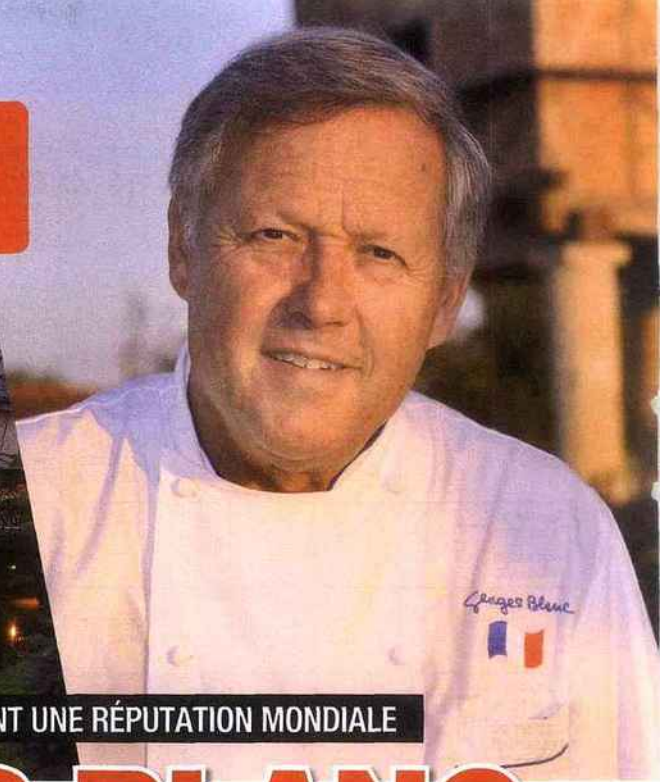




GASTRONOMIE

« Un métier où l'on peut s'épanouir formidablement si la passion est là. »



SES PLATS DU TERROIR REVISITÉS LUI VALENT UNE RÉPUTATION MONDIALE

GEORGES BLANC

« La cuisine rend heureux car elle fait des heureux ! »

Le nom de Georges **Blanc** brille au firmament des cuisiniers depuis quatre générations, et voilà bientôt trente ans qu'il fait partie du cercle très fermé des trois étoiles au Michelin. Homme de tradition, sa fierté est d'avoir fait connaître son petit village de la Bresse, Vonnas, à la Terre entière.

Quand on a trois générations de cuisiniers derrière soi, que l'on est l'héritier d'une maison étoilée sans discontinuité depuis 1929, comment fait-on pour s'affirmer ? J'ai travaillé au côté de ma mère pendant trois ans, avant de reprendre l'affaire en 1968. J'avais 25 ans et on commençait à parler de « nouvelle cuisine ». J'avais hérité d'une maison traditionnelle et je suis allé tout naturellement vers une cuisine plus personnelle. Je l'ai fait évoluer sans la révolutionner.

Où s'est située la rupture ? Disons que la tradition familiale a été revisitée. Je vous donne deux exemples : j'ai enrichi la sauce du poulet à la crème de la Mère Blanc, ma grand-mère, d'un peu de foie gras, avec un trait de vinaigre et plein d'aromates. Quant à la crêpe vonnassienne à la pomme de terre, qui accompagnait ce même poulet (de Bresse, bien sûr) elle est désormais au saumon et caviar.

La cuisine des mères, comme vous l'appellez, ne correspond donc plus aux goûts du jour ?

Pas du tout. Nous les pratiquons toujours, mais dans notre ancienne auberge, de l'autre côté de la place. Cet endroit, que j'appelle le conservatoire familial, rencontre un succès fou... Il y a un public de plus en plus nombreux qui revient vers ces valeurs authentiques où le produit prime sur la technique.

Quels plats ont fait votre renom ?

La crêpe vonnassienne au saumon et caviar, précisément, le poulet de Bresse aux gousses d'ail confites sauce foie gras. Mais, peut-être, surtout le plat que j'avais mis au point pour les chefs d'État et de gouvernement au sommet du G7, à Lyon, en 1996, qui figure toujours à la carte en tant que « Poularde de Bresse comme au G7 ».

Quels sont vos produits préférés ?

Bien sûr, je défends la volaille de Bresse parce que c'est le produit emblématique de la région. Tout est bon en elle.



