







**PARTAGER
C'EST AIMER**

**TIMON
MICHIELS**

**VOLUME
NUMBER 1**

**LA TABLE DE
TIMON**

224 g e

Lannoo

CONTENU

00 INTRODUCTION BIOGRAPHIE

01 FINGERFOOD

Brioche au tartare 'à l'italienne' et à la roquette	18
Dip de burrata aux anchois avec pain plat	20
Dumpling au jus de gambas et huile de piment	22
Croquettes de porc effiloché et mayonnaise au pickles	26
Huitres au babeurre et à l'aneth	32
Pan con tomate	34
Sandwich au pastrami avec du kimchi et une mayonnaise à la moutarde	38
Quesadilla « flammekueche » à la raclette, au lard et à l'oignon	40
Tostada de crabe	42

02 STARTERS

Carpaccio avec mayonnaise à l'estragon et tomates confites	50
Ceviche de bar	52
Cocktail de crevettes	54
Os à moelle à la gremolata	56
Moules 'Nduja	58
Pizza au levain à la ricotta	62
Pulpo à la sauce Café de Paris	64
Langue de bœuf avec des radis et du raifort	68
Sardines au concombre mariné et aux radis	70
Bouts de côtes	72
Mon plat signature : l'os à moelle grillé au tartare de bavette et caviar	76
Smeus	78
Tartare Rossini	80
Vitello tonnato	82
Vongole	84

03 MAINS

Bavette	90
Poulet au beurre	92
Butterfly chicken au mole rouge	94
Côte à l'os	96
Dorade en croûte de sel	100
Poulet frit	102
Gambas et huile de piment	104
Côtelettes de porc Ménépien et sauce	
Blackwell	106
Épaule d'agneau	110
Maquereau brûlé au teriyaki et au gingembre	112
Boulettes de viande	116
Rigatoni et caviar	118
Sole	120

04 SIDES

Pommes de terre au four à l'aïoli	126
Aubergines grillées	128
Chou-fleur	130
Butternut et feta	132
Rib de maïs avec vinaigrette au chili	134
Eringi à l'espuma de cèpes	136
Betterave jaune et fromage de chèvre	140
Asperges vertes grillées à l'ajo blanco	142
Jeunes carottes et baba ganoush	144
Pommes de terre Noisette à la truffe	146
Laitue et jus de babeurre	148
Mousseline et os à moelle	150
Pickles	152
Poireaux grillés et houmous au labneh	154
Tomate et mayonnaise au basilic	158

05 DESSERT

Crumble aux pommes	162
Brownie	164
Mousse au chocolat	166
Crêpe Suzette	170
Hangop	172
Eton Mess, édition au coco	174
Mille-feuille	176
Le tiramisu de ma maman	178





Si ce livre est arrivé jusqu'à vous, c'est que vous aimez manger. Et, espérons-le, que vous appréciez aussi passer derrière les fourneaux. Ou, au moins, vous attabler avec bonheur devant un bon petit plat. Au fond, c'est tout ce qui compte.

Je suis Timon Michiels. Chef cuisinier animé par l'esprit d'équipe, bon vivant, Gantois et fier de l'être. Ce livre est une table ouverte, parsemée de saveurs et d'histoires. Il ne cherche ni à impressionner ni à mettre en scène, mais juste à rassembler autour d'une table généreuse tous ceux qui en ont envie, qui ont le goût des bonnes choses, de la passion et du plaisir d'être ensemble.

Que pouvez-vous y trouver ? Des plats que j'adore préparer. Pour mes amis, ma famille, ma brigade. Des plats qui font plaisir. Parfois audacieux, parfois étonnamment simples. Mais toujours savoureux. Que l'on déguste toujours avec enthousiasme.

À TABLE. À TABLE !

Ce livre ne parle pas de perfection, mais d'une cuisine qui plaît. De plats que l'on peut déguster avec les doigts. De sauces qui ont parfois un peu trop cuit, mais qui se révèlent délicieuses. Mais surtout, du plaisir de cuisiner pour ceux qu'on aime et qui restent pour vous aider à faire la vaisselle.

J'ai eu la chance de côtoyer de grands chefs et de travailler dans des lieux extraordinaires. De Monaco à l'île Maurice, de Washington à Barcelone. Mais ce sont les moments passés à table qui m'ont le plus appris. À ma table. Un endroit où on rit, où on se tait, où on raconte des histoires et où on mange.

