



Stéphane Ewangelista

Après avoir travaillé dans de grands hôtels parisiens et une excursion à Moscou grâce à sa femme d'origine russe, Stéphane Ewangelista dirige désormais la cuisine du Mood sur les Champs-Élysées à Paris. Coup de projecteur sur ce chef au parcours atypique. Antoine Vallette

D' où vous vient cette passion pour la cuisine ?
Je suis le seul dans la famille à exercer ce métier, ce n'est donc pas une histoire de père en fils. Cette passion m'est venue dans mon enfance. Je voulais être pâtissier au départ, mais il n'y avait pas d'école dans la région, j'ai donc opté pour une formation classique.

Comment définiriez-vous votre style ?

J'aime par-dessus tout la cuisine traditionnelle mais un peu améliorée. On peut faire un bon filet de bœuf en l'améliorant très légèrement. J'adore y ajouter des touches exotiques, asiatiques notamment comme du soja ou des épices. Je propose par exemple un filet de bar rôti, sauce curry coco, nems de légumes. En revanche, la cuisine moléculaire : très peu pour moi !

Quel regard portez-vous sur l'engouement croissant pour la gastronomie dans les médias ?
C'est très bien, je souhaite que ça dure le plus longtemps possible. Des programmes, comme celui de Cyril Lignac, sont bien faits. C'est simple et accessible à tous. Il faut prendre des cours ! C'est l'idéal. Sinon, quand on a peu de temps, au restaurant, il ne faut pas hésiter à appeler les chefs pour leur demander des recettes. Les clients, souvent, n'osent pas. C'est dommage. Moi je le fais bien volontiers.

Quels sont les atouts de la pomme, notre produit de saison ce mois-ci ?

Tout d'abord, on peut la trouver toute l'année et ça c'est très appréciable. Et puis on peut la transformer à l'infini. Salée, sucrée, en beignet, en compote et j'en passe...

Pour terminer, qu'est ce qui est fresh et pas fresh pour vous en cuisine ?

Ce qui est fresh, c'est le grand rush pendant le service, quand tout le monde est sur le pont et que tout roule. Ce qui n'est pas fresh du tout, c'est la paperasse, les plannings, la gestion du personnel, des vacances. C'est une obligation quand on est chef de cuisine mais je suis plus un homme de terrain que de bureau.



La recette du chef

**Sablé breton
aux pommes caramélisées**
Pour 6 personnes

Ingredients
4 pommes

- + 125g de beurre demi-sel
- + 100g de sucre
- + 150g de farine
- + 3 jaunes
- + 2 cuillères à café de levure chimique

Faire ramollir le beurre dans un saladier et ajouter le sucre. Batta et faire blanchir. Ajouter les jaunes d'œufs. Mélanger, puis incorporer la farine et la levure. Rouler la pâte pour lui donner la forme d'une boule et laisser reposer une heure. Étaler la pâte d'une épaisseur de 5 mm. Tailler des cercles à l'aide d'un verre puis mettre au four à 170° thermostat 4 pendant 15 min. Éplucher et couper les pommes en quartiers, les faire caraméliser au beurre et au sucre. Lorsque les sablés sont cuits, les laisser reposer jusqu'à ce qu'ils refroidissent puis ajouter les quartiers de pommes tièdes dessus. On peut accompagner d'une boule de glace vanille pour un chaud froid succulent qui réveillera les papilles les plus blasées !