VENDREDI 27 DÉCEMBRE À 12H00**

LES SECRETS DES MÈRES LYONNAISES

**LUNDI 30 DÉCEMBRE À 12H00**

EPICES ET DÉLICES DE LOUISIANE

**MARDI 31 DÉCEMBRE À 12H00**

UN SOUPER À LA RUSSE

**MERCREDI 1<sup>ER</sup> JANVIER 2014 À 12H00**

BELLE EPOQUE ET GRANDS PALACES

**JEUDI 2 JANVIER À 12H00**

L'ALLEMAGNE GOURMANDE

**VENDREDI 3 JANVIER À 12H00**

CUISINER POUR UN PRÉSIDENT

**SUR ARTE.TV/REPASDEFETE**

Retrouvez l'intégralité des recettes de la série, les astuces de Michel Roth, les coulisses de sa cuisine. De nombreuses vidéos inédites pour réussir vos repas de fêtes comme un chef !





## MICHEL ROTH

**Symbole d'une tradition culinaire de haut vol, Michel Roth incarne le perfectionnisme, l'audace et la générosité.**

Originaire de Lorraine, Michel Roth est l'un des chefs les plus récompensés de France. À 15 ans, il décide de devenir cuisinier et fait ses débuts à l'auberge de la Charrue d'Or à Sarreguemines. A 17 ans à peine, Michel Roth devient Meilleur Apprenti de France, honneur qui sera le début d'une longue succession de prix.

Il multiplie les expériences de commis de cuisine au Crocodile à Strasbourg ou chez Ledoyen à Paris. En 1981, il arrive au Ritz en tant que premier commis de cuisine du restaurant L'Espadon sous la direction de Guy Legay où il restera 19 ans en gravissant tous les échelons de la maison. À la retraite de Guy Legay en 1999, il part chez Lasserre où il occupe le poste de Chef des Cuisines et fait gagner une étoile supplémentaire au restaurant. Deux ans plus tard, Michel Roth est rappelé par le Ritz, dont il prend la direction des cuisines en 2001.

Dans ce lieu unique, Michel Roth crée une cuisine innovante, raffinée, et réinvente au quotidien l'idée même de « cuisine de palace ». En 2009, toujours en tant que directeur des cuisines du Ritz, il reçoit sa deuxième étoile au Guide Michelin.

Pendant la fermeture du Ritz pour travaux, Michel Roth a pris la direction des cuisines de l'hôtel Président Wilson à Genève en tant que conseiller culinaire et chef exécutif depuis septembre 2012.

Sa carrière est couronnée par de nombreux prix : Prix Pierre Taittinger en 1985, Trophée International Auguste Escoffier 1986, Meilleur Ouvrier de France et Bocuse d'Or en 1991, Chevalier de l'Ordre National du Mérite en 2003, Chevalier de la Légion d'honneur en 2006.

## CAROLINE MIGNOT

Journaliste gastronomique depuis 10 ans, Caroline Mignot travaille aujourd'hui pour *L'Hôtellerie-Restauration*, le magazine *Pâtisserie de Cuisine Actuelle* et *Prima*.

A la fin de ses études d'histoire de l'art, elle décide de devenir critique gastronomique. Pendant 5 ans elle enquête pour un célèbre guide gastronomique, jusqu'à ce que les rencontres et les opportunités lui permettent de se faire une place dans la presse féminine, spécialisée et généraliste. En 2006, elle crée le blog *Table à découvert*. En 2008 et 2009, elle publie aux éditions First un guide de restaurants, *Le Mignot* et en 2010 le *Guide des Meilleurs Bistrots*. Actuellement, elle prépare un guide des meilleures pâtisseries de Paris qui sortira en février 2014 aux éditions du Chêne.



### MATTHIEU VALLUET, RÉALISATEUR

Réalisateur de documentaires et magazines, Matthieu Valluet a notamment réalisé pour ARTE pendant une année le magazine d'environnement *Global Mag*. En 2012, il a conçu et réalisé *Elysée moi*, un format court en archives (France 2), et plus récemment *La vie moderne*, sur les changements de l'assiette des Français (France 2).