À LIRE

Le plus simple du meilleur, par Georges Blanc et Sylvia Gabet, photos Jean-François Rivière, éd. Minerva, 29,90 €.

Et particulièrement les sot-l'y-laisse, cette petite partie charnue sur le dos du poulet. Je les cuis sur l'os et je les sers avec des huîtres et une petite sauce émulsionnée.

Et en dehors du poulet ?

J'aime beaucoup les crustacés. Nous avons un vivier et j'en place beaucoup dans la plupart de mes menus.

Quel plat auriez-vous aimé inventer ?

Sans doute un populaire, comme le pot-au-feu. Avec de la joue de bœuf, un assortiment de légumes cuits dans un bouillon bien relevé d'un petit trait d'acidité et de la fleur de sel.

Quels conseils donneriez-vous à des apprentis cuisiniers ?

Il faut qu'ils puissent évaluer leur niveau d'engagement, parce que c'est un métier très difficile où l'on peut s'épanouir formidablement si la passion est là. Elle permet tout. Quitte à me répéter, je dis toujours que sans passion, il n'y a pas d'élévation. Et puis c'est un métier qui vous rend heureux parce que vous faites des heureux.

Chez vous, la dernière fois que vous avez fait des heureux, que leur avez-vous servi ?

C'était pour mon épouse et ma fille. J'ai fait une crépinette de volaille servie avec une sauce échalottée, une petite fondue d'oignons, des fins lardons juste blanchis et des champignons. J'ai appelé ça « l'andouillette de la basse-cour en meurette ».

*Propos recueillis par
Alain Maurice*

UNE HISTOIRE DE FAMILLE

Chez les Blanc, on est aubergiste à Vonnas depuis 137 ans. En fait, depuis Jean-Louis, en 1872. Son fils, Adolphe, assure la relève en 1902, ou plutôt la femme de celui-ci, Élixa, la célèbre Mère Blanc. En 1929, le *Guide Michelin* lui accorde sa première étoile, puis la deuxième en 1931. En 1934, le fils aîné, Jean, et son épouse, Paulette, fille de boulanger, prennent la succession. Une fois encore, c'est la bru qui aura la haute main sur les fourneaux. Georges, quatrième de la génération, sorti major de l'école hôtelière de Thonon, titré meilleur ouvrier de France en 1976, conquiert la troisième étoile en 1981. Aujourd'hui, petit à petit, il est en train de passer les commandes à ses deux fils, Frédéric et Alexandre. Une nouvelle génération, d'hommes cette fois.

ASPERGES BLANCHES EN MOUSSELINE PRINTANIÈRE



POUR 6 PERSONNES

DIFFICULTÉ
★ ★ ★

Préparation : 15 minutes

Cuisson : 30 minutes

INGRÉDIENTS

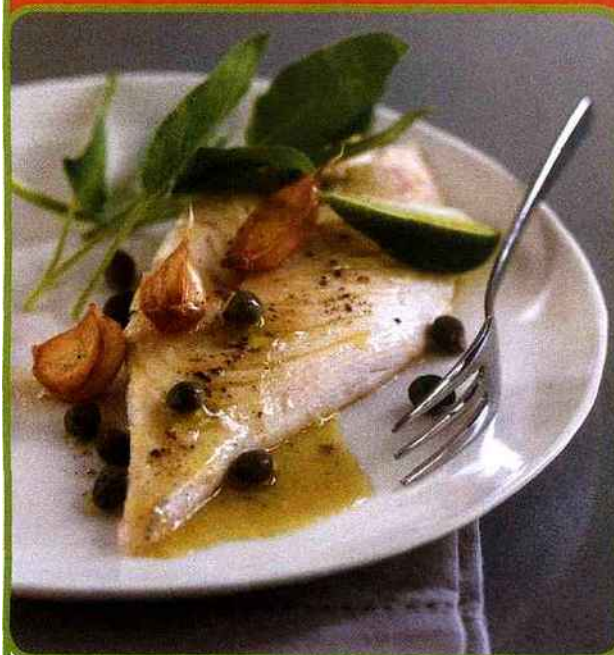
- 1 kg d'asperges blanches de gros calibre
- 3 jaunes d'œufs ● 250 g de beurre
- 1 c. à soupe de crème liquide entière
- 1 c. à café de jus de citron
- 1 c. à café de cerfeuil ciselé
- 1 c. à café d'estragon ciselé
- 1 c. à café de ciboulette ciselée
- quelques herbes de chaque sorte, en parure
- 2 c. à soupe de vinaigre de vin blanc
- sel et poivre

