



SOMMAIRE

LE CHEF & SA CUISINE

LA BERGERIE DE SARPOIL
et ses recettes de la Bergerie

LE BISTROT ZEN
et ses recettes du Bistrot

LES PARTENAIRES

LE CONSULTING

CONTACTS





LE CHEF & SA CUISINE



LE CHEF & SA CUISINE

CHEF ÉTOILÉ DEPUIS 2011, CE PASSIONNÉ ÉTONNE PAR SA CUISINE INVENTIVE ET GÉNÉREUSE.

Tout commence à l'âge de 14 ans. Adolescent passionné de cuisine, Cyrille Zen décide d'en faire son métier en intégrant le lycée hôtelier de Saint-Chély d'Apcher, en Lozère, où il obtient un CAP puis un Bac Professionnel en alternance. C'est à la Bergerie de Sarpoil qu'il suit sa formation et se perfectionne durant deux années. Il affine ensuite ses expériences chez plusieurs chefs de la région.

1978. Naissance de Cyrille Zen à Saint-Germain-en-Laye, près de Paris.

1980. Arrivée de la famille Zen dans le Puy de Dôme, en Auvergne.

2011. Cyrille Zen décroche 1 étoile Michelin.

2012. Participation à la saison 3 de Top Chef.

2014. Ouverture du Bistrot Zen.

UN CUISINIER AUX MAINS D'OR

Du haut de ses 21 ans, Cyrille reprend le restaurant gastronomique « Mon Auberge » à Parent (Auvergne), qu'il tient pendant six années.

En 2006, Cyrille Zen et son épouse Audrey rachètent « La Bergerie de Sarpoil ». Désireux de proposer des produits de saison, il s'attache à les choisir avec soin et à valoriser les productions locales. Généreux, perfectionniste et véritable amoureux de la cuisine, il propose, comme son modèle Régis Marcon, une cuisine haut de gamme, alliant tradition et modernité.

IL DONNE LE TOP !

S'en suit alors une rafle de prix et honneurs à la fin des années 2000 : la distinction puis la mention dans le Guide Rouge, dans le Gault et Millau et enfin l'entrée au club des Toques d'Auvergne.

La consécration arrive en mars 2011 lorsque Cyrille Zen obtient une étoile au Guide Michelin. L'année suivante, il participe à la saison 3 de Top Chef et arrive en finale. Depuis, le succès est au rendez-vous et Cyrille Zen ne cesse d'être sollicité pour de nombreux événements et prestations culinaires.

La Bergerie de Sarpoil



Restaurant Gastronomique

GUIDE MICHELIN ★ Audrey & Cyrille Zen

Restaurant Gastronomique
GUIDE MICHELIN ★
La Bergerie de Sarpoil

Cet ancien relais de poste du XVIII^{ème} siècle, a toujours été un lieu d'hospitalité où les voyageurs s'arrêtaient pour se restaurer. L'établissement possède une vraie authenticité et demeure profondément ancré dans son terroir. Une histoire à laquelle ne dérogent pas Audrey et Cyrille Zen : « Nous voguons toujours entre tradition et modernité, en apportant des touches de fantaisie à nos plats sans les dénaturer ». L'expérience d'Audrey en tant que sommelière accompagne en finesse et justesse la cuisine de Cyrille.



LES COURS ET LES STAGES

Cyrille Zen organise, au sein de son restaurant La Bergerie de Sarpoil, des démonstrations culinaires les lundis en fin d'après-midi et les samedis matins. Une belle occasion pour le chef de partager son savoir-faire avec le grand public !

