FOU DE CUISINE

MARS
AVRIL MAI
2022

FOU DE CUISINE

CULTURE CHEF·FE #27

LES PLUS BELLES ASSIETTES VÉGÉTALES DU PRINTEMPS

Yannick Alléno
Juan Arbelaez
Sébastien Bras
Amandine Chaignot
Alex Chapier
Thomas Chisholm
David Gallienne
Masahiro Kawai
William Ledeuil
Grégory Marchand
Martin Maumet
Romain Meder
Tabata et Ludovic Mey
Olivier Nasti
Éric Pras
Luca Pronzato
Kelly Rangama
Jean Sulpice
Kazuyuki Tanaka
Glenn Viel
Sébastien Zozaya

PRESSMAKER
BELGIQUE/LUXEMBOURG/DOM: 8 € • CANADA: 12,99 $ CAN • ESPAGNE/ITALIE/PORTUGAL: 8,20 €
MAROC: 75,00 MAD • SUISSE: 13,50 CHF
L 15662 - 27 - F: 7,50 € - RD

AMANDINE CHAIGNOT
UNE CHEFFE BIEN DANS SA NATURE

YANNICK ALLÉNO
L'AMBASSADEUR DE LA CUISINE DE DEMAIN

KELLY RANGAMA
LANGOUSTINES ULTRAMARINES

DÉLICES VÉGÉTAUX

Au retour des beaux jours, régalons-nous des recettes concoctées par les chef.fe.s pour mettre en valeur les trésors de la nature.

TEXTE PHILIPPE TOINARD

CÉLERISOTTO, CHAMPIGNONS DES BOIS ET TOMME DE BREBIS DE CRAVENT

Par David Gallienne (Le Jardin des Plumes, Giverny)
Recette extraite du livre Nature, de la terre à l'assiette, *éd. Solar*

RETROUVEZ LA RECETTE P. 113

© Yvan Moreau

Comme le titre de son ouvrage le laisse présager, c'est bel et bien de la terre que proviennent tous les ingrédients que le chef David Gallienne utilise dans cette recette, du céleri-rave aux champignons en passant par les échalotes, le laurier et même le vin blanc si l'on pousse la logique jusqu'au bout. Du végétal, rien que du végétal. Cette terre nourricière, le lauréat de « Top Chef » 2020 la valorise dans son restaurant de Giverny (Eure) à travers des plats comme les champignons à la mode de Caen servis avec des chips de tripes, le poireau brûlé comme un poireau vinaigrette et kiwi. Évidemment, cet amoureux de la campagne originaire de Condé-sur-Sarthe (Orne) n'a pas écarté les produits de la mer et carnés, mais ils sont toujours généreusement entourés de ce que l'on pourrait trouver dans nos jardins, à l'instar des topinambours qui se faufilent à côté d'un poisson cuit sur galet, du chou kale qui accompagne une volaille fermière ou du cresson qui épouse la saint-jacques sous les yeux d'une crème crue. Ces légumes, ces herbes, ces aromatiques résonnent dans le cœur de David, qui se souvient de son grand-père cultivant ses fruits et ses légumes dans son jardin mais l'emmenait aussi aux champignons ou ramasser des escargots. Les mains dans la terre, la mousse, les feuillages dès son plus jeune âge n'ont pu qu'inciter ce chef, fier de ses racines normandes, à imaginer une assiette qui résume son enfance et son parcours professionel. Une façon également de souligner que la Normandie, ce ne sont pas seulement des produits laitiers de renom et de la pêche, c'est aussi une terre végétale.

GROSSES ASPERGES VERTES D'ALSACE, OSEILLE ET YAOURT DE BREBIS, VINAIGRETTE AUX GRAINES

Par Olivier Nasti (Le Chambard, Kaysersberg)

RETROUVEZ LA RECETTE P. 114

© Lucas Muller / Lukarn

On peut, comme le chef Olivier Nasti, être chasseur et adepte de la cuisine végétale. Ce meilleur ouvrier de France lui voue une telle passion qu'il en fait un livre paru aux éditions Menu Fretin, *Comment faire la cuisine des légumes ?*, dans lequel il explique, pas à pas, toutes les techniques, notamment à travers des plats comme le gratin d'oignons, les ravioles ricotta-épinards, les fleurs de courgette farcies, les asperges façon risotto ou la confiture d'échalotes. Pour cette recette d'asperges d'Alsace, épinards et oseille, ce n'est pas forcément en pleine nature qu'Olivier Nasti nous invite à dénicher l'ensemble des ingrédients, mais essentiellement dans le jardin, à commencer par les pousses d'épinards qu'il transforme en purée, les gousses d'ail qu'il intègre dans un bouillon avec du thym, et l'oseille qu'il métamorphose en poudre. Pour le dressage, il fait appel à toutes ces richesses qui poussent parfois de manière un peu empirique dans les allées du jardin tels l'oxalis ou le mouron des oiseaux – que nous sommes nombreux à considérer comme une mauvaise herbe envahissante que l'on arrache alors qu'en salade, il est tout bonnement délicieux. À ses côtés, l'oseille, qui peut elle aussi proliférer dans le jardin. Dans cette salade d'herbes, les mini-pousses apporteront cette touche acidulée, parfois acide, qui viendra titiller vos papilles au moment de la dégustation pour accompagner le moelleux et la douceur du yaourt ou la délicatesse de la purée d'épinards, que l'on ne manquera pas de déguster en ajoutant les graines torréfiées, qui apportent un croquant bienvenu.

