

k g b

LES CONDIMENTS, LE SEL DE LA CUISINE DE KITCHEN GALERIE BIS

Marqués par la saisonnalité des produits, les condiments évoluent au fil de l'année et deviennent ainsi de véritables marqueurs de sa cuisine.

Comment, dans la haute gastronomie ou au quotidien, cuisiner en réduisant sels, sucres et gras superflus ? Voici les astuces de Martin Maumet.



Les condiments chez Kitchen Galerie Bis

Qu'est-ce qu'un condiment ? "Substance ou préparation ajoutée aux aliments cuits ou crus pour en relever la saveur" Larousse. **Dans la cuisine de Martin Maumet, les condiments donnent une nouvelle dimension aux plats et apportent le relief nécessaire à la dégustation** . Justement dosés, ils assurent le liant et l'équilibre dans chaque assiette. L'accord harmonieux entre le piquant, le sucré, l'acidité et parfois l'amertume permet d'éviter l'ajout de sel, de sucre ou de gras.

Ainsi, ses recettes valorisent les plus **savoureuses excentricités** en associant plusieurs condiments les uns aux autres. Les cornichons sont incorporés au tarama dans l'esprit d'une gribiche avec câpres, estragon et moutarde, le curry vert s'allie merveilleusement avec le parmesan tandis que le confit d'oignons est marié à la soubressade et au miso....

k g b

Comment réaliser un condiment à la manière de Martin Maumet ?

- **Etape 1 : Piocher dans les bases**

Yuzu kosho, pâte d'agrumes ou sésame, citrons meyer, Mostarda di cremona, gingembre, curcuma, galanga, wasabi, raifort, miso, piment, crème d'artichaut, harissa, olives, moutardes, sauce soja salée, vinaigres, huiles, mirin.

- **Etape 2 : Marier les catégories de produits**

Huiles végétales, vinaigres, pâtes fermentées, herbes de saison, rhizomes et produits frais.

- **Etape 3 : Créer un plat d'exception**

Merlan de ligne - condiment citron meyer - beurre haddock - yuzu kosho,

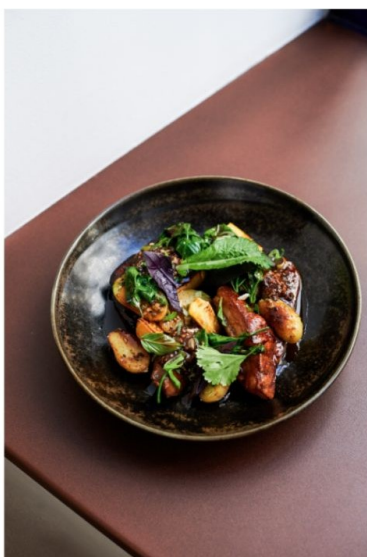
Cochon - condiment - soja - marjolaine - satay,

Girolettes - condiment olive - tomates confites - harissa.

Recettes sur demande



Merlan de ligne - condiment citron meyer -
beurre haddock - yuzu kosho



Cochon - condiment - soja - marjolaine - satay



Girolettes - condiment olives taggiasche - tomates
confites - harissa

Un sujet sur les huiles, les vinaigres, les pâtes fermentées ou les épices du bout du monde ? Contactez-nous pour avoir le témoignage d'un expert.

KITCHEN GALERIE BIS

25, rue des Grands Augustins

75006 Paris

[Site internet](#)

A suivre sur [Facebook](#) et [Instagram](#)