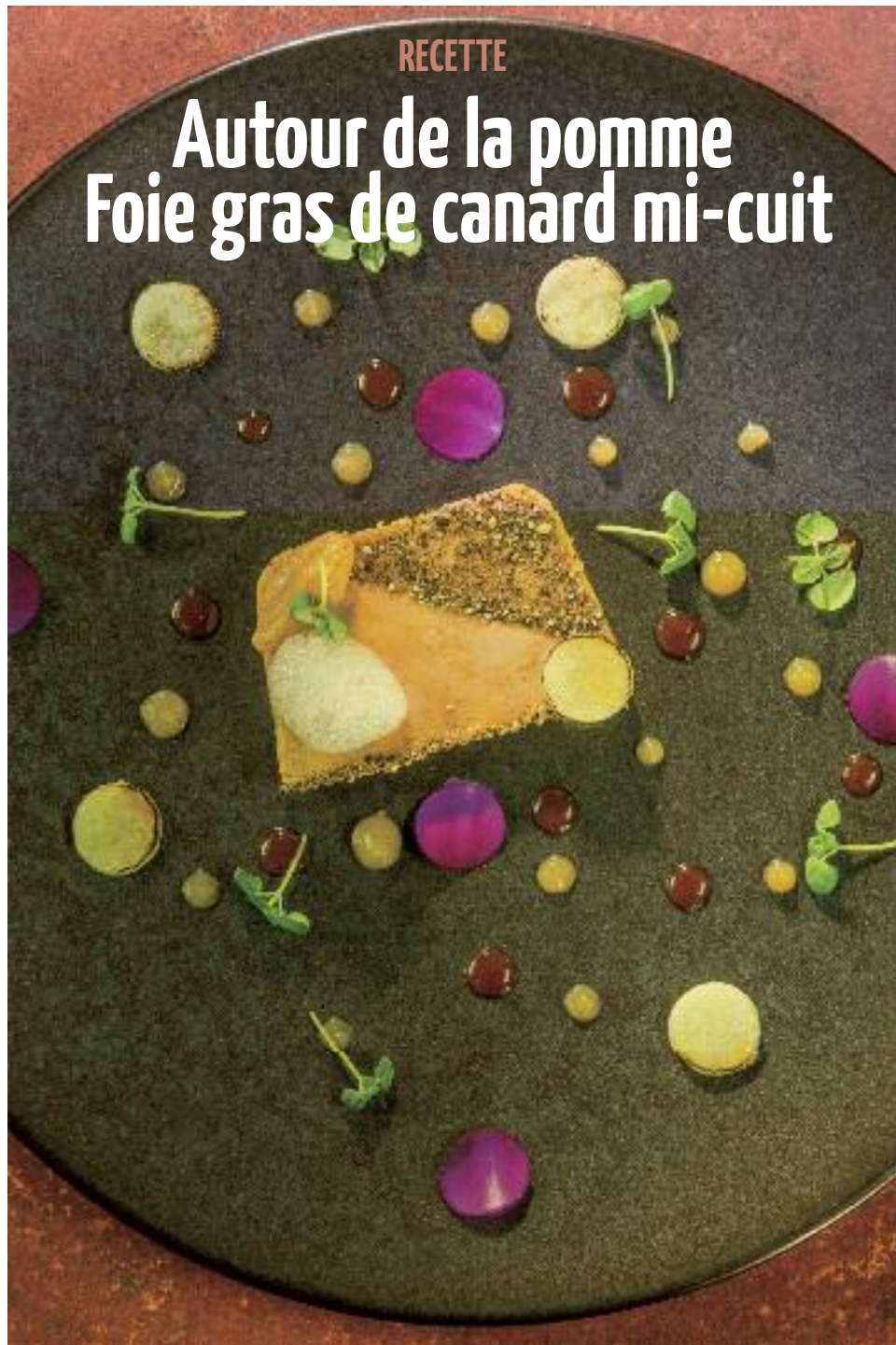
Les amateurs de gastronomie se retrouvent autour de démonstrations thématiques sucrées ou salées, animées par le chef en personne. Lors de ce moment gourmand, convivial et ludique, Cyrille Zen montre aux participants comment réaliser quelques recettes. S'en suit un apéritif, pendant lequel les gourmets peuvent échanger sur les plats réalisés par le chef.

Chaque personne ayant suivi la démonstration repart avec les mets tout juste préparés pendant l'atelier et avec les fiches techniques des recettes.

Pour connaître le détail des stages : labergeriedesarpoil.com

RECETTE

Autour de la pomme Foie gras de canard mi-cuit



RECETTE

Autour de la pomme Foie gras de canard mi-cuit

Pour 8 personnes

Préparation : 1 heure

Cuisson : 20 minutes

Réfrigération : 4 jours
au minimum

INGRÉDIENTS



La terrine de foie gras

- Sortez le lobe de foie gras du réfrigérateur 1 heure avant la préparation de la recette afin qu'il soit tendre. Déveinez-le si besoin. Assaisonnez le foie avec le sel, le poivre, le Porto et le Cognac. Laissez reposer sur une plaque allant au four pendant 30 minutes à température ambiante.
- Préchauffez votre four à 100 °C/thermostat 3. Cuisez le foie gras 6 à 8 minutes, jusqu'à ce que la température à cœur atteigne 40 °C – vérifiez avec un thermomètre de cuisson.
- Chemisez une terrine ou un moule à cake de film alimentaire. Mettez le foie gras tout juste sorti du four dans ce moule. Refermez le film pour envelopper hermétiquement le foie. Réservez au réfrigérateur pendant 4 jours.

