



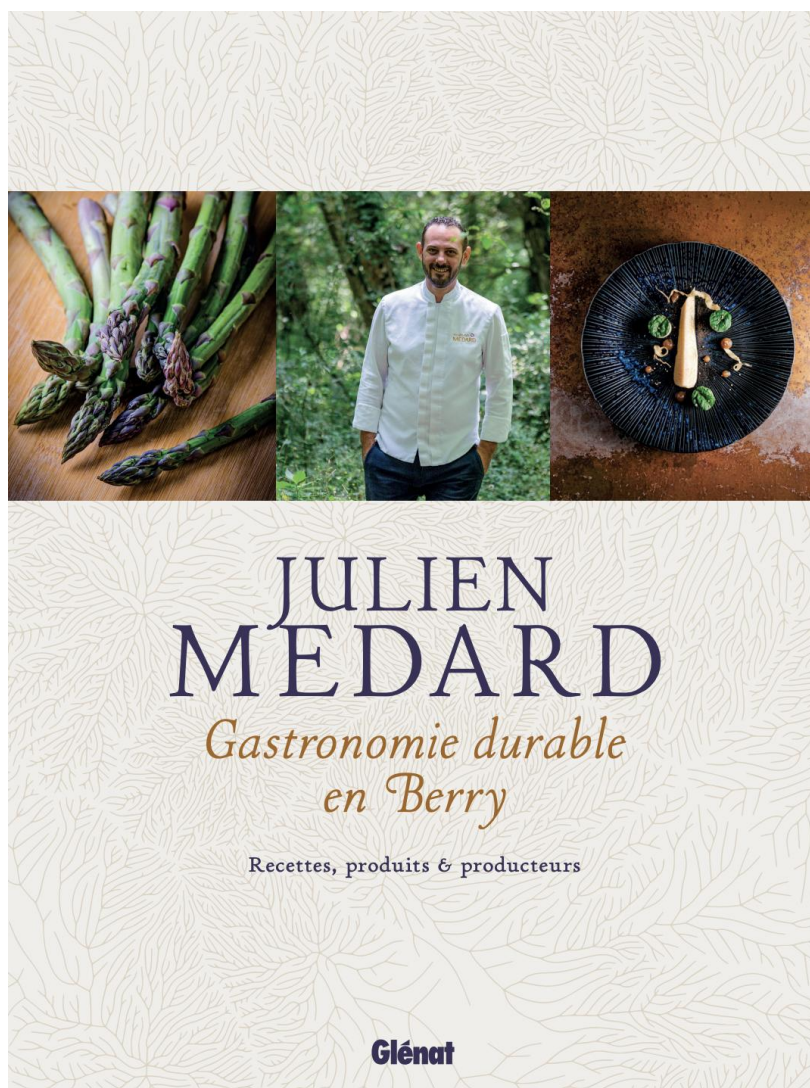
Le chef étoilé Julien Médard publie son premier livre, *Gastronomie durable en Berry*

Le chef étoilé, et engagé, **Julien Médard**, de la Maison Médard, installé à Boulleret, publie le **14 octobre** prochain son **premier livre**, *Gastronomie durable en Berry*, aux éditions Glénat. Cet ouvrage est le prolongement de son travail en cuisine, lui qui milite pour **une nouvelle gastronomie des terroirs** : le chef sert uniquement des produits locaux que lui proposent des artisans ou producteurs voisins et devenus amis. Ses menus jouent à merveille les saisons et, à leur façon, militent contre la surpêche ou la surconsommation.

Après avoir obtenu une première étoile au Guide Michelin en 2021 et depuis chaque année renouvelée, il a reçu cette année la distinction « Terroir d'exception » décernée par Gault & Millau.



Dans ce livre vite intime, chacune des 38 recettes est l'occasion de découvrir un produit et un producteur. Et, à la fin de l'ouvrage, un carnet d'adresses donne au lecteur toutes les clés pour goûter à ce terroir trop souvent méconnu qu'est le Berry.



