

Culinaire. **Saisonnier**

Le magazine pour les professionnels de la gastronomie

SAISONNIER PRINTEMPS 2010



**POULET DE BRESSE * BLEU DE GEX * CULATELLO *
GALETTE BRESSANE * CORNIOTTE * AOC BUGEY**

Portrait de chef: Georges 

€ 8,50

Tout au long de cette série, notre volonté a toujours été de présenter des grands noms de renommée mondiale. Cela faisait un moment que notre regard ne s'était plus tourné vers la France. Il était temps pour nous de retourner aux sources de la gastronomie.



BLANC

Un petit brin d'anxiété ne peut manquer de nous tarauder lorsqu'un rendez-vous est pris avec une célébrité. Même lorsque tout semble bien se passer sur le plan de la communication, on ne sait jamais ce qui est susceptible de nous attendre au bout du voyage, comme des surprises inhérentes aux caprices de la vedette, par exemple. Ce n'est que lorsque l'on entre dans le restaurant et que le chef nous rejoint que nous pouvons nous détendre enfin. Quelques expériences heureuses et malheureuses bien ancrées dans la mémoire, nous entreprenons un long voyage vers Vonnas, un peu au Nord de Lyon. À notre grande surprise, chose que n'avions encore jamais vécue, Georges Blanc nous accueille personnellement dès notre arrivée et nous invite à entrer dans son bureau. Il saisit immédiatement son téléphone et invite tous les responsables de sa maison à nous rejoindre. Le chef prend les choses en main et souhaite définir dans les moindres détails le déroulement du reportage. Il n'hésite pas non plus à porter

une veste de cuisine marquée du logo Saisonnier. Que pouvions-nous espérer de mieux? En l'espace de deux minutes, nous nous sentons soulagés. Enfin, pour l'instant...

Meilleure cuisinière au monde

La famille Blanc était déjà établie en Bresse avant la révolution française. Mais en matière de métier de bouche, il faudra attendre 1872, année où Jean-Louis Blanc ouvre un café qui abrite une fabrique de limonade. Dans ce bistrot, son épouse sert de copieux repas aux coquetiers, les gens qui animent le marché hebdomadaire. En 1902, c'est au tour d'Adolphe Blanc, le fils, de reprendre l'affaire. Il est marié à Elisa qui, plus tard, sera connue sous le nom de la Mère Blanc, une dame réputée pour sa cuisine riche en beurre. En 1929 arrive la première étoile au guide Michelin. Curnonsky, le Prince des Gastronomes, élit, en 1933, la Mère Blanc au titre de Meilleure Cuisinière du

Monde, après qu'elle ait obtenu, deux années auparavant, sa seconde étoile au célèbre guide rouge. À cette époque, c'était la distinction suprême, la troisième étoile n'existant pas encore. Le poulet de Bresse à la crème, les cuisses de grenouilles de la Dombes, les crêpes vonnassiennes étaient des plats pour lesquels tout le monde se rendait à Vonnas. À partir de 1934, Jean Blanc et son épouse Paulette décident de maintenir la tradition. Paulette apprend tout de sa belle-mère et maintient les deux étoiles. En 1942 naît Georges. Après être sorti major de sa promotion à l'école hôtelière de Thonon-les-Bains, il part faire sa formation dans diverses maisons de renom, comme La Réserve de Beaulieu ou encore le Grand Hôtel à Divonne. En 1965, il rejoint sa mère en cuisine et en 1968, il reprend l'affaire. En 1970 commencent les premiers travaux, la base de ce qu'est aujourd'hui l'empire Blanc. En 1981 surgit l'ultime récompense: une troisième étoile vient couronner sa cuisine.



Intransigent

“Nous connaissons une longue tradition du guide Michelin, cela fait quatre-vingts ans que nous avons une étoile et nous entrons dans la trentième année avec trois étoiles”, commence Georges Blanc. Ces distinctions semblent avoir une grande importance car nous entendrons prononcer une bonne cinquantaine de fois le mot “étoiles” durant le reportage. Difficile aussi d’en savoir plus sur son parcours, seule la famille Blanc entre dans le sujet. Malgré ses soixante-sept ans, les souvenirs de jeunesse sont bien ancrés dans sa mémoire. “Je me souviens encore très bien de ma grand-mère. Elle était déjà à la retraite. Lorsque je lui rendais visite, elle me préparait des flans au caramel et je n’oublierai jamais la saveur de ses galettes.” Dans la famille Blanc, trois générations de femmes ont tenu les fourneaux. “Elles offraient une cuisine généreuse, mais très précise. Lorsque je cuisinais encore aux côtés de ma mère, des plats comme le poulet de Bresse, les crêpes de pomme de terre, la lotte de rivière, les quenelles de brochet sauce Nantua, les écrevisses au Pouilly Fuissé ou les gâteaux de foie blond étaient les plats phares de la carte.” Papa était-il aussi en cuisine? “Mon père fabriquait de la limonade. Mais il avait aussi une grande passion: être maire de Vonnas. Il l’a été durant des dizaines d’années.” Les bases de la cuisine sont donc ici très traditionnelles. Était-ce difficile d’évoluer vers une cuisine plus contemporaine? “Lorsque j’avais vingt-cinq ans, je voulais donner plus d’expression à ma cuisine, plus de sensibilité et de créativité, mais nous avons toujours gardé des plats de mémoire, cela encore aujourd’hui. Ma cuisine a évolué, mais ce qui n’a jamais changé est ce que j’ai appris de ma mère: être intransigent dans le choix du produit, dans sa réalisation et dans la stabilité.”