Les pastilles de pomme

- Pelez et épépinez la pomme. Taillez des tranches de 0,5 centimètre d'épaisseur. Dans ces tranches, découpez des pastilles à l'aide d'un emporte-pièce de 1,5 centimètre de diamètre. Saupoudrez ces pastilles de sucre. Caramélisez-les à l'aide d'un chalumeau pour crèmes brûlées ou sous le grill du four, en surveillant la coloration.

Le coulis pomme-citron

- Épluchez les pommes et ôtez leurs pépins. Coupez les pommes en brunoise. Dans une casserole, faites compoter cette brunoise avec le beurre, le sucre, le jus de citron et le thé matcha. Cuisez à feu doux pendant 10 minutes puis mixez. Réservez dans une pipette à sauce.

Le dressage • Démoulez la terrine de foie gras, taillez des tranches de 1 centimètre d'épaisseur environ, à l'aide d'un couteau trempé dans de l'eau bouillante. Panez la moitié de la tranche, en diagonale, ainsi qu'un des côtés, dans le poivre mignonnette. Dans chaque assiette, déposez une tranche de terrine poivrée au centre. Disposez les pastilles de pomme et le coulis pomme-citron autour, ainsi que la crème de vinaigre balsamique et quelques pousses de shiso.

La terrine de foie gras

- 1 lobe de foie gras de 500 grammes
- 6 grammes de sel
- 2 grammes de poivre
- 2 centilitres de porto rouge
- 1 centilitre de cognac

Les pastilles de pomme

- 1 pomme Granny-Smith
- 20 grammes de sucre semoule

Le coulis pomme-citron

- 2 pommes Golden
- le jus d'un citron
- 1 pincée de thé matcha
- 40 grammes de sucre
- 40 grammes de beurre

Le dressage

- 1 cuillerée à soupe de poivre mignonnette
- 1 cuillerée à soupe de crème de vinaigre balsamique
- Quelques pousses de shiso

RECETTE

Filet de bar

EN CRUMBLE DE CHORIZO,
BEURRE D'AROMATES AUX AGRUMES



RECETTE

Filet de bar

EN CRUMBLE DE CHORIZO, BEURRE D'AROMATES AUX AGRUMES

Pour 4 personnes

Préparation : 30 minutes

Cuisson : 35 minutes

Réfrigération : 1 heure

INGRÉDIENTS

Les fenouils glacés

- 2 fenouils de petite taille
- 1 cuillerée à soupe d'huile d'olive
- 10 centilitres de fond blanc de volaille
- 10 grammes de beurre
- 1 cuillerée à café de sucre
- sel, poivre du moulin

Le beurre d'aromates

- 2 petits cornichons
- 1 cuillerée à soupe de câpres
- 1 orange
- 1 citron vert
- des herbes fraîches : aneth, thym, romarin
- 100 grammes de beurre
- 20 centilitres de vinaigre balsamique

Le crumble de chorizo

- 50 grammes de chorizo fort
- 50 grammes de chapelure

Les filets de bar

- 4 filets de bar
- 1 cuillerée à soupe d'huile d'olive

Le dressage

- 1 grenade

Les fenouils glacés

Coupez les mini-fenouils en deux dans le sens de la longueur. Dans une casserole, mettez les fenouils, l'huile d'olive, le fond blanc de volaille, le beurre, le sucre et l'assaisonnement. Portez à ébullition et laissez réduire jusqu'à évaporation des liquides. Réservez au chaud.

Le beurre d'aromates

Coupez les cornichons en lamelles. Hachez les câpres. Prélevez les zestes de l'orange et du citron. Lavez et ciselez les herbes fraîches. Conservez quelques câpres et herbes pour le dressage. Faites fondre le beurre dans une casserole, ajoutez les cornichons, les câpres, les zestes et les herbes. Laissez infuser à feu doux pendant 5 minutes, en veillant à ce que le beurre ne se colore pas. Déglacez avec le vinaigre, laissez cuire pendant 3 minutes puis réservez au chaud.

Le crumble de chorizo

Détaillez le chorizo en dés, mixez-le avec la chapelure pour obtenir une poudre fine et réservez.