**LUNDI 23 DÉCEMBRE À 12H00**

**SAMEDI 21 DÉCEMBRE À 17H40**

### LES SAVEURS DE MARIE-ANTOINETTE

L'histoire ne nous dit pas si Marie-Antoinette aimait les huîtres, mais Michel Roth inspiré par le siècle des Lumières a élaboré un menu au raffinement digne d'une reine.

#### *Menu*

Entrée : Huîtres au sabayon,  
fondue de pousses vertes

Plat : Canard à l'orange, pommes soufflées

Dessert : Poire pochée, chocolat chaud, crumble

#### INVITÉS

ELISABETH DE FEYDEAU, historienne des parfums  
MARC DE FERRIÈRE, historien de l'alimentation  
LAURENT DELARBRE, chef de la Tour d'Argent



**MARDI 24 DÉCEMBRE À 12H00**

**SAMEDI 21 DÉCEMBRE À 18H05**

### UN NOËL ROYAL

Dinde de Noël, Christmas pudding... les plats typiques du Noël dans sa plus pure tradition britannique. Un repas très british et un clin d'œil à la Reine Victoria qui avait à cœur ces célébrations et dont la table de Noël était des plus savoureuses...

#### *Menu*

Entrée : Consommé de volaille, royales de foie gras

Plat : Dinde pochée légume d'hiver

Dessert : Christmas pudding

#### INVITÉS

MICHAEL SADLER, écrivain  
LOÏC BIENASSIS, historien  
ANDRÉE CANET, gastronome



**MERCREDI 25 DÉCEMBRE À 12H00**

### DÎNER À L'ITALIENNE

A la Renaissance, l'Europe se met à l'heure italienne en matière de gastronomie. Les goûts changent, de nouveaux produits sont adoptés. À la découverte de nos racines culinaires italiennes.

#### *Menu*

Entrée : Ravioli de potimarron  
parfum de truffe blanche

Plat : Chausson de veau farci

Dessert : Beignets d'amande à l'orange

#### INVITÉS

STÉFANO PALOMBARI, auteur  
ALLEN GRIECO, historien  
CARLO BIANCHI, restaurateur





**VENDREDI 27 DÉCEMBRE À 12H00**

**SAMEDI 21 DÉCEMBRE À 18H35**

### LES SECRETS DES MÈRES LYONNAISES

Artichaut, foie gras, volaille demi-deuil, Michel Roth revisite les plats du fameux répertoire de celles que l'on a appelé dans les années 1920 les « mères lyonnaises » et qui sont probablement les premières femmes à rentrer dans l'histoire officielle de la gastronomie française. Parmi elles, la chef étoilée Eugénie Brazier. Un savoir-faire unique au service d'une cuisine régionale savoureuse.

#### *Menu*

Entrée : Artichaut foie gras en mille-feuille

Plat : Suprême de volaille demi-deuil

Dessert : Pommes au four Bressane

#### INVITÉS

JACQUOTTE BRAZIER, petite fille d'Eugénie Brazier

DOMINIQUE BRUNET, cuisinière lyonnaise

BERNARD PIVOT, journaliste, gastronome lyonnais



**JEUDI 26 DÉCEMBRE À 12H00**

### JAPON : L'EMPIRE DU GOÛT

Depuis son premier voyage au Japon, Michel Roth est amoureux de cette culture gastronomique, à la fois si différente et si proche par sa recherche de l'excellence. En élaborant un menu franco-japonais, Michel Roth exprime sa fascination et invite en cuisine son ami et chef japonais Daiki Nishio pour découvrir l'art de la découpe du poisson.

#### *Menu*

Entrée (avec Daiki Nishio) : Daurade en carpaccio, gelée de ponzu, sauce umeboshi

Plat : Marbré d'anguille foie gras

Dessert : Tuile au matcha, mousseux de citron

#### INVITÉS

MAKI MURAYAMA, directrice de la maison de thé Jugetsudo

CHIHIRO MASUI, journaliste gastronomique, auteur

JEAN-ROBERT PITTE, géographe, président de la mission française du patrimoine et des cultures alimentaires





**LUNDI 30 DÉCEMBRE À 12H00**

**SAMEDI 28 DÉCEMBRE À 17H40**

### ÉPICES ET DÉLICES DE LOUISIANE

Fruit de son histoire métissée, la Louisiane est fière de sa cuisine et Michel Roth le lui rend bien. Gombo, Jambalaya, tarte aux noix de pécan, un terrain d'inspiration inédit pour notre chef qui se prête aux jeux des épices et des produits locaux pour concocter un menu festif et coloré.

