

Nel paradiso di Annecy, lo chef Éric Prowalski ricorda "il riso e latte della mia infanzia"

(Italian and English version)



Les Trésoms, Annecy

Annecy, Francia.

Benvenuti nel ristorante stellato **La Rotonde** nell' incantevole Hotel **Les Trésoms** (che riaprirà il 7 Maggio, con servizio breakfast e pasti serviti in camera), un luogo magico che sembra essere uscito da una fiaba dei Fratelli Grimm.



L' Hotel Les Trésoms riaprirà il 7 Maggio, con servizio breakfast e pasti serviti in camera

La sua posizione unica gode di una vista spettacolare sul **Lago di Annecy** dove sembra che il tempo si sia fermato. Qui impera **Éric Prowalski**, uno Chef dal passato da grande sportivo: cintura nera e ex campione di pallamano, sport che hanno instillato in lui lo spirito della competizione, cura dei dettagli, superamento di se stessi.



Chef **Éric Prowalski**

Il suo percorso culinario è stato segnato da tre grandi chef.

Jean-Marie Amat, tanto amato da Bordelais, **Philippe Etchebest** che gli ha insegnato tecnica, competizione e benevolenza e infine **Alain Solliveres**, alla tripla stellata **Maison Taillevent**. Partendo da una pagina bianca, Éric canalizza la sua energia, si concentra e si esprime completamente in libertà.



Due creazioni di Éric Prowalski

La sua maestria tecnica sfuma a favore dell'anima e all'essenza di ogni prodotto. Attraverso le sue creazioni, Éric interpreta i due territori che hanno forgiato la sua vita: il bacino di Arcachon e il lago di Annecy.



La Rotonde des Trésoms

Incontro lo Chef per un'intervista dalla vista paradisiaca...

Bonjour Éric, iniziamo con la domanda di rito: che auto guida?

Un SUV, pratico sia per la famiglia che per lavoro. Vado spesso a incontrare i nostri produttori in una regione montuosa, quindi è ideale nelle strade forestali.

Qual è la tua destinazione di viaggio preferita ?

Il territorio francese: belle regioni, prodotti e produttori qualificati. Mi piace particolarmente viaggiare nel mio territorio d'origine, la Côte D'Argent, situata tra Arcachon e Saint Jean de Luz.



Arcachon

Dove ti piace trascorrere il weekend?

In Alta Savoia, dove trovo lago, montagna, trekking e sport acquatici. I Bauges sono particolarmente rigeneranti a causa delle loro numerose passeggiate e paesaggi.

Quale luogo vorresti visitare che non hai ancora visitato?

La Foresta Nera in Alsazia e in Germania, sogno di andarci per la sua orizzontalità, le sue passeggiate, la sua gastronomia, la sua cultura. Vorrei organizzarr un viaggio il prima possibile, spero presto...



Foresta nera

Un luogo suggestivo nel tuo territorio?

Il castello di Duingt, perché è quasi un'isola, è l'unico su di un lago. Durante il mio soggiorno a Duingt, ho trovato una vecchia foto anni '50. di mio nonno proprio al castello di Duingt Esattamente 70 anni prima che io mi trasferissi lì!



Castello di Duingt

Dove trovi l'ispirazione per creare un piatto?

Nell'arte e nella natura, specialmente lungo le passeggiate nella zona di Annecy.

Come esprimi la tua personalità in cucina?

Attraverso la benevolenza e il rispetto per il luogo in cui mi trovo e per tutte le persone con cui lavoro quotidianamente.

Perchè sei diventato uno chef?

Per passione e desiderio!



I piatti di Éric Prowalski

Il tuo primo souvenir in cucina?

La cucina di famiglia. Da bambino ero sempre in cucina con mia madre e mia nonna mentre mio padre e mio nonno erano a tavola. La ricetta del dessert che voglio darvi è proprio ispirata a un ricordo della mia infanzia: **il riso e latte.**

Sempre e mai nel tuo frigo?

Sempre del formaggio, mai Nutella.

La ricetta di Éric Prowalski

LE RIZ AU LAIT DE MON ENFANCE



© Matthieu Cellardt

Le riz au lait de mon enfance

Ingredient per 4 persone –

Riz au lait

1 l di latte intero

120 g di albume (da 3 a 4)

1 bacca di vaniglia

100 gr di zucchero a velo

400 gr di zucchero semolato

50 gr di farina di frumento

400 gr di riso arborio

50 gr di burro morbido

Spicchi di agrumi

Gelato allo zafferano

1 fetta d'arancia

2 gr zafferano delle Salagines (74150)

1 pezzo di pomelo

4 pezzi di tuorli d'uovo

1 pezzo di limone

500 gr di latte

2 cl di olio d'oliva Aglandau

150 gr di zucchero

Preparazione

In un pentolino mettete il litro di latte, unite la vaniglia spaccata in due e raschiata, quindi il riso. Fate bollire per circa 30 minuti. Una volta che il chicco è cotto, aggiungete lo zucchero, togliete e mettete da parte al freddo. Una volta che la preparazione è fredda, mescolate il budino di riso con un frullatore quindi passarlo al setaccio. Recuperare il materiale per metterlo in un sifone con 2 cartucce di gas. Mantenete freddo.

Crepe dentelle:

Mescolate gli albumi, lo zucchero a velo, la farina e il burro fuso fino ad ottenere un impasto omogeneo. Prendete una teglia da forno e spalmateci finemente sopra la mistura, infornate per 3 minuti a 180 ° C.

Spicchi di agrumi

Prendere gli agrumi, sbucciarli a crudo e tagliarli a spicchi.