Les filets de bar

Préchauffez votre four en position gril. Faites chauffer l'huile dans une poêle anti-adhésive. Déposez les filets de bar côté peau et faites-les cuire pendant 3 minutes à feu vif. Retournez-les et faites les cuire pendant 3 minutes sur l'autre face. Disposez les filets de bar sur une plaque allant au four, préalablement recouverte de papier sulfurisé. Parsemez les filets, côté peau, de crumble de chorizo. Passez-les au gril pendant 2 minutes pour faire dorer le crumble.

Le dressage

Récupérez les graines de la grenade. Au centre de chaque assiette, déposez un filet de bar gratiné. Disposez quelques branches de fenouil glacé. Versez le beurre d'aromates autour du filet. Décorez avec les graines de grenade, les câpres et les herbes fraîches réservés. Détaillez dans le rouleau de saumon quatre tronçons de 10 centimètres. Disposez un tronçon au centre de chaque assiette, retirez délicatement le film alimentaire. Parsemez chaque assiette de petits points de purée de céleri, ajoutez les betteraves glacées et

LE CONSEIL D'AUDREY

Chinon rouge, Domaine Olga Raffault.

RECETTE

Sphère en fusion

MANGUE-CHOCOLAT



RECETTE

Sphère en fusion mangue-chocolat

Pour 8 personnes

Préparation : 1 heures 30

Cuisson : 35 minutes

Réfrigération : 1 heure

Repos : 1 heure

Les coques de chocolat

Au bain-marie, faites fondre 200 grammes de chocolat noir et ajoutez les 100 grammes restant hors du feu. Mélangez vigoureusement. À l'aide d'un pinceau, chemisez de chocolat fondu seize moules en silicone de forme demi-sphérique de 8 centimètres de diamètre. Réservez le chocolat inutilisé au bain-marie afin qu'il ne durcisse pas. Laissez reposer les demi-sphères pendant 30 minutes à température ambiante. À l'issue du temps de repos, ajoutez une deuxième couche de chocolat au pinceau. Laissez reposer de nouveau.

Le praliné feuilletine

Faites fondre le chocolat au bain-marie et, hors du feu, versez-le sur le praliné. Ajoutez la feuilletine et mélangez soigneusement. Étalez l'appareil à l'aide d'un rouleau à pâtisserie entre deux feuilles de papier sulfurisé, sur une épaisseur de 0,2 centimètre. Réservez au réfrigérateur pendant 1 heure.

Le chutney de mangue

Épluchez la mangue et coupez-la en brunoise. Dans une casserole, faites fondre le beurre, ajoutez la mangue, le sucre, la gousse de vanille dont vous aurez gratté l'intérieur, la fève de tonka. Laissez compoter pendant 10 minutes. Laissez refroidir puis réservez au frais.

La sauce chocolat

Mélangez l'eau, le sucre, le chocolat et le cacao dans une casserole. Portez à 70°C puis réservez au bain-marie à cette température jusqu'au moment de servir.

Le montage de la sphère

Sortez le praliné feuilletine du réfrigérateur. Cassez la plaque pour obtenir des brisures. Démoulez les demi-coques en chocolat. Dans une demi-sphère sur deux, disposez du chutney de mangue, une boule de sorbet passion, des brisures de praliné feuilletine. Refermez avec une demi-sphère vide. Disposez une sphère reconstituée dans chaque assiette, de préférence creuse. Au moment de servir, versez la sauce chocolat, encore chaude, sur les sphères. Le chocolat entre en fusion...

INGRÉDIENTS

Les coques de chocolat

- 300 grammes de chocolat noir

Le praliné feuilletine

- 100 grammes de praliné
- 150 grammes de chocolat au lait
- 100 grammes de feuilletine

Le chutney de mangue

- 1 mangue
- 1 gousse de vanille
- 100 grammes de sucre
- 1 petite pincée de fève de tonka
- 30 grammes de beurre

La sauce chocolat

- 2 décilitres d'eau
- 60 grammes de sucre
- 90 grammes de chocolat noir
- 35 grammes de cacao non sucré

Montage de la sphère

- 1/2 litre de sorbet passion

L'ASTUCE DE CYRILLE

Cette recette peut être déclinée dans d'autres parfums : vous pouvez remplacer le sorbet passion et le chutney de mangue par de la confiture de framboises et de la glace à la pistache.



Le Bistrot Zen [©]

Le Bistrot Zen

Si sa carte est éphémère (elle change tous les mois), la qualité des créations culinaires de Cyrille Zen, elle, ne bouge pas ! On retrouve dans la cuisine du Bistrot Zen la même exigence qu'à la Bergerie de Sarpoil, son établissement étoilé.