Cet ouvrage n'est pas un livre de recettes à conserver bien sagement sur une étagère. Au contraire. Il peut se salir. Il *doit* se salir ! Surtout, qu'il soit plein de taches ! Les éclaboussures de vinaigrette n'ont aucune importance. Elles voudront simplement dire que vous l'avez utilisé. Qu'il y avait quelqu'un avec qui partager une recette. Qu'il y avait du monde à votre table.

Et qui sait... peut-être que quelqu'un dira bientôt : « *Miam, qu'est-ce que c'est bon !* »

Vous saurez alors que la mission est accomplie.

Bienvenue à table !



CHEF, BOULE D'ÉNERGIE, AMI DE TOUS

Timon Michiels (1997, Gand) n'est pas un chef ordinaire. C'est un homme en ébullition permanente : en cuisine, en parole, dans la vie. Sa passion l'anime. À chaque instant.

À 18 ans, il troque ses études en sciences économiques, à peine entamées, contre une veste de cuisine de l'école hôtelière Ter Duinen. Il commence par suivre une formation pour adultes, puis effectue une septième année de spécialisation. Depuis, il file telle une comète : études de gestion de restaurant à Lausanne, stages à Monaco et à Barcelone, puis chef de Washington à l'île Maurice.

En 2022, il obtient une première étoile Michelin pour le restaurant Carcasse by Dierendonck. Il confirme ainsi son savoir-faire, tout en démontrant son aptitude à conjuguer tradition et modernité. Depuis, les mentions et distinctions s'enchaînent : « *Meilleur restaurant de viande* », « *Meilleur espoir de l'année* », entre autres. Pourtant, il accueille ces honneurs avec une sérénité désarmante. « Une étoile n'est pas un aboutissement », confie-t-il. « C'est un nouveau départ, avec un peu plus de pression. »

En parallèle, il co-développe des concepts, orchestre des pop-ups, réalise des vidéos, voyage et s'embrase de projets.

Sur Instagram, il affiche une personnalité vive et drôle, aisément reconnaissable. En cuisine, il est le moteur de sa brigade. Son style ? Structuré, direct, audacieux, tout en finesse.

- 1997** : Naissance à Gand
- 2013** : Première expérience dans l'hôtellerie chez Davy De Pourcq (Volta)
- 2014** : Début à l'école hôtelière Ter Duinen, Coxyde (formation pour adultes + 7^e année)
- 2017** : Formation en gestion de restaurant à l'École Hôtelière de Lausanne (Suisse)
Stages chez : Alain Ducasse (Monaco), Stéphane Buyens, Peter Goossens, Albert Adrià (Barcelone)
- 2019** : Chef exécutif auprès de l'ambassade de Belgique à Washington D.C.
- 2021** : Chef chez Carcasse by Dierendonck, Coxyde
- 2022** : Première étoile Michelin
- 2024** :
- Carcasse est classé 5^e dans le « World's Best Steak Restaurants »
 - Meilleur jeune chef au monde
- 2025** : Conquête des médias sociaux