FÈVES, GRANITÉ À L'ANETH ET OSEILLE, BOUILLON AUX HERBES ET FLEURS

Par Tabata et Ludovic Mey (Les Apothicaires, Lyon 6e)

RETROUVEZ LA RECETTE P. 114

© Nicolas Villion

Pas un gramme de beurre, pas la moindre cuillerée de crème fraîche, pas d'huile d'olive et évidemment rien de carné dans cette recette de Tabata et Ludovic Mey des Apothicaires, à Lyon. De la cuisine végétale dans toute sa splendeur et sa légèreté, avec seulement des fèves, du granité à l'aneth et à l'oseille, de l'huile de rose, un bouillon au tilleul, à la camomille, à la lavande et à la verveine, et quelques pousses d'herbes. Pour celles et ceux qui ont la chance d'avoir un potager ou un jardin, tous les ingrédients sont à portée de main et pour une fois, même les pétales de rose trouveront une place de choix dans cette entrée aussi verte que rafraîchissante – comme l'est une grande partie de la cuisine de ce duo. En aucun cas leur restaurant est estampillé végétarien ou 100 % cuisine végétale, mais il est vrai que certaines de leurs créations ne sont pensées qu'avec ce que leurs maraîchers leur fournissent, à l'instar de l'aubergine à la noisette, lait de céréales et poivre des cimes, du chou grillé puis mariné, crème de racines et pecorino, de la salade romaine, pâte de pistaches, lait ribot et verveine ou encore de l'oignon de Roscoff, galanga, bouillon de sureau et ail noir. Et même quand ils glissent une viande ou un poisson dans leurs plats, le végétal est toujours mis en valeur. Ainsi la dorade braisée est escortée de chou-rave, de réduction de chou et de cresson. Quant à l'onglet de bœuf, il est servi avec une sauce soubise (béchamel et oignon), de l'oignon confit et du thym citron. Et si le menu au déjeuner change tous les mercredis, vous aurez tout le printemps pour vérifier nos dires et profiter de la richesse végétale de cette saison.

BURRATA, PETITS POIS, ET LECHE DE TIGRE VÉGÉTAL

Par Romain Meder et Marvic Medina (Sapid, Paris 10e)

RETROUVEZ LA RECETTE P. 115

©Atelier Mai 98

Dans la langue française, insipide est bien plus souvent utilisé que sapide, du latin *sapidus*, « avoir de la saveur ». Les plats de ce restaurant ouvert à l'automne dernier n'en manquent pas, et sur un créneau de cuisine terrestre, nomade et durable orchestrée par Romain Meder et Alain Ducasse et mise en scène par la cheffe Marvic Medina. Fortement engagé pour une cuisine responsable, Sapid s'est fixé plusieurs objectifs comme travailler majoritairement des légumes, des céréales et des protéines marines, limiter le sel, les matières grasses et le sucre raffiné, respecter les saisons, valoriser les producteurs identifiés par Romain Meder, minimiser le gaspillage en exploitant les produits dans leur globalité et proposer le tout à des prix abordables (de 8 à 10 euros pour les entrées, entre 9 et 14 pour les plats et de 6 à 8 pour les desserts). Après seulement quelques mois automnaux et hivernaux, des créations se détachent comme les pommes de terre cuites en papillote, tartare d'algues et sardines, le ragoût de pois chiches mijotés aux épices et œuf mollet ou le quinoa au lait, mandarine crue et confiture de lait. Cette assiette de petits pois, burrata, leche de tigre végétal a toutes les chances de devenir un must du printemps car on y trouve tous les engagements du restaurant, à commencer par la saisonnalité des petits pois et des fèves, l'utilisation du produit dans sa globalité, notamment pour les petits pois (avec cosses, petits pois et pousses cuits naturellement ou transformés en poudre), et peu ou pas de matières grasses qui ne soient pas saines pour le corps. Bon, accessible, respectueux et durable… tout y est !

BLANC-MANGER VANILLE, AGRUMES ET SORBET OSEILLE

Par Jean Sulpice (Auberge du Père Bise, Talloires)
Recette extraite du livre Jean Sulpice – le chef, l'auberge et le lac, *éd. Glénat*

RETROUVEZ LA RECETTE P. 115

© Thomas Dhellemmes

Le début du printemps a ceci de passionnant qu'il permet, en cuisine, de marier des produits de deux saisons qui se télescopent sur les étals. Si nous attendons tous avec impatience les premières fraises, les petits pois, la rhubarbe, les asperges, les haricots verts, il n'en reste pas moins que l'hiver n'a pas dit son dernier mot en laissant à disposition des agrumes, des fruits exotiques, des navets ou des choux. C'est un peu dans cet esprit que le chef Jean Sulpice a réfléchi à ce dessert, à la croisée des chemins en termes de saisonnalité. D'un côté, du pamplemousse, de l'orange, du citron vert, de la clémentine, de l'orange sanguine, du yuzu, du cédrat ou de la main de Boudha et, de l'autre, de l'oseille qui pointe ses premières feuilles d'un vert profond au tout début du mois d'avril selon les conditions climatiques ; et parce qu'elle possède des notes acidulées bien prononcées qui vont devoir faire front face à l'acidité de tous ces agrumes, Jean Sulpice a la bonne idée de la travailler en jus dans lequel il intègre du sucre avant de transformer l'ensemble en granité, auquel il offre une place de choix lors du dressage. Un dessert tout en légèreté avec ce blanc-manger aérien et ce granité qui fond en bouche comme neige au soleil, explosif au niveau des saveurs et des couleurs, rappelant que nous sommes entrés de plain-pied dans le printemps et que nous pouvons désormais écarter le chocolat et le café, qui nous ont accompagnés tout l'hiver, pour les remplacer par de délicieux représentants d'une nouvelle saison tant attendue.