Les amateurs de bons repas seront par conséquent ravis de constater que l'esprit bistrot n'a pas pris une ride ! Tradition et modernité fusionnent ici pour donner naissance à des plats savoureux et généreux.

ZÉNITH CULINAIRE !

En venant à Montpeyroux, peut-être aurez-vous la chance de déguster les Makis de volaille fermière aux écrevisses, le Burger Zen, bœuf charolais, fourme d'Ambert et pommes de terre avant de finir en beauté avec un Baba "en bocal" aux fruits de saison, agrumes et framboises.

Mais peut-être tomberez-vous sur d'autres belles surprises gourmandes... Pour le savoir, n'attendez plus et rendez-vous au Bistrot Zen !



CINQ QUESTIONS À CYRILLE ZEN

Pourquoi avoir choisi Montpeyroux pour votre nouvel établissement ?

Cyrille Zen : Montpeyroux est un magnifique village médiéval fortifié, qui a obtenu en 1989 le label "Plus beaux villages de France".

À qui doit-on la décoration intérieure du bistrot ?

Cyrille Zen : Nous avons fait appel à l'architecte Fabien Gomez car il propose des designs d'intérieur innovants.

Qui mijote les bons petits plats du Bistrot Zen ?

Cyrille Zen : Derrière les fourneaux, on retrouve mon second mais c'est un peu comme si c'était moi puisque j'élabore la carte et en imagine les recettes.

Quel est le parcours du chef ?

Cyrille Zen : Clément Colombier a travaillé à mes côtés, à la Bergerie de Sarpoil, pendant 2 ans. Il officie au Bistrot Zen depuis 2 ans également.

Et en salle, qui va-t-on retrouver ?

Cyrille Zen : les clients seront accueillis par Mathieu Cadier, formé par ma femme Audrey.

RECETTE

Tourte potimarron & châtaignes



RECETTE

Tourte potimarron & châtaignes

Pour 4 personnes

Niveau : Facile

Durée : 1 h.

Repos : 30 min.

Cuisson : 35 min.

INGRÉDIENTS

Pâte Brisée

- 250 g de farine
- 125 g de beurre
- 1 œuf entier
- sel
- poivre
- 1 branche de thym frais
- 1 branche d'estragon
- 2 cl d'huile de noix (2 c. à s.)

La garniture

- 1/2 potimarron
- 200 g de châtaignes cuites
- 100 g de Cantal entre deux

L'appareil à crème prise

- 1/4 l de lait
- 1/4 l de crème entière 35 %
- 4 œufs entiers
- 5 g de sel
- 2 g de poivre
- 2 cl d'huile de noix

Pâte Brisée

Ciseler le thym et l'estragon. Ramollir le beurre.

Pétrir l'ensemble des ingrédients de façon à obtenir une pâte bien homogène. Réserver au frais 30 min.

Étaler la pâte d'une épaisseur de 5 mm puis foncer dans un moule à tourte beurré et fariné. Réserver au frais.

La garniture

Eplucher le potimarron et le détailler en quartier.

Le blanchir à l'eau bouillante 2 min et rafraîchir.

L'appareil à crème prise

Mélanger tous les ingrédients dans un saladier.

Montage et cuisson

Préchauffer le four à 200°C.

Disposer les quartiers de potimarron en rosace sur la pâte. Parsemer de châtaignes. Ajouter le Cantal en copeaux et couler l'appareil à crème prise dessus.

Cuire la tourte environ 35 min.

RECETTE

Le riz au lait

ET CAMEL AU BEURRE SALÉ



RECETTE

Le riz au lait

ET CAMEL AU BEURRE SALÉ

Pour 4 personnes

Difficulté : Moyen

Temps de préparation : 1 h

Repos : 12 h.

Cuisson 1 h.

INGRÉDIENTS

La base du riz au lait

- 75 g de riz
- 370 g de lait
- 370 g de crème
- 75 g de sucre semoule
- 1 gousse de vanille

Crème fouettée

- 250 g de crème liquide entière à 35%
- 40 g de sucre glace

Préparation la veille

Préchauffer le four à 180°C. Rincer le riz à l'eau froide, puis le blanchir à l'eau avec une pincée de sel. Egoutter et rafraîchir. Porter à ébullition la crème, le lait, le sucre et la gousse de vanille préalablement fendue et grattée. Dans un plat allant au four, mettre le riz blanchi et verser la préparation. Mélanger. Cuire une heure à 180°C. Mélanger toutes les 15 min avec une cuillère. Réserver au frais pendant 12 h.