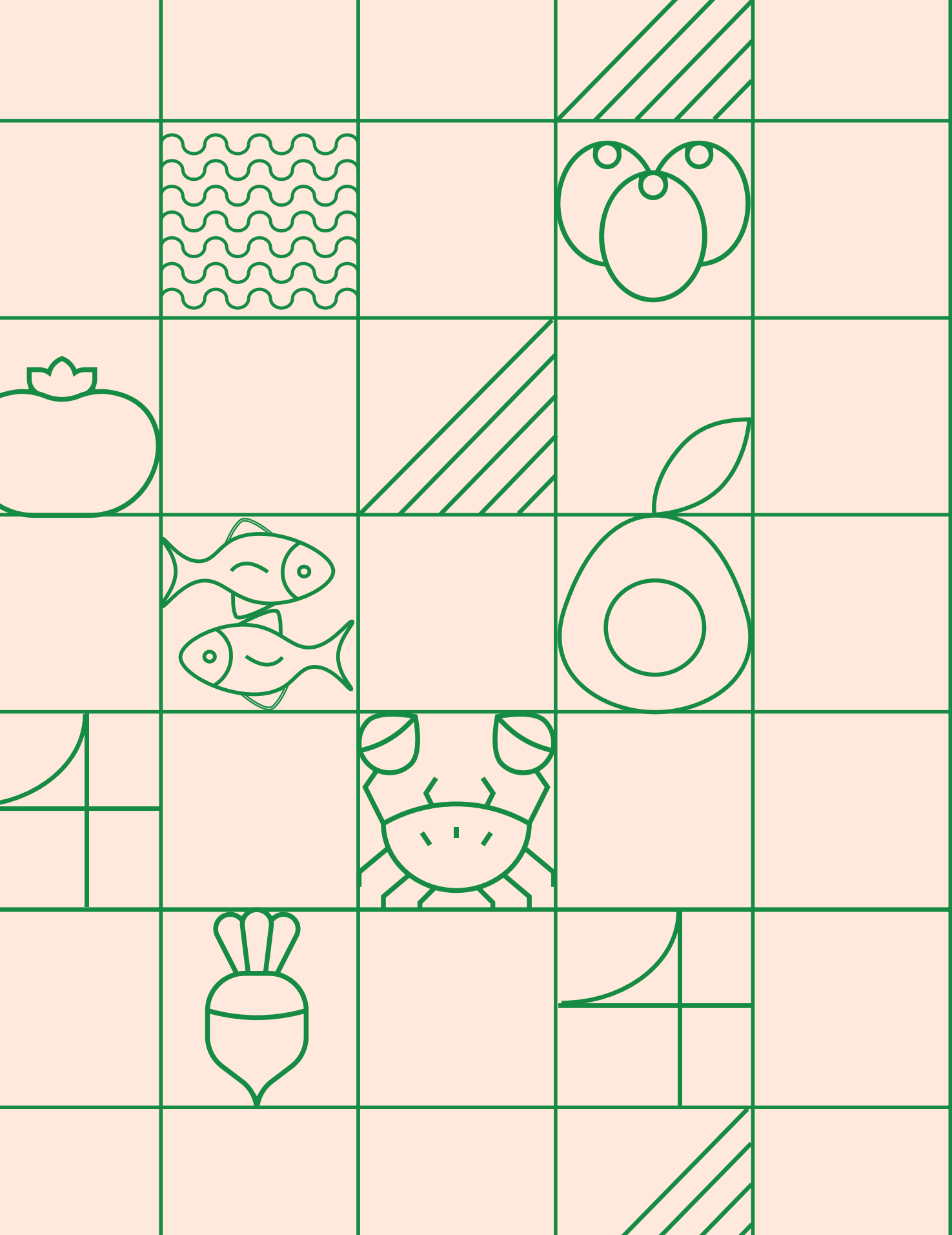


TOUTES CES ENVIES VONT ME FAIRE CRAQUER.

Impatient, rempli d'une énergie débordante et d'un enthousiasme communicatif, Timon ne passe jamais inaperçu. Sa cuisine est directe, maîtrisée et profondément authentique. Sur les réseaux sociaux, il est devenu une voix incontournable de la cuisine : sincère, drôle, ambitieux et sans prétention.

La perfection sans âme n'est pas son truc. Timon mise sur la chaleur, le feu, l'amitié et une quenelle un peu tordue dans l'assiette. Sa cuisine reflète sa personnalité : franche, généreuse et résolument tournée vers demain.

Pour ses gars, il est bien plus qu'un chef : il est leur ami, leur guide et leur source d'inspiration. Ils mangent ensemble tous les jours. Ils sont aux fourneaux ensemble. Et cela se ressent dans chaque assiette.



**CHAPITRE
01**

**TIMON
MICHIELS**

**LES
RECETTES**

FINGER FOOD

MES « GARS » MANGENT EN PREMIER

Dans la plupart des restaurants, vous pouvez vous estimer heureux si vous arrivez à manger un bout entre deux services. Une cuillerée de purée de pommes de terre froide. Un morceau de viande oublié. Un reste de sauce qui n'a pas fini dans l'assiette. Vite, sur le pouce, toujours avec un œil sur le prochain plat.

Mais chez moi ?

Les gars mangent en premier.

Et non, je ne parle pas des clients. Je parle de ma bande. En cuisine. En salle. Ma brigade. Mes gars, quoi. Les personnes qui entretiennent la flamme, qui travaillent dur avec moi, qui célèbrent chaque victoire et qui ne me laissent pas tomber quand ça déraile.

Nous nous attablons ensemble. Sans la pression des bons de commande. Sans les jérémiades concernant la mise en place. Sans stress. On mange ensemble, tout simplement.

Une seule personne cuisine. Parfois quelqu'un de la salle, parfois quelqu'un de la cuisine. Et le reste s'assoit. Fourchette et couteau en main. Parce que si vous n'êtes pas assis, vous n'en profitez pas vraiment.