Sous contrôle

Les changements effectués par Georges ont porté leurs fruits qui ont pris la forme de la troisième étoile. “En 1981, j’étais le seul promu et les deux années qui suivirent, personne d’autre n’obtint la troisième étoile. Cela eut pour effet d’augmenter fortement le taux de fréquentation.” Le chef prend tout son temps pour l’interview, même si quelques questions restent sans réponse. Nous avons lu quelque part qu’au début, cuisinier n’était pas tout à fait son rêve. Le chef sourit. “Là où nous nous trouvons, dans mon bureau, c’était la cuisine de ma grand-mère, puis de ma mère. Le bistrot se trouvait à la réception. Je dormais juste au dessus et tous les bruits et les odeurs de fumée traversaient le plancher. Le dimanche, j’étais



réveillé par les odeurs de poulet et de flan. Je suis né dedans." Le passé est important pour lui et il nous parle avec entrain des diverses évolutions qu'il a connues. "Du temps de ma mère, il y avait sept employés dont deux en cuisine. Aujourd'hui, nous avons deux cent cinquante employés en tout. Nous possédons non moins de cinq hectares et demi à Vonnas et nous avons des brasseries à Mâcon, Bourg-en-Bresse et Lyon. Cet été, nous allons ouvrir un nouveau restaurant à Jassans." Est-il question d'arrêter un jour? "Ma retraite n'est pas encore programmée et tant que la santé et la passion demeurent, je n'ai aucune raison d'arrêter." Au plus la journée avance, au plus le chef s'active. Force nous est de le suivre si nous souhaitons

poursuivre l'interview plus avant. Notre chef est soucieux du moindre détail, et il intervient jusque dans le positionnement de l'appareil-photo de Norbert, ce qui n'est pas tout à fait du goût de ce dernier. Georges Blanc nous apparaît peu à peu comme un personnage qui souhaite tout avoir sous contrôle. "Réussir, c'est avant tout donner l'exemple", nous explique-t-il. "Le chef doit être l'entraîneur de l'équipe. Je suis exigeant et j'ai le sixième œil. Je laisse agir mes collaborateurs, mais si ça ne va pas, je leur tombe dessus. Même pour un petit service, il faut rester concentré. Lorsque je suis ici, je ne rate aucun service. C'est mon travail aussi de découvrir les talents potentiels. Cela peut durer longtemps, mais celui qui

le possède, a de grandes chances de pouvoir rester ici. Pour ma part, sans passion, point d'évolution."

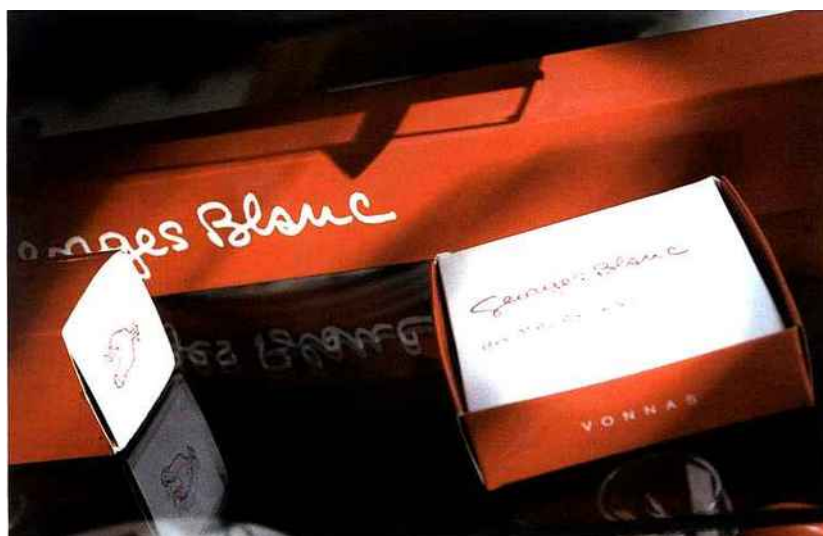
Ne pas prendre les gens pour des imbéciles

L'entretien se mue peu à peu en parcours du combattant. Un rendez-vous ici, un autre là, des poignées de mains à gauche et à droite, un autographe signé dans son dernier livre lorsqu'il passe par la réception ou encore deux à trois coups de fils égrènent les moments qui suivent. Entre deux occupations cependant, il prend le temps de nous répondre: "Je suis très présent pour les hôtes, non pour parader. On ne vient pas ici pour recevoir le sacrement, ce n'est pas la grande messe. Les gens viennent ici pour un moment d'exception, il faut qu'ils s'en souviennent. Vous avez des personnes pour qui c'est la première expérience dans une grande maison. Il arrive aussi que des enfants offrent le repas à leurs parents. Je mets alors le nom des enfants à côté de ma signature sur la carte. Généralement, ils l'encadrent après. C'est le meilleur marketing qui soit, la cerise sur le gâteau. Mais il ne faut pas non plus prendre les gens pour des imbéciles. Le public d'aujourd'hui est très averti et très demandeur." En parlant de carte, Gilles Coudour vient à l'instant d'arriver. Le peintre attitré de Georges Blanc est armé d'un grand tableau représentant la nouvelle carte, créée en hommage au trentième anniversaire de la troisième étoile. Le chef nous demande même notre avis, mais il ne sera bien sûr pas vraiment pris en compte. Le tableau devra au final être corrigé pour manque d'étoiles. Le peintre acquiesce. Nous aurions souhaité prendre une photo du chef avec ce tableau mais cela s'avère difficile, il manque sa signature au bas du tableau...