Pour la crème fouettée

Dans une cuve de batteur, monter la crème en chantilly et ajouter le sucre glace.

Finition

Laisser tempérer la base du riz au lait à température ambiante (pendant 6h) puis incorporer la crème fouettée délicatement.

Dresser et déguster à température.

Pour le dressage, utiliser des bocaux à confitures ou des verrines et accompagner le riz au lait d'un caramel beurre salé.

LE CONSULTING



LE CONSULTING

LE CHEF MET SON SAVOIR-FAIRE AU SERVICE DES ENTREPRISES/MARQUES ET LES ACCOMPAGNE PAS À PAS DANS LEURS PROJETS.

AMBASSADEUR DE MARQUE

Cyrille Zen peut valoriser et transmettre une expérience de marque auprès d'une cible.

LANCEMENT DE PRODUITS / GAMMES

Les entreprises/marques choisissent Cyrille Zen comme un porte-parole de qualité pour soigner leur lancement de produits ou de gammes.



CRÉATION DE RECETTES OU DE CARTES

Elles se laissent convaincre par l'univers créatif de Cyrille Zen pour la conception de leurs recettes et menus.

ELABORATION DE FICHES TECHNIQUES

Les entreprises/marques optent pour le savoir-faire et l'expérience du chef étoilé pour la réalisation de leurs fiches techniques de recettes.

FORMATION DES ÉQUIPES

Elles gagnent du temps en donnant à leur personnel les ressources nécessaires pour exceller en cuisine.

RÉALISATION DE DÎNERS CARITATIFS

Les entreprises/marques peuvent réunir un maximum de participants autour d'une bonne cause et d'un succulent dîner concocté par le chef.

PARRAINAGE

Elles peuvent aussi faire appel à la générosité et à la notoriété du chef pour soutenir un projet humanitaire ou citoyen.

ANIMATION D'ÉVÈNEMENT

Les entreprises/marques qui le souhaitent peuvent proposer les services du chef pour présenter leurs produits ou pour être jury lors d'un atelier ou stage culinaire.



LES PARTENAIRES



•FISCHER•
 **BARGOIN**
L'Encrume

KENWOOD

FISCHER BARGOIN A CHOISI CYRILLE ZEN POUR LE DÉVELOPPEMENT D'UNE NOUVELLE GAMME DE COUTEAUX

LA RECETTE D'UN PARTENARIAT RÉUSSI

Cyrille Zen et Fischer Bargino partagent le goût pour l'innovation constante.

AU MENU DU PARTENARIAT

Le chef étoilé a apporté son expertise pour accompagner l'entreprise de coutellerie dans le lancement de sa gamme Zen de couteaux de cuisine élégante et innovante en acier haut de gamme pour les professionnels de la restauration.

Plus d'informations, rendez-vous sur www.fischer-bargino.com



UN AMBASSEUR DE CHOIX POUR LA MARQUE ANGLAISE KENWOOD, LEADER EUROPÉEN SUR LE MARCHÉ DE LA PRÉPARATION CULINAIRE

LA RECETTE D'UN PARTENARIAT RÉUSSI

La performance est une valeur commune entre Cyrille Zen et la marque Kenwood.

AU MENU DU PARTENARIAT

Aujourd'hui, Cyrille Zen utilise le Cooking Chef, un des produits phares de la marque Kenwood, dans le cadre de ses préparations culinaires. Le chef donne aussi des cours de cuisine grand-public au Cook & Coffee, lieu de démonstration et vente d'électroménager culinaires de la marque Kenwood.

Plus d'informations sur cooking-chef.fr et kenwoodworld.com





LA BERGERIE DE SARPOIL

Sarpoil 63490 Saint-Jean en Val
04 73 71 02 54
cyrille.zen@wanadoo.fr
www.la BergerieDesarpoil.com

LE BISTROT ZEN

Rue de la Grande Charreyre
63114 MONTPEYROUX
04 73 96 95 36
contact@lebistrotzen.com
www.lebistrotzen.com

PRESSE

Agence Sophie Benoit Communication
Yglinga Benoit & Eve Gimenez
01 43 41 08 51
yglinga@sbc-groupe.com
eve@sbc-groupe.com
www.sbc-groupe.com

cyrillezen.com  [cyrillezen](https://www.facebook.com/cyrillezen)  [@CyrilleZen](https://twitter.com/CyrilleZen)  [YouTube](https://www.youtube.com/CyrilleZen)