Nous mangeons ce qu'il y a. Parfois c'est excellent, parfois... intéressant. Des pâtes maison, un curry du pays, des boulettes de viande suédoises... Et entre les deux, beaucoup de pain, beaucoup de beurre et beaucoup d'histoires.

Nous parlons de foot. De la dernière série sur Netflix. De la pita que nous pourrions commander plus tard. De tout, sauf du service. On sera vite à dix-neuf heures.

Et à Noël ? Là, c'est moi qui cuisine. C'est la tradition.

Je prépare un bœuf Wellington. Chaque année. Et pas la version facile. Non, une duxelles si fine que l'on pourrait presque en faire une pâte de champignons. Une bonne mousseline pour l'accompagner. Préparée avec du bon beurre. Et de la truffe noire. Bien épaisse.

Puis : une pâte feuilletée croustillante. Crac. Un ange passe...

C'est ma façon de leur dire merci. Pour les soirs dont on ne voyait pas la fin. Pour les doubles services, les horaires tardifs, les jours où la tête ne voulait pas mais où les mains ont pris la relève.

Parce que ces gars-là ? Vous les voyez plus que votre chérie. Ils savent quand vous avez mal dormi. Quand vous êtes nerveux. Quand vous avez faim, mais que vous n'êtes pas encore prêt à l'admettre.

Alors, vous vous assurez qu'ils profitent d'un repas réconfortant. Littéralement. Mais aussi au figuré.

« TOUTES CES ENVIES VONT ME FAIRE CRAQUER. »

Je l'ai déjà dit dans un podcast, mais je le pense vraiment. Il y a plus de choses que j'ai envie de faire que de temps, que de force, que d'heures dans la journée.

Je perçois quelque chose. Je le ressens au plus profond de moi. Et je veux le concrétiser maintenant : un plat inédit, une collaboration, un pop-up, une vidéo.

Parfois, c'est intense, ça brûle. Mais je ne pourrais pas m'en passer. Ces envies sont mon moteur. Tant qu'elles sont là, je continue d'avancer.



BRIOCHE

AU TARTARE 'À L'ITALIENNE' ET À LA ROQUETTE

INGRÉDIENTS

POUR LA BRIOCHE

4 tranches de brioche d'environ 1,5 cm d'épaisseur
beurre à cuire

POUR LE TARTARE

300 g de tartare de bœuf (ou viande de votre choix),
finement haché
4 tomates séchées, finement hachées
2 c. à soupe de câpres, finement hachées
2 c. à soupe d'olives noires (dénoyautées), finement
hachées
1 échalote, finement ciselée
1 c. à soupe de persil frais, finement ciselé
1 c. à soupe de basilic frais, finement ciselé
1 c. à soupe de pignons de pin grillés, grossièrement
hachés
1 c. à café de moutarde de Dijon
1 c. à soupe d'huile d'olive
sel et poivre selon le goût
quelques gouttes de jus de citron (facultatif)

POUR LA MAYONNAISE À LA ROQUETTE

1 jaune d'œuf (à température ambiante)
1 c. à café de moutarde (de préférence de Dijon)
1 c. à soupe de jus de citron
150 ml d'huile neutre (huile de tournesol ou d'arachide)
30 à 40 g de roquette fraîche, finement hachée ou légè-
rement écrasée
sel et poivre selon le goût

POUR LE DRESSAGE

quelques câpres
basilic ou persil frais
4 c. à café de graines de moutarde
quelques gouttes de vinaigre balsamique (de bonne
qualité)
huile d'olive pour le dressage

L'Italie reste l'une de mes destinations préférées. La cuisine la plus authentique. Le soleil dans chaque assiette. Et cette hospitalité sincère qui vous marque à jamais. À Gand, je retrouve cette atmosphère chez *In Bocca Lupo*, l'un de mes restaurants préférés. Chez Pauline et Bastiaan, la cuisine est honnête et chaleureuse, comme en Italie. Depuis l'enfance, c'est une halte incontournable, en famille ou entre amis. Toujours accueillante, toujours authentique.

PRÉPARATION

LA BRIOCHE

Coupez la brioche en bâtonnets d'environ 6 centimètres de long, 3 centimètres de large et d'une épaisseur de 1,5 centimètre.

Chauffez une poêle à frire à feu moyen-vif et faites-y fondre une noix de beurre. Faites frire les bâtonnets de brioche jusqu'à ce qu'ils soient dorés et croustillants. Retournez-les régulièrement pour que tous les côtés soient bien colorés. Réservez-les et égouttez-les brièvement sur du papier absorbant.

