

# Stéphane *Avelin*

# Biographie



« Le Caprice des deux » est une histoire vraie... née d'un véritable coup de tête. À l'origine de ce pari fou, Stéphane Avelin et sa sœur, Sonia qui ont décidé un beau jour de 1994 d'ouvrir leur restaurant au cœur de Saint-Tropez, dans les ruelles historiques de la cité.

**B**ien loin d'une lubie, Stéphane Avelin défend une cuisine traditionnelle et française, qu'il vit intensément à travers l'échange. À ses yeux, la cuisine est un moyen d'expression à travers lequel passent émotions, sensations, et liberté. Avant de parler cuisine, lui et sa sœur parleront toujours Provence, terroir, et produits de saison. Une cuisine sincère qui s'exprime à travers les grandes spécialités du chef, le tout fait-maison : canelloni de crabe au coulis d'écrevisse, filet de bœuf aux truffes, ou encore son célèbre croquant de fraises. Ses plats sont le fruit du travail de produits nobles qu'il se refuse à dénaturer pour toujours en conserver la saveur et la fraîcheur. Le talent du chef a été largement reconnu : le Prince de Lignac l'a même choisi pour son banquet d'anniversaire. Stéphane Avelin est ensuite élu « espoir de la gastronomie » en 1995 et Maître Restaurateur en 2014, jusqu'à l'obtention d'une deuxième toque Gault&Millau la même année. Un homme de projet qui semble vivre pour l'échange et le rythme, ce qui explique peut-être une cuisine ouverte et privative à l'étage de son restaurant pour commenter la préparation de ses plats et partager avec ses clients toute la passion qu'il transmet dans ses assiettes.

*Au Caprice des Deux (Whim of Two) is a true story... originating from a real impulse. Behind this crazy bet are Stéphane Avelin and his sister Sonia who decided one fine day in 1994 to open their restaurant at the heart of Saint-Tropez in the historical alleyways of the city.*

**F**ar from being a whim, Stéphane Avelin champions classic French cuisine that he lives intensely through discussion. For him, cuisine is a means of expressing emotion, feelings and freedom. Before talking about cooking, he and his sister always discuss Provence, terroir and seasonal products. The chef's genuine cuisine is expressed through his amazing specialities that are all homemade: crab cannelloni with crayfish coulis, beef fillet with truffles and his famous strawberry crisp. His dishes result from working with noble products that he refuses to denature, retaining the flavour and freshness. The chef's talent is widely recognised: Prince of Lignac chose him for his birthday banquet. Stéphane Avelin was then nominated 'gastronomy's hopeful' in 1995 and Maître Restaurateur in 2014, until being awarded a second toque in Gault & Millau the same year. This man of projects seems to live for interaction and tempo, which perhaps explains why he created an open private kitchen upstairs in his restaurant to discuss the preparation of his dishes and share all the passion that he puts into his dishes with his customers.



**By Stéphane AVELIN :**

AU CAPRICE DES DEUX - 40, rue du Portail Neuf  
83990 SAINT-TROPEZ

Tél : 04 94.97.76.78

[www.aucapricedesdeux.com](http://www.aucapricedesdeux.com)

GPS 43° 16' 17.7852"N - 6° 38' 26.775"E

# ŒUFS COCOTTE AUX TRUFFES

Pour 4 personnes

By *Stephane Avelin*



## INGRÉDIENTS

4 tranches de pain  
2 tomates cœur de bœuf  
200g de burrata  
150 grammes de truffes en lamelles  
4 cuillères à soupe d'huile d'olive  
fleur de sel

## L'ACCORD

By *Maxime Valery*

Château  
du Galoupet  
Blanc - 2016



## PRÉPARATION

Faire griller les toasts.  
Couper les tomates rincées en dés de 1 cm carré.  
Mélanger la burrata a la fourchette (réserver).  
Dresser dans des cercles de 10 cm de diamètre le toast.  
Ajouter les tomates légèrement écrasées puis la burrata  
pour jouer sur la couleur. Sur le dessus disposer les  
truffes en lamelles avec la fleur de sel et l'huile d'olive.  
Au moment de servir enlever le cercle et voir les  
variantes de couleur.

# SALADE DE POUSSE D'ÉPINARD

AU PARMESAN ET TRUFFES

Pour 4 personnes

By *Stephane Avelin*

## INGRÉDIENTS

300 grammes de première pousse d'épinard,  
Un décilitre de vinaigrette,  
4 cuillères à soupe d'huile d'olive,  
300 grammes de parmesan raggiano 24 mois de séchage,  
120 grammes de truffes en lamelles,  
Fleur de sel.

## PRÉPARATION

Laver la pousse puis l'égoutter et la réserver.

Disposer la salade au milieu de l'assiette, assaisonner avec le vinaigre.

En forme d'étoile, disposer le parmesan en lamelles et les truffes par-dessus avec la fleur de sel.

Arroser le tout huile d'olive.



## L'ACCORD

By *Maxime Valery*

Château Roubine  
Grand Cru  
Lion et Dragon  
Blanc



# TARTE FINE CŒUR DE BŒUF

ET BURRATA AUX TRUFFES

*By Stephane Avelin*

Pour 4 personnes

## INGRÉDIENTS

4 tranches de pain  
2 tomates cœur de bœuf  
200g de burrata  
150 grammes de truffes en lamelles  
4 cuillères à soupe d'huile d'olive  
fleur de sel

## PRÉPARATION

Faire griller les toasts.  
Couper les tomates rincées en dés de 1 cm carré.  
Mélanger la burrata a la fourchette (réserver).  
Dresser dans des cercles de 10 cm de diamètre le toast. Ajouter les tomates légèrement écrasées puis la burrata pour jouer sur la couleur. Sur le dessus disposer les truffes en lamelles avec la fleur de sel et l'huile d'olive.  
Au moment de servir enlever le cercle et voir les variantes de couleur.

## L'ACCORD

*By Maxime Valery*

Château Roubine  
Grand Cru  
Lion et Dragon  
Rosé