#### *Menu*

Entrée : Soupe de crabe et écrevisses

Plat : Jambalaya de porc

Dessert : Tarte aux noix de pécan

#### INVITÉS

SARAH SAVOY, musicienne et cuisinière  
JUDYTH BLUYSEN, auteur de *La cuisine cajun*  
GILLES-ANTOINE LANGLOIS, historien



**MARDI 31 DÉCEMBRE À 12H00**

**SAMEDI 28 DÉCEMBRE À 18H05**

### UN SOUPER À LA RUSSE

Caviar façon palace, blini au sarrasin, kouloubiak et medovik, Michel Roth revisite les goûts des tsars et princes russes. L'occasion de rallumer la flamme d'une veillée amitié gastronomique entre la France et la Russie qui ne date pas d'hier...

#### *Menu*

Entrée : Caviar Petrossian, blini, mimosa en damier

Plat : Kouloubiak

Dessert (avec Emmanuel Ryon) : Medovik glacé

#### INVITÉS

GALINA KABAKOVA, anthropologue  
ARMEN PETROSSIAN, importateur de caviar  
EMMANUEL RYON, chef pâtissier, créateur des pâtisseries du café Pouchkine



**MERCREDI 1<sup>ER</sup> JANVIER 2014 À 12H00**

**SAMEDI 28 DÉCEMBRE À 18H35**

### BELLE ÉPOQUE ET GRANDS PALACES

Ayant passé la majeure partie de sa carrière au Ritz, Michel Roth est un peu l'héritier d'Auguste Escoffier qui en a été le premier chef, ainsi que celui de nombreux palaces à la Belle Époque. Il signe dans cet épisode un menu d'exception intemporel, qui rappelle l'esprit gourmand et fastueux du siècle passé.

#### *Menu*

Entrée : Œuf poché aux truffes, céleri pommes vertes

Plat : Sole soufflée au champagne,

risotto de topinambours

Dessert : Pêche Melba

#### INVITÉS

JOËLLE CHEVÉ, historienne  
MICHEL VOYEZ, maître saucier  
CHRISTOPHE LATOUR, producteur de truffes, fruits et légumes





**JEUDI 2 JANVIER À 12H00**

### L'ALLEMAGNE GOURMANDE

Tourte, chevreuil, choux rouges braisés... Dans les pas des deux fameux cuisiniers Urbain Dubois et Émile Bernard, qui, au XIX<sup>e</sup> siècle, pendant plus de vingt ans, ont ravi les papilles de Guillaume 1<sup>er</sup> de Prusse, Michel Roth met son talent de cuisinier français au service des goûts allemands et réinvente des plats qui auraient eu leur place à la table du Kaiser.

#### *Menu*

Entrée : Tourte lorraine  
Plat : Chevreuil sauce grand veneur,  
choux rouges braisés, coings  
Dessert : Coques de meringue  
et moelleux de marron

#### INVITÉS

URSULA HEINZELMANN, journaliste et auteur culinaire  
DENIS SAILLARD, historien de l'alimentation  
RALF EDELER, chef pâtissier



**VENDREDI 3 JANVIER À 12H00**

### CUISINER POUR UN PRÉSIDENT

Depuis toujours, c'est autour de repas, banquets grandioses ou soupers fins que s'affrontent, discutent, séduisent et se livrent à toute espèce de conquête les hommes qui nous gouvernent. Place à une table présidentielle...