Empire

Nous pouvons déjà confier à quiconque souhaite visiter Vonnas qu'en dehors du Village Georges Blanc, il n'y a rien à voir. Notre homme est un véritable entrepreneur et cela se ressent partout. Chaque maison qui se libère devient automatiquement un nouvel élément de son empire. "J'ai très vite compris que si vous êtes à la campagne, un hébergement de qualité, ajouté à la qualité de l'environnement est la clé du succès." L'ancienne quincaillerie fut transformée en l'Ancienne Auberge, le deuxième restaurant du village. Le bâtiment a été reconstruit pierre par pierre à l'identique de ce que fut un jour le restaurant de la Mère Blanc. Georges: "Ce restaurant est très complémentaire et connaît un réel succès. Nous y avons transféré tout le répertoire





de la cuisine des mères Blanc." L'ancienne boulangerie de sa mère est aujourd'hui un magasin de souvenirs. Tout a été revu et pensé selon les désirs du chef. L'empire compte l'hôtel cinq étoiles Georges Blanc, l'hôtel trois étoiles la Résidence des Saules (l'an prochain, le nombre de chambres sera doublé), un spa qui vient de recevoir le Trophée des Relais&Châteaux, l'Ancienne Auberge, deux boutiques, un jardin d'herbes, un jardin de promenade et un peu en dehors du village, un château pour les conférences. Le chef: "Cet été, nous allons ouvrir un troisième restaurant, un restaurant d'été. Il s'agira d'une cuisine fraîche et ensoleillée, seulement servie au déjeuner." Pour Georges Blanc, ouvrir un restaurant ne se limite pas à aménager un bâtiment. Pour Côté Sud, le futur restaurant, un énorme trou a été creusé dans le sol. Ce sera le futur plan d'eau.



Partout dans le village, des volailles sont peintes à même sol, elles sont là pour délimiter le parcours des hôtes.

Assaisonnement liquide

Entrepreneur émérite, passionné, volontaire et exigeant, tels sont les quelques mots qui jalonnent déjà ce portrait de chef. Comment Georges Blanc, après toutes ces années de métier, voit-il sa propre cuisine et celle des autres? "C'est une cuisine de plaisir qui s'adresse d'abord au palais. Une cuisine qui surprend, enfin, nous l'espérons. C'est d'abord de goût qu'il s'agit. Vient ensuite le côté graphique puis seulement l'élément de surprise. En d'autres mots, je me méfie des cuisines où le graphisme prend le pas sur le goût. Le cuisinier d'aujourd'hui doit privilégier le produit. Les produits ne doivent pas être au service de la technique. C'est la technique qui se doit d'être au service du produit." Pour Georges Blanc, tous les chefs se doivent d'investir dans leur terroir, de le défendre et de le représenter. "C'est pour cette raison que je suis président du Comité Interprofessionnel de la Volaille de Bresse. Il faut promouvoir sa région et ses produits." Nous parlions du facteur goût, comme évoqué précédemment, pour notre chef, il se doit d'être en première ligne. "Dans ma cuisine, les sauces constituent l'assaisonnement liquide du met. Elles sont aujourd'hui plus élaborées, plus légères, plus fraîches et plus libres en goût. Ce sont des sauces très techniques qui très souvent révèlent les compétences. Elles doivent être assemblées au dernier moment, c'est pour cela que nous sommes nombreux en cuisine." Après toutes ces années consacrées à la cuisine, comment notre chef trouve-t-il encore l'inspiration? "Elle vient encore naturellement, sans doute parce que je suis

curieux de nature. Je voyage beaucoup aussi et j'observe toujours les habitudes alimentaires des pays que je visite. Le mariage du lard et des crustacés, je l'ai découvert au Mexique. Mais l'inspiration peut aussi surgir de ma propre carte lors de la réalisation d'un plat. Toute création doit avoir une saveur qui assure sa pérennité, j'en vois trop souvent passer à la trappe. Une nouvelle création doit être raisonnée, harmonieuse."

Aucune différence

Le chef se fait peu à peu inaccessible. Il vient, puis disparaît et semble changer d'avis toutes les minutes. Au vu de la situation, nous jugeons qu'il est temps pour nous de faire plus ample connaissance avec ses proches collaborateurs. Nous commencerons par Frédéric, un de ses deux fils. Son autre fils, Alexandre, a ouvert sa propre affaire dans les alentours de Mâcon. Après l'école hôtelière, Frédéric suit un sérieux parcours égrené de noms prestigieux tels que Marc Meneau, Raymond Blanc, Michel Guérard et Freddy Girardet. Entretemps, il revient à la maison familiale et grimpe la hiérarchie en cuisine. Qu'il soit fils d'un chef renommé ne fait aucune différence. Depuis l'an 2000, il est responsable des achats et s'occupe des entretiens d'embauche. Durant le service, il prend la fonction d'aboyeur. S'appeler Blanc présente certainement des avantages, mais cela peut-il également s'avérer être un inconvénient? Frédéric: "Je n'ai pas peur, j'aime ce métier et puis je veux absolument reprendre cette affaire. Je me battraï comme l'ont fait des générations avant moi pour maintenir le patrimoine familial. C'est dans

