



[1]

Les secrets des recettes élaborées par les Chefs lors des Habits de Saveurs 2019 sont dévoilés dans des fiches à télécharger !

Marbré de pigeon, céleri et artichaut, vinaigrette au jus de volaille

Christophe Bréard - Le Relais de Reuilly (Reuilly-Sauvigny)

Champagne Michel Gonet - Authentique 2005 Blanc de blancs Grand cru

[Télécharger la fiche recette](#) [2]

Foie gras et anguille

Kazuyuki Tanaka - Racine (Reims)

Champagne Boizel - Cuvée Sous Bois 2000

[Télécharger la fiche recette](#) [3]

Filet de Saint-Pierre poêlé, artichaut en deux façons et émulsion barigoule infusée à la réglisse

Thomas Debouzy - La Briqueterie (Vinay)

Champagne De Venoge - Princes extra brut

[Télécharger la fiche recette](#) [4]

Chair de tourteau en émietté, bavaois de fenouil et pickles

Lucas Vannier - Le Château de Courcelles (Courcelles-sur-Vesle)

Champagne De Castellane - Brut Millésimé 2009

[Télécharger la fiche recette](#) [5]

Croquet de homard, mousseline de céleris aux baies de Sansho

Laurent Blondeau - Le Champenois (Thiéblemont-Farémont)

Champagne Pol Roger - Pure extra brut

[Télécharger la fiche recette](#) [6]

Carpaccio de Saint-Jacques à la mangue et luzerne, caviar Petrossian

Jérôme Feck - L'Hôtel d'Angleterre (Châlons-en-Champagne)

Champagne Perrier-Jouët - Blanc de blancs

[Télécharger la fiche recette](#) [7]

Foie gras sangria, clémentine, verveine, baie de Batak

Jérémy Thébaut - Les Armes de Champagne (L'Épine)

Champagne A. Bergère - Les Vignes de Nuit 100 % Chardonnay Champagne extra brut

[Télécharger la fiche recette](#) [8]

Coquilles Saint-Jacques rôties, riz noir de Camargue et vinaigrette exotique

Christophe Bernard - La Grillade Gourmande (Epernay)

Champagne Esterlin - Millésime 2009 brut nature

[Télécharger la fiche recette](#) [9]

Saint-Jacques dorées, lentillons de Champagne, lait fumé

Jacky Louazé - Le Foch (Reims)

Champagne Mercier - Blanc de noirs brut

[Télécharger la fiche recette](#) [10]

Noisette croquante au cœur moelleux

Arnaud Lallement - L'Assiette Champenoise (Tinquieux)

Champagne Collard-Picard - Cuvée prestige

[Télécharger la fiche recette](#) [11]

Liens

- [1] <https://habitsdelumiere.epernay.fr/sites/habitsdelumiere/files/styles/large/public/image/article/hds2018.png?itok=JXpdp8j>
- [2] https://habitsdelumiere.epernay.fr/sites/habitsdelumiere/files/document/article/le_relais_michel_gonet.pdf
- [3] https://habitsdelumiere.epernay.fr/sites/habitsdelumiere/files/document/article/racine_boizel.pdf
- [4] https://habitsdelumiere.epernay.fr/sites/habitsdelumiere/files/document/article/briqueterie_devenoge.pdf
- [5] https://habitsdelumiere.epernay.fr/sites/habitsdelumiere/files/document/article/courcelles_decastellane.pdf
- [6] https://habitsdelumiere.epernay.fr/sites/habitsdelumiere/files/document/article/le_champenois_pol_roger.pdf
- [7] https://habitsdelumiere.epernay.fr/sites/habitsdelumiere/files/document/article/angleterre_perrier_jouet.pdf
- [8] https://habitsdelumiere.epernay.fr/sites/habitsdelumiere/files/document/article/armes_champagne_a_bergere.pdf
- [9] https://habitsdelumiere.epernay.fr/sites/habitsdelumiere/files/document/article/grillade_gourmande_esterlin.pdf
- [10] https://habitsdelumiere.epernay.fr/sites/habitsdelumiere/files/document/article/le_foch_mercier_0.pdf
- [11] https://habitsdelumiere.epernay.fr/sites/habitsdelumiere/files/document/article/assiette_champenoise_collard_picard.pdf