#### *Menu*

Entrée : Tourteau riviera exotique  
Plat : Selle d'agneau aux herbes, chou farci  
Dessert : Soufflé glacé au café

#### INVITÉS

VÉRONIQUE ANDRÉ, journaliste gastronomique  
BERNARD VAUSSION, chef des cuisines de l'Elysée  
de 2005 à 2013.  
JEAN-MARC ALBERT, historien de l'alimentation





**EN EXCLUSIVITÉ, MICHEL ROTH NOUS OFFRE SA RECETTE DE  
RAVIOLES DE POTIMARRON AU PARFUM DE TRUFFE BLANCHE**

(DE L'ÉPISODE *DÎNER À L'ITALIENNE*).

D'AUTRES RECETTES SONT À DÉCOUVRIR SUR ARTE.TV/REPASDEFETE.



### *Ingédients (6 personnes)*

#### **Pour la pâte**

150gr de farine  
75ml de lait  
1gr de sel  
1 jaune d'œuf  
3 brins d'estragon  
3 brins de cerfeuil

#### **Pour la purée**

1kg de potimarron  
200gr d'oignons  
300gr de poireaux  
1l de bouillon de volaille  
300gr de châtaignes cuites  
100gr de crème de  
truffe blanche  
200gr de beurre

#### **Pour le bouillon**

1 jus de citron vert  
2 filets d'huile de truffe  
blanche  
Sel  
Poivre  
Muscade

#### **Pour la décoration**

Des feuilles de mesclun  
Fleurs  
Herbes  
Brunoise de châtaignes  
et potimarron

### *Préparation*

#### **LA PURÉE (1h30)**

Faire suer les oignons et les poireaux émincés. Ajouter le potimarron coupé en dés et le fond blanc. Laisser cuire 1 heure puis égoutter. Réserver le jus de cuisson.

Mixer le potimarron et faire sécher jusqu'à l'obtention d'une purée épaisse. Réaliser une brunoise de châtaigne et mélanger l'ensemble avec la crème de truffe. Assaisonner.

#### **LA PÂTE À RAVIOLES (30 min)**

Mélanger bien tous les ingrédients puis laminer la pâte. Détailler les ravioli puis les garnir avec la purée de potimarron, les façonner.

Cuire dans un bouillon de volaille à ébullition 2 min environ puis les rouler dans du beurre fondu.

#### **LE BOUILLON (20 min)**

Faire réduire de moitié le jus de cuisson de la purée. Ajouter le jus de citron vert, l'huile de truffe et le jaune d'œuf. Emulsionner avant de servir.

### *Dressage*

Faire un fond de purée en rectangle au fond de l'assiette et disposer les ravioli dessus en ligne et les éléments de décoration.

Au dernier moment, ajouter le bouillon émulsionné et servir le reste en saucière.





## *Fiche technique*

### **REPAS DE FÊTE**

(2013 - 10X26MN)

UNE SÉRIE DOCUMENTAIRE

ÉCRITE PAR **ÉLODIE POLO ACKERMANN, MICHEL ROTH ET MATTHIEU VALLUET**

RÉALISÉE PAR **MATTHIEU VALLUET**

AVEC **MICHEL ROTH ET CAROLINE MIGNOT**

DIRECTEUR PHOTO - **DAMIEN GIRAULT**

CONSEILLER CULINAIRE - **PHILIPPE ROTH**

CONSEILLER ÉDITORIAL - **EMMANUEL LECONTE**

UNE COPRODUCTION :

**ARTE FRANCE**

**UNITÉ DÉCOUVERTE ET CONNAISSANCE**

**HÉLÈNE COLDEFY** (DIRECTRICE)

**CATHERINE ALVARESSE** (DIRECTRICE ADJOINTE)

**VÉRONIQUE RABUTEAU** (CHARGÉE DE PROGRAMMES)

**DOC EN STOCK**

**DANIEL LECONTE** (PRODUCTEUR)

**ÉLODIE POLO ACKERMANN** (PRODUCTRICE EXÉCUTIVE)

**JULIA BOUSQUET** (COMMUNICATION)



**CONTACTS PRESSE : MARTINA BANGERT / MARIE-CHARLOTTE FERRÉ**  
**01 55 00 72 90 / 73 25 / M-BANGERT@ARTEFRANCE.FR / MC-FERRE@ARTEFRANCE.FR**