



## *Équipe des États-Unis*

L'influence de L'immigration aux Etats-Unis  
à Travers les 18ème et 19ème Siècles.





## *Notre Histoire*

S'inspirant des saveurs et des produits locaux des États-Unis, Team USA présente l'histoire diversifiée des ingrédients, des techniques et des régions admirées.

En présentant des techniques de conservation allant du marinage au fumage, nous montrons notre respect envers les premières méthodes de cuisson, de recherche de nourriture et d'agriculture domestique.

Tout au long du menu, Team USA emmènera la palette dans un voyage à travers notre histoire, avec la migration des ingrédients à travers les gens menant aux habitudes alimentaires de l'Amérique d'aujourd'hui.

# Entrée

**Coquille d'oeuf de Crevettes et Sumac, Bavarois de Crevettes et Salsifis  
Hollandaise de Blanc d'oeuf, Jaune d'oeuf Parfait  
sur un Nid de Salsifis et D'herbes Sauvages  
Crevettes Infusées aux Algues et Mousse de Citron Meyer et Soya**

Inspiré par les villes côtières du Maine et de la Nouvelle-Angleterre, le premier plat de Team USA apporte des influences de salinité et d'acide des frontières de l'Amérique de l'Est et de l'Ouest.

En mettant en valeur les citrons Meyer, les salsifis et le sumac, nous apportons l'histoire des produits qui nous ont été apportés et cultivés à travers la colonisation et les voyages à travers le monde.

D'abord apporté par les colons européens, le sumac a été introduit en Amérique depuis le Moyen-Orient.

Aujourd'hui, avec 14 espèces de sumac indigènes aux États-Unis, beaucoup associent ses baies cramoisies vibrantes à l'approche de l'automne et à un message de prudence.

Lorsque les premiers colons sont arrivés en Amérique dans les années 1800, le salsifis a suivi, la culture prenant racine en Nouvelle-Angleterre et dans le centre de l'Atlantique.

Frank Meyer, un explorateur de plantes de l'USDA, a transporté et cultivé un jeune arbre de Chine aux États-Unis dans les années 1900, popularisant la rareté de ce fruit moins acide et légèrement sucré qui porte son nom : le citron Meyer.

En ce qui concerne l'habitude américaine de gaspillage alimentaire, notre premier plat utilise le blanc d'œuf, généralement la moitié la moins frappante de la technique sous-vide que nous avons choisie pour notre œuf. Team USA a choisi de garder l'intégrité du jaune entier, tout en utilisant le blanc dans une application semi-traditionnelle, en terminant par une technique moderne.



# Plat Principal

**Poulet Fermier Poêlé avec Riz Sauvage, Foie Gras et Farce aux Pommes**  
**Roulade de Patate Douce et Pomme de Terre Idaho au Choux**  
**Pithiviers de Courge et Noix de Pécan**  
**Tartine de Riz Sauvage et Champignons Grillés**  
**Jus de Poulet au Bourbon**  
**Sauce Albufera & Applejack**

## **Poulet**

Notre poulet - avec une farce mouchetée de pomme rôtie, de foie gras et de riz sauvage - rend hommage à la culture du riz sauvage par les tribus indigènes. Avec la colonisation prenant racine en Amérique, les habitudes alimentaires traditionnelles des tribus indigènes ont été perturbées, luttant pour garder les techniques récoltées à la main protégées et préservées.

## **Épices**

Avec la popularité des mélanges d'épices frappant l'Amérique dans les années 1800, « Kitchen Pepper » est né du commerce des épices de la mer Rouge par nécessité pour la commodité de la saveur. Il est principalement composé d'épices chaudes telles que le clou de girofle, le gingembre et la noix de muscade. O votre poivre de cuisine apporte l'ajout de poivre Jimmy Nardello - un poivre apporté par des immigrants italiens en 1887, qui donne une note plus douce et plus riche au mélange.

## **Pomme**

Une icône populaire pour le visage de la culture de la pomme est John Chapman, mieux connu sous le nom de Johnny Appleseed, un pionnier américain qui a répandu les graines de pomme dans tout le Midwest des États-Unis. La plantation de vergers était une façon popularisée de revendiquer des terres dans l'Ouest, ce qui a conduit à ce que son nom se répande dans nos livres d'histoire.

## **Pomme de Terre**

Les pommes de terre ont été introduites dans les Amériques par les Européens et étaient considérées comme toxiques en raison de leur fleur violette, établissant des parallèles avec l'état d'esprit Français tel qu'il a été introduit pour la première fois. Lorsque le troisième résident américain de P, Thomas Jefferson, a vu la valeur et la sécurité alimentaire qu'il fournirait à son peuple, il a commencé à servir diverses formes de pommes de terre lors des dîners de la Maison Blanche, ce qui a conduit à la popularité nationale. Les patates douces, un aliment de base traditionnel de Thanksgiving, ont eu une place à la table américaine pendant des centaines d'années, avec des origines dérivant des esclaves ouest-africains.

## **Courge & Pecan**

La courge et la citrouille étaient des aliments de base dans les années 1800, les soldats trouvant tous les moyens de compléter leurs rations. Les gourdes seraient fumées ou cuites avec des pierres chaudes sur le feu pour fournir un repas chaud.