LE TARTARE

Dans un bol, mélangez le tartare haché avec les tomates séchées, les câpres, les olives noires, l'échalote, le persil, le basilic, les pignons de pin, la moutarde et l'huile d'olive. Assaisonnez de sel, de poivre et de quelques gouttes de jus de citron, si vous le souhaitez.

LA MAYONNAISE À LA ROQUETTE

Dans un bol, fouettez le jaune d'œuf avec la moutarde et le jus de citron. Ajoutez lentement l'huile, goutte à goutte, tout en fouettant vigoureusement jusqu'à l'obtention d'une mayonnaise épaisse et onctueuse. Écrasez brièvement la roquette à l'aide d'un mixeur plongeant ou hachez-la très finement et incorporez-la à la mayonnaise. Assaisonnez de sel et de poivre.

LE DRESSAGE

Répartissez généreusement le tartare sur les bâtonnets de brioche croustillants. Garnissez avec quelques câpres, des herbes fraîches, des graines de moutarde, quelques gouttes de vinaigre balsamique et un peu d'huile d'olive.





TARTARE

ROSSINI

Le tartare dans sa forme la plus luxueuse. Pur bœuf, assaisonné uniquement d'huile d'olive, de poivre et de sel. Pas de fioritures. La base doit être correcte.

Par-dessus : de la mayonnaise à l'ail noir pour la profondeur, des cubes crémeux de foie gras pour le moelleux et de la truffe noire fraîchement râpée pour l'intensité.

Ensuite : des shimejis saumurés. Acidité, umami, fraîcheur, un petit détail qui fait toute la différence. Un plat d'une perfection absolue : brut, riche, et merveilleusement équilibré.

INGRÉDIENTS

POUR LES SHIMEJI MARINÉS

100 g de shimejis
100 ml de ponzu
quelques gouttes de yuzu ou de vinaigre
de riz (facultatif)

POUR LE TARTARE

400 g de viande de bœuf, bavette ou filet
pur, finement hachée
huile d'olive de bonne qualité
sel et poivre

POUR LA MAYONNAISE AU BASILIC

3 jaunes d'œufs
4 gousses d'ail noir
1 c. à soupe de moutarde
le jus de ½ citron
500 ml d'huile de pépins de raisin
sel

POUR LE FOIE GRAS

100 g de foie gras, coupé en dés

POUR LE DRESSAGE

truffe noire fraîche, selon le goût, géné-
reusement râpée sur l'assiette

PRÉPARATION

LES SHIMEJIS SAUMURÉS

Coupez les shimejis en morceaux de taille égale. Faites-les mariner toute la nuit dans du ponzu, éventuellement avec un peu de yuzu ou d'acide supplémentaire pour leur donner du piquant. Égouttez-les avant de les utiliser, mais servez-les légèrement humides.

LE TARTARE

Hachez finement le bœuf à la main. Assaisonnez d'un filet d'huile d'olive, de poivre et de sel. Réservez au frais.

LA MAYONNAISE À L'AIL NOIR

Mélangez les jaunes d'œufs, l'ail noir, la moutarde et le jus de citron jusqu'à l'obtention d'un mélange lisse. Ajoutez lentement l'huile de pépins de raisin jusqu'à l'obtention d'une mayonnaise ferme et onctueuse. Assaisonnez de sel. Réservez au frais.

LE FOIE GRAS

Coupez en cubes égaux d'environ 1 centimètre. Travaillez à froid ou à température ambiante selon l'onctuosité souhaitée.

LE DRESSAGE

Déposez le tartare sur l'assiette et ajoutez des pointes de mayonnaise à l'ail. Répartissez le foie gras dans l'assiette avec les shimejis. Garnissez avec de la truffe noire fraîchement râpée.



MILLE- FEUILLE

Pour moi, ce dessert est indissociable de Paris. Jeune chef, j'y déambulais comme un enfant dans un magasin de jouets, passant de pâtisserie en bistrot, le nez toujours collé aux vitrines. Nulle part ailleurs je n'ai ressenti autant d'admiration qu'en contemplant ce mille-feuille parfait. Ces couches compactes. Ce glaçage brillant. Et puis cette première bouchée où tout s'harmonise à la perfection : croquant, fondant, rafraîchissant.

Je me suis inspiré de lui pour créer cette version, alliant une crème pâtissière veloutée à un lemon curd acidulé, pour une touche de fraîcheur sur ce classique. L'élégance incarnée dans un dessert, tout en légèreté.

