

"Le 17 dans l'assiette"

"Un chef + un invité + un menu boyardesque = Le 17 dans l'assiette"

Bruno, membre de la brigade de cuisine.

-Chef, les ingrédients pour la sauce boyardesque.

"Le chef : Harold Delavalle.

Le chef cuisinier du Fort Boyard prépare les repas des équipes de tournage, participants et animateurs.

Il est épaulé par sa brigade : Elina, Noémie et Bruno."

Harold Delavalle, chef cuisinier du Fort Boyard.

-Ah merci Bruno, c'est gentil.

Merci, merci.

Bon, on va préparer tout ça.

Je suis Harold Delavalle, chef du Fort Boyard depuis 3 ans.

Accompagné de mon équipe qui comprend un responsable de salle, mes deux serveuses et mon sous-chef.

On va débiter déjà l'ananas, pour la sauce.

Ensuite, nous avons mis des tomates cerises, du gingembre, de la ciboulette, de la coriandre, de l'oignon rouge et ça sera servi sur un poisson rôti. Ça pourrait être pas mal. Voilà.

On va faire des petites brunoises... pour mettre dans la sauce.

On va attaquer la tomate cerise, pour mettre de la couleur et de la fraîcheur.

Aujourd'hui, nous allons préparer un œuf cocotte à la pleurote, ensuite un filet d'églefin avec une feuille de nori dessus, servi avec un gratin de courgettes et un navet glacé au poivre et miel.

Et pour finir, un tiramisu.

"Menu - Le 17 dans l'assiette

Entrées : œuf cocotte accompagné de ses champignons pleurotes, crudités.

Plats : filet d'églefin en sauce boyardesque, gratin de courgettes, navets glacés.

Desserts : fromages, tiramisu."

Alors, nous avons en gros 150 personnes qui viennent sur le Fort.

Donc, petit-déjeuner.

Repas du midi.

Et goûter l'après-midi.

Nous avons une équipe de 5 en cantine.

On démarre par le petit-déjeuner, bien sûr, on attaque le repas du midi et on finit par le goûter l'après-midi.

Plein de fraîcheur.

Oui.

Donc, je prépare mes menus.

Nous achetons la marchandise sur La Rochelle, bien sûr.

Charente-Maritime, tout à fait.

Et nous avons un camion de chambre froide qui nous emmène jusqu'au Port de la Fumée à Fouras.

Ensuite, c'est chargé dans des grandes glacières, bien sûr, sur le bateau "Le surfeur" qui nous emmène au Fort Boyard, et la came arrive directement dans ma cuisine.

Une bonne sauce boyardesque !

Ça va être bien relevé.

Et voilà !

La sauce boyardesque... est finie !

Nous allons goûter ça.

Hum, parfait.

Dans 5 minutes, c'est bon et après, on enfourne les poissons.

"L'invité : le maître du temps.

Recruté par le Père Fouras, il est mi-homme mi-tigre et son origine est inconnue."

Bonjour, maître du temps.

Aujourd'hui, je te propose un petit poisson en feuille de nori avec une petite sauce boyardesque, un navet glacé au poivre et un gratin de courgettes.

Monsieur le maître du temps.

Et bon appétit.

En attendant le prochain "17 dans l'assiette", n'oubliez pas, les copains, tous les samedis soirs, sur France 2, les aventures de Fort Boyard !

La brigade, ensemble.

-Bel été à tous en Charente-Maritime !

Ouais !

"Depuis presque 30 ans, le département de la Charente-Maritime, propriétaire du Fort Boyard, assure son entretien."

"Il accompagne aussi activement la célèbre émission-jeu qui rassemble sur France 2 plus de 2 millions de fans chaque semaine en été."