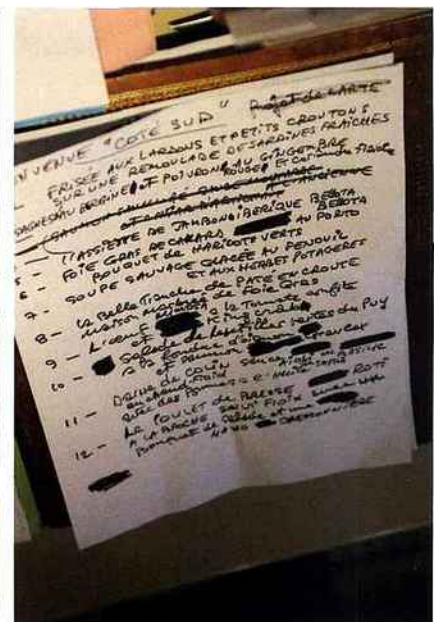


mes gènes." Que pense-t-il de son père? "C'est quelqu'un que j'admire et que je prends en exemple. Malgré son âge, il a toujours envie d'avancer. C'est un exemple pour les jeunes générations. Jamais je ne l'ai vu faiblir. Il est non seulement mon père biologique, mais aussi mon père spirituel."

Seconde passion

Le vin est la seconde passion de Georges Blanc. Il a créé un vignoble de 17 hectares dans la région de Mâcon. Sur ce terrain en friche, il a planté du chardonnay qui aujourd'hui produit d'excellents vins. Ajoutez à cela l'une des plus belles caves de

France avec quelques 10.000 références... Tout cela nécessite de la compétence. Elle se révèle sous les traits de Fabrice Sommier, maître sommelier et, depuis 2007, Meilleur Ouvrier de France, un fait rare dans sa profession. Cela fait dix ans que Fabrice travaille ici et il a vu bien des noms et des millésimes passer. "Notre carte des vins est de grande importance. Nous avons volontairement opté pour notre propre région, donc soixante pour cent des vins sont de Bourgogne et seulement trois pour cent sont des vins étrangers. Le reste est national." À propos de son patron: "Il faut savoir que Georges Blanc a été élu Meilleur Sommelier de





Bourgogne en 1970. Il connaît tout et nous avons d'excellentes relations de travail. Sa cuisine pour moi, en tant que sommelier, est facile à comprendre. La saveur ici est centrale, il en va de même pour les accords." À voir les gens qui fréquentent le restaurant, il y a sans aucun doute de grands connaisseurs parmi eux? "Cela rend le travail encore plus prenant. Le travail du sommelier est de comprendre les hôtes, de toujours savoir à qui l'on a affaire. Il faut comprendre l'envie des gens et surtout ne rien imposer. Ici, ce n'est pas une dictature de la table." Que peut-il dire de plus sur Georges Blanc? "Monsieur Blanc est un homme extraordinaire et qui se transcende

lorsqu'il cuisine. C'est un aubergiste dans le sens noble du terme. Il est exigeant, autant avec lui-même qu'avec ses collaborateurs. Comme il met toujours la barre plus haut, cela nous laisse la chance d'évoluer chaque jour. Il n'existe personne, et je le crie haut et fort, qui en fasse autant pour sa région."

Œuf poché

Du restaurant gastronomique nous ne verrons quasiment rien, nous n'y avons pas été conviés, une première dans l'histoire de nos portraits de chefs. Nous sommes cependant frappés par le nombre impressionnant de sièges que l'on peut

apercevoir, au moins deux cents. Nous entendrons par la suite que le nombre de couverts se limite en fait à quatre-vingt. Georges Blanc veut de cette façon garantir la qualité de sa cuisine. Nous entamons ensuite une pause-déjeuner avec le chef à l'Ancienne Auberge, restaurant qu'il souhaite nous faire découvrir. Il nous abandonne quelques instants car, il doit entre-temps encore déguster quelques vins et inspecter les lieux, histoire de vérifier si tout est en ordre. D'autres personnes s'installent à table avec nous, il faut gagner du temps. L'œuf poché dressé sur des champignons à la crème et servi





façon d'être. Notre cuisine est essentiellement axée sur le goût. Les plats peuvent paraître simples, mais ils sont tous nés d'intenses recherches. Je me suis toujours bien entendu avec Monsieur Blanc, nous avons la même optique en cuisine. Ce qui me fascine le plus est de le voir investir sans arrêt, de voir qu'il fait tout pour son entreprise et qu'il est là tous les jours. Pour nous, c'est rassurant." Le chef est encore et toujours difficilement abordable, mais nous arrivons tout de même à obtenir un dernier entretien. Ce mot de la fin est d'importance, surtout lors d'un portrait aussi sérieux et cela Georges Blanc le comprend. Comment voit-il le futur? "J'ai confiance en l'avenir de la grande cuisine et cette cuisine, avec la crise, fait un retour en force vers les bases, vers l'authentique. Pour ce qui est de la cuisine moléculaire, j'en entends surtout parler. Dans un restaurant, la cuisine doit prendre toute sa place sans devenir pompeuse." A-t-il un message à livrer à la jeune génération?