Gelato allo zafferano:

Sbollentare i tuorli d'uovo con lo zucchero. Scaldare il latte con lo zafferano poi versarlo sopra i tuorli e cuocere il gelato a bassa temperatura (82 ° C) a fuoco basso, mescolando continuamente per ottenere una consistenza cremosa.

Riporre nel congelatore e poi agitare prima di servire.

Impiatto

Sul fondo di un piatto fondo, adagiare gli spicchi di agrumi con l'olio d'oliva Aglandau. Mettere sopra una mousse di budino di riso e decorare con le crepe. Quando si serve, aggiungerci sopra l'olio d'oliva.

INFO

La Rotonde

Les Trésoms Hotel

Turn page for the English version
click *Next*>

In the paradise of Annecy, chef **Éric Prowalski** remembers “the rice and milk of my childhood”

Annecy, France.

Welcome to **Les Trésoms Hotel**, nestled in the heart of the protected massif of Le Semnoz, yet very close to the historic town centre. This exceptional location is straight out of the pages of a Grimm fairy tale and its gastronomical appeal contributes to its fame. Its unique situation overlooking lake Annecy offers a 180 degree view of the lake and the surrounding mountains.



Within the lush green setting offered by its wooded park, relaxation is the order of the day and time stands still on Lake, Here you can find romanticism, modernity, innovation and tradition. Discreet luxury open to nature. Les Trésoms Its unique location enjoys spectacular views of Lake Annecy where time seems to have stopped.

The Hotel Les Trésoms will open from the 7th of May, 2021
Breakfast and meals in room service.



Here reigns **Éric Prowalski** a Chef with a past as a great sportsman: black belt and former handball champion, sports that instilled in him the spirit of competition, attention to detail, self-improvement that **Éric** express in his wonderful cuisine at the restaurant **La Rotonde**



Then his journey as a cook was marked by three great chefs: **Jean-Marie Amat**, so loved by Bordelais, **Philippe Etchebest** who taught him technique, competition and benevolence and finally **Alain Solliveres**, at the triple starred Maison Taillevent. Starting from a blank page, Éric channels his energy, concentrates and expresses complete freedom.



His technical mastery fades in favor of the soul and essence of each product. Through his creations, Éric interprets the two territories that forged his life: the Arcachon basin and Lake Annecy.

I meet the Chef for an interview with a heavenly view ...



What is your favourite travel destination?

Defenetly the French territory. We have beautiful regions, amazing products and producers. I particularly like to travel to the **Côte D'Argent**, located between Arcachon and Saint Jean de Luz. That's my home, and it brings me serenity and plenitude.

When free, where do you like to spend your weekend?

In **Haute-Savoie** I enjoy the lake and mountain, hiking and water sports. The **Bauges** are particularly rejuvenating because of their many walks and landscapes.



Château Menthon-Saint-Bernard Alta Savoia

Which car you drive ?

I drive a SUV, great for its practicality either for family and business. I often go to meet our producers in a mountainous region, so it is very practical to drive through some forest roads.

Which place would you like to visit that you haven't visited yet?

The Black Forest (in Alsace and Germany), with its walks, its gastronomy, its culture. I would like to make a trip as soon as possible.



A place you would suggest to visit?

The Château de Duingt, because it's an almost island, it's the only one on the lake. When I moved to Duingt, we found an old photo of my grandfather on a trip to the Château de Duingt in the 1950s... 70 years before I moved in!



Where do you find the inspiration to create a dish?

While walking in the Anancy area, a total immersion into the nature.

How did you become a chef?

By passion and desire!



Your first memories in the kitchen?

They are without a doubt in the family kitchen. As a child I

was always in the kitchen with my mother and grandmother while my father and grandfather were at the table.

A food we will always find in your fridge ?

Always be some good cheese in my fridge..

And never?

Chez moi...no Nutella!

RIZ AU LAIT DE MON ENFANCE



© Matthieu Cellardt

4 serving – Preparation : 45 minutes – Easy 4/5

Ingredients :

Riz au lait :

- 1l of whole milk
- 1 vanilla pod
- 400g of caster sugar
- 400g of arborio rice (rice of Italian origin)

Citrus pieces :

- 1 piece of orange
- 1 piece of pomelos
- 1 piece of lemon
- 2 cl Aglandau olive oil

Crepe lace :

- 120g egg whites (3 to 4)
- 100g of powdered sugar
- 50g of wheat flour
- 50g of soft butter

Saffron ice cream :

- 2g of saffron from Salagines (74150)
- 4 pieces of egg yolks
- 500g of milk
- 150g of sugar

Progress :

Put in a saucepan the liter of milk, add the vanilla split in two and scraped and the rice. Cook at a simmer for about 30 minutes. Once the grain is cooked, add the sugar, discard and set aside to cool. Once the preparation is cold, blend the rice pudding in a blender and then pass it through a sieve. Recover the material to put it in a siphon with 2 gas cartridges. Set aside in the refrigerator.

Crêpe dentelle: mix the egg whites, powdered sugar, flour and melted butter together to obtain a homogeneous paste. Take a baking sheet and spread the mixture thinly on a sheet of baking paper and cook for 3 minutes at 180°C. Set aside.

Citrus segments: take the citrus fruits, peel them raw and recover the segments of the 3 fruits. Set aside.

Saffron ice cream: blanch the egg yolks with the sugar. Warm the milk with the saffron, then pour it over the egg yolks and cook the ice cream on a low heat (82°C), stirring constantly to obtain the consistency of a custard. Set aside in the freezer and then whirl before sending.

Plate:

In the bottom of a soup plate, place the citrus segments with the Aglandau olive oil. Top with a rice pudding mousse and decorate with the crêpes dentelles. When sending, add olive oil on top.

INFO

La Rotonde

Les Trésoms Hotel