L'USA est le plus grand cultivateur de noix de pécan au monde, la découverte étant attribuée aux Amérindiens. En tant que seule noix originaire d'Amérique du Nord, nous avons mis en valeur la texture et la saveur de la noix de pécan en la conservant dans la fumée pour maintenir le goût aromatique naturel et beurré.



### **Champignon**

Au début de son histoire, les champignons étaient négligés, considérés comme « malsains » jusqu'à la popularisation du légume charnu par la recherche de nourriture et les recettes. L'une des premières recettes américaines enregistrées ayant des champignons au premier plan était un simple champignon sur du pain grillé, enrobé de sauce à la crème. Ici, nous servons des champignons sauvages sautés avec des champignons marinés pour ajouter un élément de conservation acide.

## *Sauces*

### **Bourbon Jus**

Le whisky américain a reçu le nom de Bourbon indirectement avec Français aide dans la guerre de libération de la jeune nation contre la couronne anglaise. Après la victoire sur les troupes anglaises, un comté de la zone frontalière entre l'Indiana et le Kentucky d'aujourd'hui a été nommé Bourbon en l'honneur de la famille royale Français par gratitude.

### **Albufera & AppleJack**

George Washington, le premier président des États-Unis, a lui-même distillé Applejack, car il admirait tellement l'esprit. La substitution de l'applejack au lieu d'un cognac traditionnel ou d'un madère dans la sauce s'équilibre bien avec le riche foie gras et la crème.

### **Café Gourmand**

**Pour notre Café Gourmand, nous ramenons les juges estimés à la maison à la Blue Ridge Parkway, le plus long parc linéaire d'Amérique qui traverse vingt-neuf comtés de Virginie et de Caroline du Nord, reliant le parc national de Shenandoah aux Great Smoky Mountains.**

**Nous avons construit une feuille de route comme guide, avec la séquence des desserts pour commencer par la gauche et voyager dans le sens des aiguilles d'une montre. Avec chaque saveur vient un morceau d'histoire et de variété de notre maison.**

# Dessert

## Café Gourmand

### 1. CRÈME

#### Sucette Creamsicle

#### Crème Semifreddo, Caramel au Lait, Glaçage Mandarine

Notre Creamsicle est un hommage à la qualité de la crème Française ainsi qu'à l'introduction des mandarines aux États-Unis au milieu du XIXe siècle, lorsqu'un diplomate italien a planté les arbres dans le jardin du consulat à la Nouvelle-Orléans. Inventé en Californie, la combinaison de la richesse des Creamsicles avec une acidité vibrante contrastée a gagné le cœur des Américains, présentant une nostalgie d'enfance pour beaucoup.

### 2. PÂTE À CHOUX & VANILLA

#### Pâte à Choux Donut, Crème Vanille, Compote de Canneberge, Caramel Vanille

Les Canneberges, synonymes de la table de Thanksgiving en Amérique, ont commencé à être cultivées dans les années 1800. Les Amérindiens utilisaient les canneberges sauvages comme remèdes médicinaux ainsi que comme source de nutrition et d'énergie pendant les saisons froides. Ici, la canneberge acidulée équilibre la douceur de la vanille. Notre beignet pâte à choux est inspiré de Saint-Honoré sous la forme de l'une des collations préférées des Américains.

### 3. CAFÉ NESPRESSO

#### Café au Lait Verrine

#### Mousse Café-Chocolat Noir, Compote de Marionberry

Sol café-chocolat, Cryoconcentration de lait L'Amérique a fait des vagues dans la sélection

des fruits, les marionnettes étant un exemple d'ingéniosité et de persévérance. Comme les baies nous quittent dans la saisonnalité, l'équipe des États-Unis utilise la technique de conservation de la confiture pour mettre en valeur toute la saveur des marionnettes au cœur de l'automne.

Lancé par le Dr Bruno Goussault et l'équipe du CREA (Centre de Recherches d'Études d'Alimentations), l'extraction sous vide et la cryoconcentration sont un moyen naturel d'améliorer les saveurs des garnitures alimentaires et de concentrer les saveurs sans traitement thermique. Le lait Cryo concentré élimine l'eau et les matières grasses, augmente les propriétés moussantes de la protéine et augmente la douceur naturelle.

### 4. CHOCOLAT

#### Canelé au Chocolat, Ganache a la Cacahuète Cacahuète Caramélisée

En utilisant l'hydratation rapide sous-vide et la concentration cryogénique du lait, notre canelé peut être fabriqué en une journée, en conservant la texture traditionnelle avec l'ajout de chocolat riche et de notes de caramel.

Les arachides ont une riche histoire de notre maison, introduites par les Africains et cultivées comme culture commerciale pour la première fois en Virginie dans les années 1800. Les arachides étaient connues dans tout le sud sous le nom de « pois goober ». Les premières utilisations étaient pour l'huile, la nourriture et un substitut au cacao. Les anciens présidents américains Thomas Jefferson et Jimmy Carter ont cultivé des arachides, et l'invention du beurre de cacahuète a fait monter en flèche sa popularité.

# *L'équipe*

**Chef Candidat | Chainey Kuykendall**

**Commis de Cuisine | Alych Padro**

**Coach | AJ Schaller**