accompagné d'un très fin toast à l'ail nous en dit plus sur la cuisine de brasserie de Georges Blanc. La belle pièce de veau qui suit nous raconte, elle, à quel point les produits ont de l'importance. Nous ne pouvons malheureusement guère plus nous exprimer sur la cuisine de Georges Blanc, l'autre table ne nous ayant pas été ouverte. Le temple gastronomique est dirigé par Alain Pichon-Martin qui a commencé ici en 1986 comme commis. "J'ai connu toutes les évolutions, d'une cuisine riche à une cuisine plus créative." A propos de Georges Blanc: "J'ai une grande confiance en lui. Et lorsque tout va bien, il nous laisse le champ libre." Pourtant, le temps passé avec le chef nous donnait plutôt l'image d'un personnage dominant et extrêmement présent.

Jamais la même chose

La cuisine est encore très active, le service continue. Georges Blanc a une fois de plus disparu, sans doute parti saluer ses nombreux hôtes ou signer quelques livres de plus car, c'est un fait certain, notre chef aime l'écriture. Douze livres de cuisine et un recueil autobiographique le prouvent. Nous sommes enfin rejoints par quelqu'un que nous n'avons cessé de croiser au long de la journée, Frédéric Desmurs, le chef exécutif. Il commença en 1999 comme cuisinier à l'Ancienne Auberge. "Je me rappelle encore très bien de ma surprise en entrant dans une cuisine où le calme régnait. Cela m'a beaucoup changé des cuisines violentes. Ce calme est aussi devenu ma





"On ne peut avoir du succès que si l'on est méthodique et organisé. Le cuisinier d'aujourd'hui a la chance de faire des études plus longues que précédemment et est donc plus cultivé. Cet avantage doit être exploité. Un message important est que tout cuisinier n'est pas spécialement un bon restaurateur. Un jeune doit choisir un restaurant qui lui ressemble." Il poursuit, après quelques secondes de réflexion supplémentaires: "Ne vous contentez jamais de l'acquis, restez conquérants. Et surtout soyez humaniste avec vos collègues et vos employés." L'heure est à la dernière question: avons-nous oublié d'en poser une? La fibre familiale reprend alors le dessus. "Je suis fier de ma famille, de faire partie d'une lignée et j'espère que cela continuera." Notre chef enfile vite son pardessus, déjà prêt pour un autre rendez-vous. Il est déjà dehors lorsqu'il fait demi-tour. Il avait presque oublié de nous serrer la main.



Blanc et Bocuse

Chartreuse au tourteau et caviar osciètre royal

Pour 6 personnes: 6 asperges blanches,
72 petites asperges vertes, 450 g de chair
d'araignée de mer cuite, 15 cl de mayonnaise,
le jus de 3/4 de citron, 90 g de caviar, huile
de crustacé.

Épluchez les asperges à l'aide d'un économe puis taillez-les à 8 cm de longueur. Faites-les cuire à l'eau bouillante salée en les gardant légèrement croquantes. Rafraîchissez-les immédiatement, égouttez-les puis séchez-les bien. Épluchez les asperges blanches et faites-les cuire plus longtemps que les vertes. Séchez-les également. Mélangez la

chair d'araignée de mer avec la mayonnaise et le jus de citron en dosant soigneusement. Rectifiez ensuite l'assaisonnement. Coupez les pointes d'asperges en deux dans le sens de la longueur. Disposez-les ensuite dans des cercles d'environ six centimètres de diamètre en les rangeant en spirale oblique contre la paroi. Garnissez le cercle chemisé

du mélange d'araignée de mer puis disposez le caviar sur le dessus. Taillez les asperges blanches en fins rubans à l'aide d'une mandoline. Garnissez le pourtour de la chartreuse avec ces rubans puis terminez par quelques gouttes d'huile de crustacés.





Crêpe vonnassienne au saumon et caviar, beurre battu aux zestes de citron

Pour les crêpes, mélangez 3 cuillers à soupe de farine avec 500 g de purée de pommes de terre, 3 œufs entiers et 4 blancs d'œufs. Assaisonnez de sel et de poivre puis ajoutez deux cuillers de crème épaisse. Réservez au froid. Taillez le saumon en carrés de 10 cm de côté sur 3 mm d'épaisseur. Garnissez chaque tranche avec 5 g de caviar puis couvrez avec une autre tranche de saumon. Réservez. Pour la sauce, râpez le zeste d'un citron. Blanchissez-le trois fois et conservez-les dans la dernière eau de cuisson. Entretenez, faites réduire

le jus de citron presque à sec, ajoutez de la crème, puis faites réduire à nouveau. Montez au beurre, assaisonnez, chinoisez puis ajoutez les zestes blanchis. Pour le beurre d'échalote, faites suer les échalotes finement ciselées au beurre. Faites légèrement colorer puis ajoutez le vin blanc et le vinaigre. Faites réduire presque à sec puis ajoutez la crème et laissez réduire à nouveau. Montez au beurre, mixez puis chinoisez. Mélangez 2/3 de sauce au citron avec 1/3 de sauce à l'échalote puis émulsionnez le tout. Chauffez une poêle

antiadhésive avec du beurre clarifié. Versez une cuiller de l'appareil à crêpe, la crêpe prendra d'elle-même une forme ronde. Posez immédiatement un sandwich de saumon sur l'appareil à peine pris puis retournez la crêpe après deux minutes de cuisson. Laissez cuire deux minutes de plus puis éliminez l'excédent de graisse sur du papier cuisine. Dressez au centre d'une assiette, saucez puis terminez par une rose de tomate séchée.

