

DES RACINES

Xabi et Patrice Ibarboure

ET DES CIMES

Récits et recettes

Textes Emmanuelle Lapeyre
Photographies Gaizka Bidegain
Préface Anne-Gaëlle Huon

Éditions **SUD OUEST**



Chaud-froid chocolat
praliné noisette

J'ai créé ce chaud-froid en 2019, peu de temps après la MOF. C'est aujourd'hui mon dessert signature. Je tiens particulièrement sur il est à l'appui de ce qu'on appelle la MOF, une démonstration visuelle du savoir-faire. Derrière sa simplicité apparente, il s'est pas été facile d'arriver au bon équilibre des saveurs entre le chocolat, la noisette et la vanille. Ici, on est au cœur du goût, sans décorum. Ses textures sont tellement fragiles que je ne peux pas le servir autrement que dans une verrine, façon cappuccino. C'est un pur dessert de restaurant, éphémère, avec cette glace au cœur d'un siphon chaud de chocolat. Un dessert à manger dans l'instant, très gourmand.

Patrice

Siphon chocolat
150 g de chocolat noir 62 %
150 g de crème liquide 35 %
170 g de blancs d'œufs
Faire bouillir la crème et la verser sur le chocolat, réaliser une ganache, ajouter les blancs d'œufs liquides. Mettre dans un siphon avec 2 cartouches de gaz et le conserver dans un bain marie à 55 °C.

Écume de cacao
200 g d'eau
100 g de sucre semoule
20 g de cacao en poudre
2 g de lecitine de soja
Mélanger les ingrédients dans une casserole et porter à ébullition. Utiliser à 60 °C, mixer pour récupérer l'écume.

Praliné noisette
200 g de noisettes du Périgord
120 g de sucre semoule
40 g d'eau
1 g de sel fin
Torréfier les noisettes 10 min à 160 °C.
Réaliser un caramel avec le sucre et l'eau, cuire à 85 °C.
Verser le caramel sur les noisettes, mixer en ajoutant le sel.

Glace vanille
290 g de lait entier
90 g de crème liquide 35 %
1 gousse de vanille de Tahiti
35 g de jaunes d'œufs
35 g de sucre semoule
20 g de poudre de lait
2 g d'extra de vanille
Faire bouillir le lait et la crème avec la gousse de vanille grattée et coupée en cinq et l'extra de vanille. Mélanger le sucre, les jaunes d'œufs et la poudre de lait. Verser le lait vanillé sur cette préparation puis cuire à 82 °C. Mixer généreusement avec les morceaux de gousse de vanille. Mettre à refroidir, laisser maturer au moins 24 h. Mixer de nouveau, ne pas chinosier. Turbiner la glace et la conserver à -12 °C.

Dressage
30 g de grué de cacao
Mettre une boule de glace vanille au fond d'un verre double paroi et la recouvrir de praliné noisette. Mettre le siphon chocolat chaud. Déposer un peu de grué de cacao. Finir avec l'écume de cacao. Servir immédiatement.

Pour 10 personnes

Transmiration | 147

Assiette de légumes

Assiette de légumes

Cette assiette, c'est la rencontre entre notre jardin d'aromates et les légumes de Jean-Luc Garbage, petit paysan de Saint-Martin-d'Arnaudou dont Aïda fut l'un des premiers clients il y a trente ans et à qui nous sommes fidèles. Les petits légumes sont assaisonnés et relevés par les aromates du jardin, notre « sel de la terre ». Chaque bouchée apporte des saveurs différentes tout en s'inscrivant dans la même philosophie.

Xabi

Huile de thym
40 g de thym
200 g d'huile d'olive
Laisser infuser le thym dans l'huile d'olive pendant 1 h à 75 °C.

Sauce tomate à l'huile de thym
80 g de gelée de tomates
30 g d'huile de thym
1 pincée de fleur de sel de Salins-de-Béarn
Mélanger tous les ingrédients en ajoutant la fleur de sel jusqu'à obtenir un bon assaisonnement.

Marinade tomate
100 g de vinaigre balsamique blanc
60 g de sucre
700 g d'eau de tomate
2 restes de citron jaune
Faire un caramel blond avec le sucre et une pointe d'eau. Déglacer avec le vinaigre balsamique blanc et ajouter l'eau de tomate. Refroidir sur glace en ajoutant les restes de citron.

Tomates cerises
20 tomates cerises
Blanchir les tomates très rapidement et refroidir dans une glaçante. Réserver dans la marinade tomate pendant 24 h.

Confiture de piment d'Espelette
Recette (confidentielle) de la Maison Ibarboure, en vente au restaurant.

Tapenade olive du domaine Lezaintini

Retour de cueillette
Herbes
livèche, thym citron, verveine, melisse, varieté, marjolaine, vagne passion, agastache, pimprenelle, assaisonné, estragon, anis, anis
Fleurs
bégonia, géranium, verveine, sauge, chiodette, oeillet, fenouil, carotte sauvage, coquelicot, ail, lebelia

Dressage
Dresser dans l'assiette un rond de confiture de piment d'Espelette et y disposer le sablé mais. Dresser les légumes à l'intérieur de ce rond. Ajouter par-dessus les pickles et copeaux de radis, oïler et échalotes, puis 5 points de tapenade d'olive, d'aubergine fumée et de yaourt réglisse et fleur de tonka. Disposer ensuite les aromates et fleurs du jardin. Finir avec la sauce végétale à l'eau de tomate et huile de thym.



MISE EN VENTE
31 OCTOBRE 2025

Textes Emmanuelle Lapeyre
Photographies Gaizka Bidegain
Préface Anne-Gaëlle Huon

DES RACINES ET DES CIMES

Xabi et Patrice Ibarboure

Récits et recettes

Troisième génération d'une famille dont le nom est devenu synonyme d'excellence gastronomique, Xabi et Patrice creusent, à quatre mains, le sillon d'une cuisine libre, généreuse et sensible, dont on pressent qu'elle dit bien plus que la richesse d'un terroir. Elle évoque la fraîcheur d'un sous-bois d'automne, la beauté des cimes que l'on atteint après des heures d'effort, la générosité de la terre et de ceux qui la cultivent, le bonheur partagé d'une balade sur la plage... Elle rappelle par-dessus tout le lien filial, l'amour du pays et cette exceptionnelle complicité fraternelle qui s'inscrit, dès l'entrée en lettres capitales. Bienvenue chez les Frères Ibarboure.

« Ce livre est bien plus qu'un récit de cuisine ou de famille, c'est aussi une déclaration d'amour à une région, le Pays basque, à sa terre généreuse, à ses saveurs franches, à sa culture de la transmission et de la beauté simple. Un monde à part, vibrant et sincère, d'une authenticité rare, dans un temps qui trop souvent l'oublie. »

Anne-Gaëlle Huon



Éditions SUD OUEST

45 €

978-2-8177-1257-4



9782817712574