PRÉPARATION

● Coupez le pied des asperges sur 1 ou 2 cm, pelez les tiges et lavez-les rapidement. ● Faites-les cuire entières dans une grande quantité d'eau salée 20 à 30 minutes, jusqu'à ce qu'elles opposent une légère résistance à la pointe du couteau.

Préparez la mousseline : ● Dans une casserole, faites réduire de deux tiers 4 cuillerées à soupe d'eau et les 2 cuillerées de vinaigre, additionnées de 1 pincée de poivre et de sel. ● Placez la casserole au bain-marie. ● Ajoutez 1 cuillerée à soupe d'eau et les jaunes d'œufs, puis montez la sauce avec le beurre fondu en l'ajoutant progressivement et en fouettant. ● Versez le jus de citron et réservez au chaud dans le bain-marie à feu très doux. ● Fouettez la crème et incorporez-la à la sauce juste avant de servir, ainsi que les herbes ciselées, avec quelques herbes supplémentaires en parure.

SAINT-PIERRE CUIT SUR L'OS AU BEURRE DEMI-SEL ET CLOUTÉ À LA SAUGE



POUR 6 PERSONNES

DIFFICULTÉ

Préparation : 15 minutes

Cuisson : 10 minutes

INGRÉDIENTS

- 1 beau saint-pierre de 1,8 kg environ, vidé et ébarbé
- 250 g de beurre demi-sel ● 1 bouquet de sauge
- 18 gousses d'ail ● 1 c. à café de câpres
- le jus de 1/2 citron vert ● sel et poivre du moulin

PRÉPARATION

- Lavez et épongez le saint-pierre avec du papier absorbant. Farcissez-le avec le bouquet de sauge, assaisonnez l'intérieur de sel et de poivre. Cousez l'orifice avec de la ficelle de cuisine et une aiguille à brider (ou pour aller plus vite, ficelez tout simplement le poisson).
- Faites chauffer 50 g de beurre dans une poêle anti-adhésive. Ajoutez les gousses d'ail pelées et déposez le saint-pierre. Assaisonnez de sel et de poivre et faites cuire 8 à 10 minutes de chaque côté, tout en rajoutant des parcelles de beurre au fur et à mesure tout au long de la cuisson (veillez à ce qu'il ne brûle pas), en arrosant le poisson constamment afin qu'il ne dessèche pas. En fin de cuisson, ajoutez les câpres et le jus de citron vert.
- Déposez le saint-pierre sur une planche, retirez la ficelle et levez les filets à l'aide d'un couteau. Dressez chaque assiette avec 1 morceau de poisson nappé de beurre aux câpres.
- Ajoutez 3 gousses d'ail confites et servez aussitôt.

ABRICOTS RÔTIS ET SAUCE « CARAMIEL »



POUR 6 PERSONNES

DIFFICULTÉ

Préparation : 20 minutes

Cuisson : 15 minutes

INGRÉDIENTS

- 18 abricots
- 50 g de beurre
- 100 g de sucre
- 6 c. à soupe de miel d'acacia
- 3 c. à soupe de crème fraîche
- 1 trait de jus de citron

PRÉPARATION

- Lavez les abricots, fendez-les en deux et ôtez les noyaux. Séchez les médaillons sur du papier absorbant.
- Dans une casserole, faites chauffer le miel et le sucre jusqu'à l'obtention d'une belle couleur ambrée. À part, faites tiédir la crème fraîche puis versez-la dans la sauce au miel avec un trait de jus de citron.
- Faites chauffer le beurre dans une poêle antiadhésive sur feu doux, déposez les médaillons d'abricots côté chair, augmentez le feu et faites-les rôtir jusqu'à ce que la pulpe caramélise légèrement.
- Dressez les abricots rôtis dans les assiettes, entourés de sauce « caramiel ».