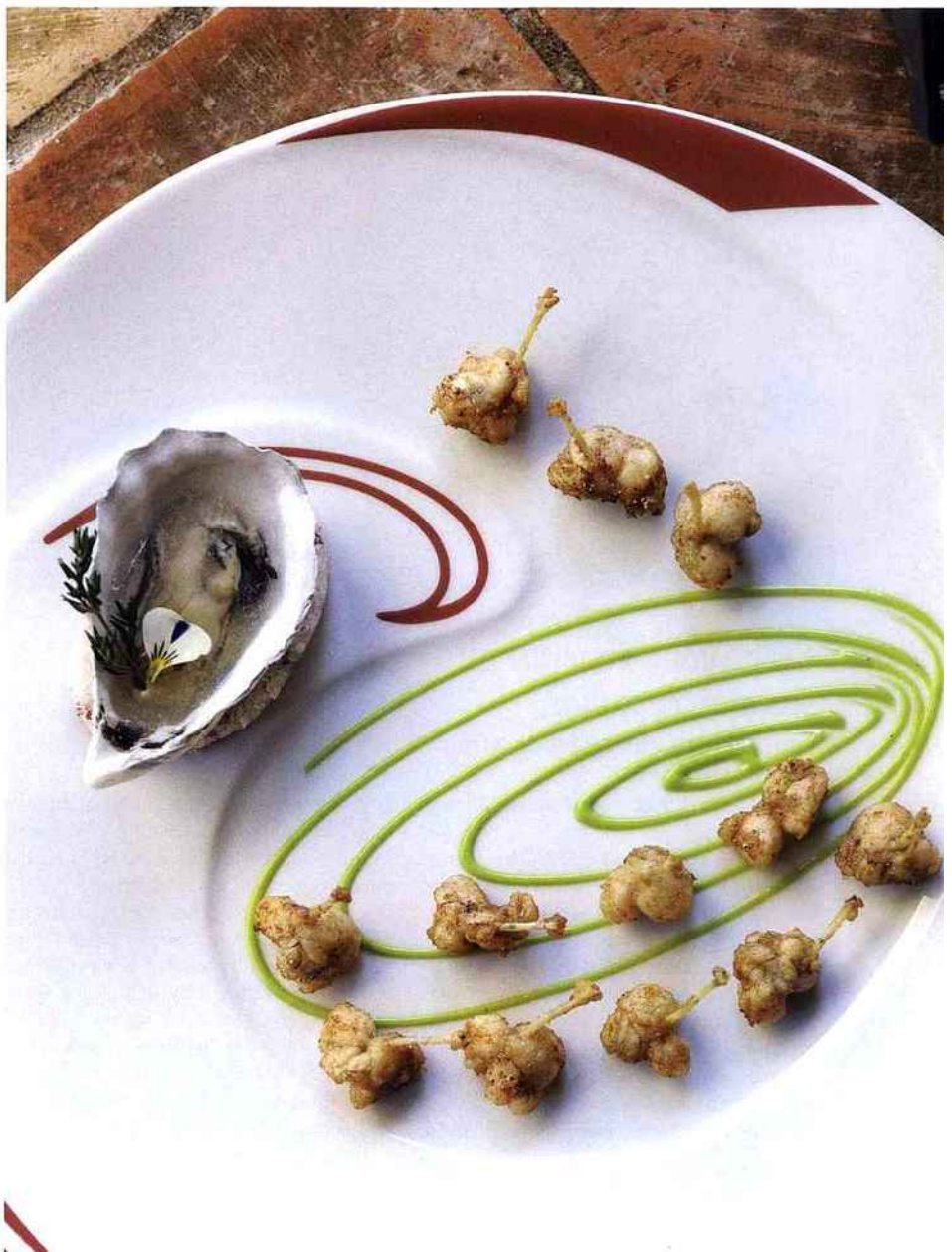
Pêle-mêle de cuisses de grenouilles à l'herbe royale et tartare à la coquille d'huître creuse

Pour 6 personnes: 30 cuisses de grenouille, 6 huîtres, beurre, jus de citron, fleur de sel.

Pour la sauce au basilic: 2 jaunes d'œufs, 1 cuiller à café de moutarde, 90 g d'huile de basilic.

Pour la crème à l'estragon et champignons: 1 botte d'estragon, 100 g de champignons, 1 échalote, 25 cl de crème, 1 feuille de gélatine, 4 cl de vin jaune.

