

DOSSIER DE PRESSE



GASTON SAVINA
PRIVATE CHEF

LA RECETTE DE FIN D'ANNÉE DU CHEF *GASTON SAVINA*

TOP CHEF FRANCE &
MASTERCHEF UK



UN CHEF À L'HISTOIRE *HORS DU COMMUN*

Gaston Savina est bien plus qu'un chef, il est un artisan de la gastronomie où la simplicité rencontre l'excellence. Originaire de la France rurale, il a grandi entre la Normandie et la Bourgogne dans une famille où l'amour des produits bruts et de l'esthétique culinaire était essentiel. Ces racines lui ont inculqué une passion profonde pour les ingrédients de qualité et l'art de les sublimer.



GASTON SAVINA

Dès ses 15 ans, il s'engage dans le monde de la cuisine, obtenant son diplôme à 18 ans avant de travailler sous la direction de grands noms comme Franck Graux au restaurant Le Dôme à Paris. Après des débuts prometteurs dans la capitale française, il enrichit son parcours en rejoignant des cuisines prestigieuses, des événements pour ministères aux collaborations avec Potel & Chabot.

À moins de 30 ans, il s'impose comme chef privé international, proposant des expériences gastronomiques sur mesure dans des lieux prestigieux tels que des yachts, des villas ou encore des hôtels 5 étoiles, tout en travaillant pour des marques renommées comme Chanel, Givenchy ou Louis Vuitton.



DES EXPÉRIENCES GASTRONOMIQUES SUR MESURE



LA RECETTE SIGNATURE *DE FIN D'ANNÉE*

Pour célébrer les fêtes de fin d'année, Gaston Savina propose une recette exclusive qui incarne parfaitement son approche culinaire : la Pintade Farcie aux Saveurs Végétales. Ce plat célèbre le mariage entre tradition et modernité, avec une farce délicatement travaillée à base de légumes, champignons et tofu fumé, qui sublime les saveurs tout en apportant une dimension légère et contemporaine. (Cette recette fonctionne aussi avec du poulet, du chapon ou du canard.)

LA PINTADE FARCIE AUX SAVEURS VÉGÉTALES.



UNE FARCE
DÉLICATEMENT
TRAVAILLÉE
À BASE DE
LÉGUMES



GASTON SAVINA



INGRÉDIENTS

POUR LA FARCE VÉGÉTALE :

- 2 oignons, finement hachés
- 150 g de pain rassis, émietté
- 200 g de tofu fumé, émietté ou râpé
- 30 g de cèpes séchés, réhydratés
(ou 200 g de champignons de Paris frais, hachés)
(Vous pouvez aussi utiliser vos champignons préférés.)
- 1 grosse pomme de terre vapeur, écrasée grossièrement
- 150 g d'épinards frais, hachés
- 1 carotte, râpée
- 100 g de châtaignes cuites, émiettées
- 2 gousses d'ail, hachées
- 1 branche de thym
- Sel, poivre
- Huile d'olive
- 1 œuf

POUR LA PINTADE (OU AUTRE VOLAILLE) :

- 1 pintade prête à cuire (environ 1,5 kg)
- 50 g de beurre mou
- Sel, poivre
- Optionnel : petites pommes de terre, petits oignons, 1/2 verre de vin cuit (porto ou banyuls)
- 1 œuf

POUR ACCOMPAGNER :

- Purée de céleri-rave
- Purée de courge butternut



PRÉPARATION

1. PRÉPARER LA FARCE VÉGÉTALE (TECHNIQUE DU CHEF) :

- **ETAPE 1.** Faites chauffer une poêle avec un filet d'huile d'olive.
- **ETAPE 2.** Faites revenir les oignons jusqu'à ce qu'ils prennent une belle coloration brun clair. La couleur est essentielle pour développer les saveurs de la farce.
- **ETAPE 3.** Ajoutez les champignons réhydratés (ou frais), hachés. Laissez l'eau s'évaporer complètement.
- **ETAPE 4.** Incorporez les épinards, l'ail et la carotte râpée. Mélangez bien.
- **ETAPE 5.** Ajoutez les châtaignes et le tofu fumé. Laissez cuire jusqu'à ce que l'humidité soit quasi inexistante au fond de la casserole.
- **ETAPE 6.** Incorporez le pain émietté et la pomme de terre écrasée pour lier la farce. Mélangez bien.
- **ETAPE 7.** Hors du feu, ajoutez l'œuf et mélangez rapidement. Rectifiez l'assaisonnement avec sel et poivre.

Astuce : Préparez la farce la veille si vous voulez gagner du temps. Réchauffez-la avant de farcir la volaille en la disposant sur une plaque de four pour accélérer le processus.



2. PRÉPARER LA VOLAILLE :

- **ETAPE 1.** Sortez la pintade du réfrigérateur 2 heures avant cuisson pour qu'elle soit à température ambiante.
- **ETAPE 2.** Séchez-la soigneusement avec du papier absorbant.
- **ETAPE 3.** Salez généreusement et poivrez l'intérieur et l'extérieur.
- **ETAPE 4.** Massez la peau avec le beurre mou pour une belle coloration et une peau croustillante.
- **ETAPE 5.** Farcissez généreusement la pintade avec la farce encore chaude

3. CUISSON AU FOUR :

- **ETAPE 1.** Préchauffez votre four à 210°C.
- **ETAPE 2.** Faites chauffer une cocotte en fonte ou un plat allant au four.
- **ETAPE 2.** Placez la pintade farcie dans la cocotte chaude, poitrine vers le haut.
- **ETAPE 2.** Ajoutez, si désiré, des petites pommes de terre ou des petits oignons autour de la volaille.
Versez le demi-verre de vin cuit au fond du plat pour parfumer et éviter que la volaille attache.
- **ETAPE 2.** Enfournez à 210°C pendant 20 minutes pour bien colorer la peau.
- **ETAPE 2.** Baissez la température à 110°C et poursuivez la cuisson doucement.
 - **La température à cœur des filets doit atteindre 71-73°C maximum.**
- **ETAPE 2.** Arrosez la volaille toutes les 20 minutes avec le jus de cuisson.

4. FINITION ET SERVICE :

- **ETAPE 1.** Une fois cuite, laissez reposer la pintade sous une feuille de papier aluminium pendant 15 minutes pour que les jus se répartissent.
- **ETAPE 2.** Servez avec une purée de céleri-rave ou une purée de courge butternut bien crémeuse.

Arroser régulièrement la volaille et cuire la farce à l'avance garantit une chair juteuse et une saveur optimale.



Gaston Savina ne se contente pas d'offrir une cuisine raffinée, il la met également au service de causes qui lui tiennent à cœur. Il soutient des initiatives caritatives et prône une gastronomie durable et inclusive. Ses collaborations avec des associations telles que *Le Refuge* ou ses événements pour les Jeux Paralympiques témoignent de son engagement envers des valeurs fortes.

| Sa cuisine, influencée par les saisons, ses voyages
| et ses souvenirs d'enfance, allie des influences traditionnelles
| françaises à des touches modernes et internationales.
| Cette vision culinaire résolument actuelle fait de lui un ambas-
sadeur de la gastronomie à l'échelle mondiale.



UNE CUISINE ENGAGÉE & *RÉSOLUMENT MODERNE*



GASTON SAVINA
PRIVATE CHEF