À l'image de Paris : chic, mais avec du tempérament. Et surtout... irrésistible.

INGRÉDIENTS

POUR LA PÂTE FEUILLETÉE

1 feuille de pâte feuilletée prête à l'emploi (ou faite maison)
1 c. à soupe de sucre glace (pour la caramélisation)

POUR LA CRÈME PÂTISSIÈRE

500 ml de lait
1 gousse de vanille (ou 1 c. à café de pâte de vanille)
120 g de jaunes d'œufs, environ 6 pièces
100 g de sucre
45 g de fécule de maïs
30 g de beurre

POUR LE LEMON CURD

150 ml de jus de citron
zeste de citron
120 g de sucre
3 œufs
100 g de beurre

POUR LE DRESSAGE

sucre glace
un zeste de citron vert ou des fleurs comestibles (facultatif)

PRÉPARATION

LA PÂTE FEUILLETÉE

Préchauffez le four à 200 °C (chaleur tournante).
Coupez la pâte feuilletée en rectangles de taille égale, d'environ 8x4 cm.
Piquez la pâte à l'aide d'une fourchette pour qu'elle ne monte pas trop.
Placez les morceaux de pâte entre deux tapis de cuisson ou deux feuilles de papier sulfurisé. Placez une deuxième plaque de cuisson par-dessus.
Cuissez au four pendant 18 à 20 minutes jusqu'à ce que les morceaux soient dorés et croustillants. Retirez du four et enlevez la plaque supérieure. Saupoudrez de sucre glace et caramélisez brièvement sous le gril ou au bruleur à gaz jusqu'à l'obtention d'une croûte brune. Cette opération peut être rapide, 2 à 3 minutes suffisent.

LA CRÈME PÂTISSIÈRE

Portez le lait à ébullition avec la vanille. Laissez infuser un moment.
Battez les jaunes d'œufs avec le sucre et la fécule de maïs. Versez le lait chaud, mélangez bien et reversez le tout dans la casserole. Portez à ébullition et continuez à remuer jusqu'à l'obtention d'un pudding épais. Ajoutez le beurre. Couvrez la crème d'une feuille d'aluminium, afin d'éviter la formation d'une peau. Laissez-la refroidir au réfrigérateur.

LE LEMON CURD

Chauffez le jus de citron, le zeste, le sucre et les œufs au bain-marie. Continuez à remuer jusqu'à ce que le mélange épaississe. Ajoutez le beurre et mélangez jusqu'à l'obtention d'un mélange lisse. Laissez refroidir.

LE DRESSAGE

Pochez une couche de crème pâtissière sur une feuille de pâte feuilletée crouillante. Déposez à la cuillère un peu de lemon curd par-dessus.
Répétez l'opération sur plusieurs couches : pâte feuilletée, crème, lemon curd, pâte feuilletée, etc. Terminez par une couche de pâte feuilletée et saupoudrez de sucre glace. Garnissez éventuellement avec un zeste de citron vert ou des fleurs comestibles.

WWW.LANNOO.COM

Inscrivez-vous sur notre site Web et recevez régulièrement notre newsletter avec les nouveautés, des offres exclusives et des informations sur nos derniers livres.

Avec l'aimable autorisation de Demeyere

RECETTES : Timon Michiels

TEXTE : Lobke Van Speybroeck

CONCEPTION DE LA COUVERTURE : William Beeckmans, Avondmaal

PHOTOGRAPHIE : Piet De Kersgieter

CONCEPTION ET MISE EN PAGE : Katrien Van De Steene, Whitespray

TRADUCTION: Lighthouse projects

TITRE ORIGINAL: Timons Tafel

**Si vous avez des commentaires ou des questions,
contactez notre équipe éditoriale :
redactielifestyle@lannoo.com**

© Timon Michiels - Uitgeverij Lannoo nv, Tielt, 2026

D/2026/45/285 - NUR 440

ISBN : 9789059967502

Tous droits réservés. Aucune partie de cette publication ne peut être reproduite, stockée dans un système automatisé ou diffusée, sous quelque forme que ce soit, électronique, mécanique ou autre, sans l'autorisation écrite préalable de l'éditeur. L'extraction de texte et de données (même partielle) de cette publication n'est pas autorisée.

Tous les droits sont strictement réservés, notamment pour l'extraction de textes et de données et pour toute utilisation dans la formation à l'intelligence artificielle ou à des technologies équivalentes.