Nettoyez les cuisses de grenouilles, séparez-les puis taillez-les en jambonnettes. Ouvrez les huîtres, récupérez l'eau de mer et réservez les coquilles. Lavez les coquilles, faites-les cuire dans une eau vinaigrée et séchez-les bien. Pour la crème de champignons, réservez quelques champignons taillés en brunoise à part pour la garniture. Ciselez les échalotes finement et taillez finement le restant des champignons. Faites suer le tout au beurre, assaisonnez de sel et de poivre et déglacez au vin jaune. Faites réduire presque à sec puis ajoutez la crème. Faites ensuite réduire à la consistance voulue. Ajoutez les feuilles d'estragon, laissez infuser durant 10 minutes, chinoisez puis ajoutez la gélatine réhydratée. Rectifiez l'assaisonnement. Pour la gelée d'eau de mer, mesurez 100 g d'eau des huîtres pour 1,5 g de gélatine. Chauffez une partie de l'eau puis incorporez-y la gélatine réhydratée. Dressez les coquilles d'huîtres sur du gros sel afin de les stabiliser. Remplissez les coquilles à moitié avec la crème de champignons puis faites prendre au froid. Dressez le mollusque préalablement séché sur du papier absorbant et garnissez d'une feuille d'estragon et de brunoise de champignons. Couvrez avec la gelée d'eau de mer. Réservez au froid. Pour la sauce au basilic, mélangez le jaune d'œuf et la moutarde puis ajoutez l'huile au goutte-à-goutte. Rectifiez l'assaisonnement. Faites rôtir les cuisses de grenouille au beurre durant 4 minutes. Assaisonnez de sel et de poivre puis déglacez au jus de citron. Dressez de fins traits de sauce au basilic sur une assiette. Dressez du gros sel sur le rebord et posez-y la coquille d'huître. Répartissez les cuisses de grenouille sur la sauce.



Foie gras de canard en écorce d'épices

Pour 6 personnes: 500 g de foie gras d'oie, 3 cuillers à soupe d'un mélange d'épices, 1 pamplemousse, 200 g d'eau, 100 g de sucre, 5 cl d'huile d'olive, 2 cl de vinaigre balsamique, poivre concassé, sel de Guérande.

Pour la purée de figues et de betteraves rouges: 75 g de figues séchées, le jus d'1/2 orange, le jus d'1/2 citron, 50 g d'échalotes ciselées, 5 g de jambon cru, 2 cl de vin rouge, 15 g de beurre, 1 trait de cognac, 25 g de sucre, 1 brin de thym, purée de betteraves rouges cuites.

Séparez les deux lobes du foie gras, parez-les et panez-les dans le mélange d'épices. Roulez ensuite les lobes dans la chapelure puis répétez l'opération. Posez les lobes dans une poêle froide et faites cuire à petit feu durant 15 minutes. Retournez-les fréquemment. Piquez-les avec une aiguille, s'ils sont tièdes à cœur, les foies sont cuits. Posez les lobes sur une grille et réservez-les au froid. Pelez le pamplemousse à vif puis prélevez les segments. Faites-les confire au sirop. Pour la purée, faites suer l'échalote au beurre puis ajoutez les figues, le thym, le jambon et le sucre. Faites colorer le tout. Déglacez au cognac puis ajoutez le jus d'orange et le jus de citron. Faites réduire à nouveau puis ajoutez le vin rouge. Faites réduire et mixez finement. Passez au travers d'un tamis. Mélangez 2 parts de purée de figue avec 1 part de purée de betterave et assaisonnez le tout avec le jus de cuisson. Coupez le foie gras en tranches. Posez deux tranches sur chaque assiette avec les segments de pamplemousse, le vinaigre balsamique et des quenelles de purée de figue. Terminez par quelques gouttes d'huile d'olive, quelques grains de sel de Guérande et de poivre concassé.





Suprêmes de pigeon et crabe en gelée d'eau de mer, lasagne d'aubergines et huile coraillée

Pour le cône de crabe: 40 g d'eau de mer, 1,5 g de gélatine, 120 g de chair de crabe cuite, menthe fraîche hachée, piment d'Espelette, purée de cresson, citron vert, 1 carotte, 60 g de mayonnaise.

Pour les pigeons: 3 pigeons de 500 à 600 g, 50 g de beurre, thym, 1 gousse d'ail.

Pour le coulis de poivron: 2 poivrons rouges, 1 cuiller à soupe de miel d'acacia, 5 g de mélisse, 1 pointe de curcuma, 5 g de gingembre, 1 cuiller à café de vinaigre de Xeres, 1 cuiller à soupe de jus d'orange, 15 cl de jus de moule, 60 g de mayonnaise.

Pour les aubergines: 2 aubergines, huile de pépins de raisins, 1 dl d'huile d'olive, 1 cuiller à soupe de sauce soja, 1 cuiller de gingembre haché, 1/2 botte de coriandre fraîche, 1 cuiller à café de zeste de citron râpé, 1 pointe de graines de cumin.

Pour le coulis de corail: 2 têtes de homard, 1 carotte, 1/2 brin de céleri, 1/2 botte d'estragon, 1 cuiller à café de gingembre

haché, 1 tomate, 5 cl de bouillon de légumes, 1 cuiller à soupe de cognac, 1 étoile de badiane, 1 pointe de paprika en poudre, huile d'olive.