Informations pratiques :

Gastronomie durable en Berry, aux éditions Glénat

Sortie : 14 octobre 2026

Auteurs : Julien Medard - Philippe Lemaire

Photographe : Pierre Mérat

Collection Le verre et l'assiette

Couleurs Cartonné 21,5 x 28,8 cm - 224 pages

EAN: 9782344075937

Prix : 40,00 €



La recette des lentilles sancerroises, vanille et siphon de crème anglaise

Pour 6 personnes

Ingédients :

Siphon de crème anglaise (à réaliser 2 heures avant)

250 ml de lait

250 ml de crème liquide (35 % de matière grasse)

5 jaunes d'œufs

100 g de sucre
1 gousse de vanille

Lentilles confites :

120 g de lentilles vertes du Berry (type sancerroises)
500 ml de jus d'orange frais
20 g de miel doux
80 g de sucre
Zestes de 1 citron et de 1 orange (non traités)
1 citron vert non traité
1 gousse de vanille grattée

Préparations :

Siphon de crème anglaise - à réaliser 2 heures avant

Faire bouillir le lait et la crème. Pendant ce temps, blanchir le sucre avec les jaunes d'œufs et les grains de la gousse de vanille. Verser la crème et le lait sur le mélange œuf-sucre, fouetter, puis remettre en cuisson et porter le mélange à 82-84 °C. Retirer du feu, mixer et passer au chinois. Laisser refroidir, puis mettre en siphon avec 2 cartouches. Réserver au frais 2 heures minimum.

Lentilles confites

Cuire les lentilles pendant 15 minutes dans une eau frémissante non salée. Les égoutter puis les remettre dans une casserole avec le jus d'orange, le miel, le sucre, les zestes pelés d'orange et de citron jaune et la gousse de vanille grattée. Cuire à feu doux jusqu'à ce que les lentilles aient absorbé tout le liquide et qu'elles soient confites, tendres et brillantes. Retirer les zestes d'agrumes à la fin de la cuisson et réserver au frais.

Finitions et dressage

Dans le fond de chaque assiette creuse, déposer une cuillerée de lentilles confites. Siphonner la crème anglaise sur le côté et râper très finement un peu de zeste de citron vert au moment de servir.

Astuce du chef

Vous pouvez servir ce dessert avec une petite quenelle de glace aux agrumes, c'est magique !



À propos de Julien et Delphine Médard

C'est en 2014 que Delphine et Julien Médard décident d'ouvrir l'Ardoise du Marché sur la petite place du village de Boulleret dans le Cher. Un terroir cher au cœur du Chef, qui porte sa cuisine, empreinte d'authenticité, de finesse et de vivacité. En 2021, le restaurant est récompensé d'une étoile au Guide Michelin. Cette distinction amène Delphine et Julien à pousser plus loin leur démarche et leur philosophie en cuisine comme en salle. C'est ainsi qu'est née MAISON MEDARD en 2022, avec le souhait d'ancrer plus fortement leur univers dans le territoire du Berry et d'affirmer leur engagement pour une gastronomie durable. C'est le respect de la nature et du vivant qui guide l'évolution de leur maison.

Julien Médard incarne une cuisine d'auteur, enracinée dans le terroir du Berry et portée par un engagement profond pour la gastronomie durable. À la Maison Médard, il sublime les produits locaux avec une rigueur toute alsacienne et une sensibilité japonaise pour les bouillons et les cuissons précises. Sa démarche « zéro déchet » et sa sélection pointue de vins traduisent une vision complète de l'assiette. Chaque plat raconte une histoire, celle d'un chef qui cultive l'authenticité autant que la liberté d'expression. Une étoile Michelin qui brille avec conscience et élégance.



3 BONNES RAISONS DE VENIR A LA MAISON MEDARD :

- Découvrir les vignobles du Grand Sancerrois et les produits locaux comme la Morille ou l'Autruche.
- Découvrir la cuisine du 4ème meilleur restaurant au monde au classement Trip Advisor en 2023.
- Apprécier le sens de l'hospitalité unique de cette maison étoilée au Guide Michelin, à moins de deux heures de Paris.