Mélangez la chair de crabe avec un peu de mayonnaise. Ajoutez-y une cuiller à soupe de purée de cresson puis assaisonnez de piment d'Espelette, de fleur de sel, de poivre moulu et d'un trait de jus de citron vert. Mélangez avec l'eau de mer gélifiée puis réservez. Pelez la carotte et faites-la cuire entière à l'eau salée. Taillez-la en tranches puis en forme de triangles. Chemisez chaque cône avec trois triangles de carotte et remplissez les cônes avec le crabe. Faites prendre au froid. Pour le coulis de poivrons, lavez les poivrons puis centrifugez-les. Prélevez 200 g de jus. Ajoutez les autres ingrédients, puis faites réduire à la consistance d'un sirop. Passez au travers d'un chinois étamine puis liez avec la

mayonnaise. Pour le coulis de crustacé, prélevez le corail des têtes de homard. Faites suer tous les ingrédients à l'huile d'olive. Flambez au cognac puis ajoutez le bouillon et la badiane. Laissez cuire pendant 20 minutes et passez au chinois. Faites ensuite réduire. Ajoutez le corail et émulsionnez. Préparez la marinade pour les aubergines. Taillez les aubergines en tranches de 5 mm d'épaisseur, assaisonnez de sel et de poivre puis faites confire les tranches dans la marinade.

Placez les pigeons dans un plat avec 50 g de beurre et assaisonnez fortement de sel et de poivre. Ajoutez une gousse d'ail puis faites rôtir durant 10 minutes à four chaud. Prélevez les poitrines et tranchez-les. Dressez le coulis à l'aide d'une pipette en forme de rosace sur l'assiette. Saucez le centre de l'assiette de coulis de corail. Posez-y le cône puis garnissez de tranches d'aubergine et de pigeon.





Le poulet de Bresse sauce foie gras comme au G7

Plat créé pour le dîner en l'honneur des Chefs d'États et de Gouvernement du G7 à Lyon en 1996.

Pour 4 personnes: 1 poulet de Bresse de 2 kg, 1 oignon, 100 g de champignons, 1 bouquet d'herbes, 8 cl de vin blanc, 75 cl de crème, 60 g de purée de foie gras d'oie, 5 cl de jus de truffe, 60 g de beurre, 1 trait de vinaigre de vin vieux.

Prélevez les cuisses du poulet et coupez-les en deux. Prélevez les ailes et débarrassez-les des extrémités. Coupez le coffre en deux en laissant les poitrines sur l'os. Chauffez le beurre dans un récipient, laissez-le prendre une coloration noisette puis poêlez les morceaux de poulet. Assaisonnez fortement puis ajoutez l'oignon coupé en quatre, les champignons en quartier, l'ail et le bouquet d'herbes. Lorsque les morceaux de volaille sont de coloration égale, déglacez le tout au vin blanc. Laissez réduire puis ajoutez la crème. Laissez cuire le tout durant 30 minutes, retirez la volaille de la sauce puis passez au chinois. Liez la sauce avec la purée de foie gras, ajoutez le jus de truffe puis au final, ajoutez un trait de vinaigre.

Clin d'oeil au poulet de Bresse

La reconstruction d'un épi de maïs accompagné de confiture de lait représente, sous forme d'un clin d'œil, la nourriture du réputé poulet de Bresse.

Pour 6 personnes:

Pour la meringue française: 7 blancs d'œufs, 200 g de sucre semoule, 200 g de sucre glace.

Pour la confiture de lait: 6 dl de lait, 360 g de sucre semoule, 2 bâtons de vanille.

Pour la glace au caramel: 5 dl de lait, 50 g de poudre de lait, 12 cl de crème fleurette, 4 g de stabilisateur, 6 jaunes d'œufs, 200 g de sucre semoule, 300 g de sucre semoule, 100 g de beurre.

Pour la pâte à cornet: 50 g de beurre mou, 50 g de sucre glace, 2 blancs d'œufs, 2 gouttes de colorant alimentaire vert, 50 g de farine.

Pour le sucre filé: 150 g de sucre, 25 g de glucose, 2,5 cl d'eau.

Pour la garniture: 400 g de crème chantilly.

Battez les blancs d'œufs en neige en incorporant le sucre semoule peu à peu puis incorporez délicatement le sucre glace. Introduisez le mélange dans une poche à douille et couchez la meringue en bandes de 7 x 3 cm. Laissez les meringues refroidir puis à l'aide d'un couteau, grattez l'intérieur afin de les creuser. Pour la confiture de lait, rassemblez puis faites bouillir tous les ingrédients. Faites ensuite réduire à feu doux jusqu'au point de caramélisation. Comptez environ une petite heure. Passez au chinois puis réservez. Pour la glace au caramel, faites cuire le lait avec la poudre de lait, la crème et le stabilisateur. Battez les jaunes d'œufs avec 200 g de sucre. Versez le mélange bouillant sur les jaunes d'œufs puis réalisez une anglaise. Réalisez un caramel sec avec le restant du sucre puis ajoutez le

puis laissez maturer trois heures avant de turbiner. Pour la pâte à cornet, lissez le beurre en pommade puis incorporez le sucre glace et les blancs d'œufs. Incorporez ensuite le colorant vert puis la farine. Posez un pochoir en forme de feuille de maïs sur un tapis de silicone puis étalez-y la pâte. Faites cuire les feuilles dans le four à 150°C. Dès leur sortie du four, gaibez les feuilles. Faites cuire tous les ingrédients du sucre filé jusqu'à obtention d'un caramel puis, à l'aide d'une fourchette, filez le sucre. Fourrez chaque meringue de glace au caramel puis réservez-les 15 minutes au grand froid. Dressez la confiture de lait sur une assiette puis posez la meringue par-dessus. Remplissez une poche à douille de crème chantilly puis dressez des "grains de maïs" sur la meringue. Dressez les feuilles sur les côtés de l'épi et terminez avec le sucre filé.

