



Arts & Gastronomie

Arts & Gastronomie®

Le must have des gastronomes | #11 Printemps 2015

- A. DUCASSE
- R. MEDER
- R. & M. MEILLEUR
- P. CONTICINI
- N. ISNARD
- J. **SULPICE**
- L. PEUGEOT
- J. GENIN



ALAIN DUCASSE
RÉDACTEUR
EN CHEF
D'UN JOUR

TOUT
SUR LE
MICHELIN
2015

PÂQUES
LE CHOCOLAT
NOUS REND
ACCRO

L'OEUF
STAR DU
PRINTEMPS





COVER

Jaune d'OEUF cuit à 55° écrevisses & purée d'herbes



LA RECETTE À REFAIRE

Lorsque j'étais gamin, je me souviens des œufs crus que l'on gobait dans le poulailler ou encore des œufs au plat et mollets à la florentine que faisait ma mère. Ce qui était intéressant, c'était de casser l'œuf et de voir le jaune dégouliner. Avec cette recette, j'ai voulu reconstituer cette idée de jaune d'œuf qui s'éclate en créant simplement une fine pellicule autour du jaune pour éviter qu'il n'explode trop vite. Au premier coup de fourchette, il se lie avec les herbes, les fleurs et l'épeautre qui lui apportent un éventail de saveurs et de textures différentes.

POUR 4 PERSONNES

6 œufs
1 kg d'écrevisses
Purée d'herbes :
3 feuilles d'oseille
½ botte de persil
½ botte de cerfeuil
½ botte de menthe
3 feuilles d'épinard
Les herbes :
Lamier
Mouron des oiseaux
Feuilles de capucines
Pourpier

Cuire les jaunes d'œufs dans une eau à 55°C pendant 2 heures.

Laver et châtrez les écrevisses. Les plonger pendant 1 à 2 minutes dans de l'eau bouillante salée. Les décortiquer et les réserver au frais.

Pour la purée : Laver le tout. Cuire toutes les herbes pendant 1 minute dans de l'eau bouillante salée. Les refroidir dans de l'eau glacée. Bien égoutter. Il ne doit pas rester d'eau. Mixer au blender jusqu'à l'obtention d'une purée lisse. Saler.

Mettre dans l'assiette la purée d'herbes. Placer le jaune d'œuf au centre de l'assiette. Le saler et le poivrer. Disposer autour du jaune d'œuf les queues d'écrevisses préalablement poêlées dans l'huile d'olive. Disposer les herbes.

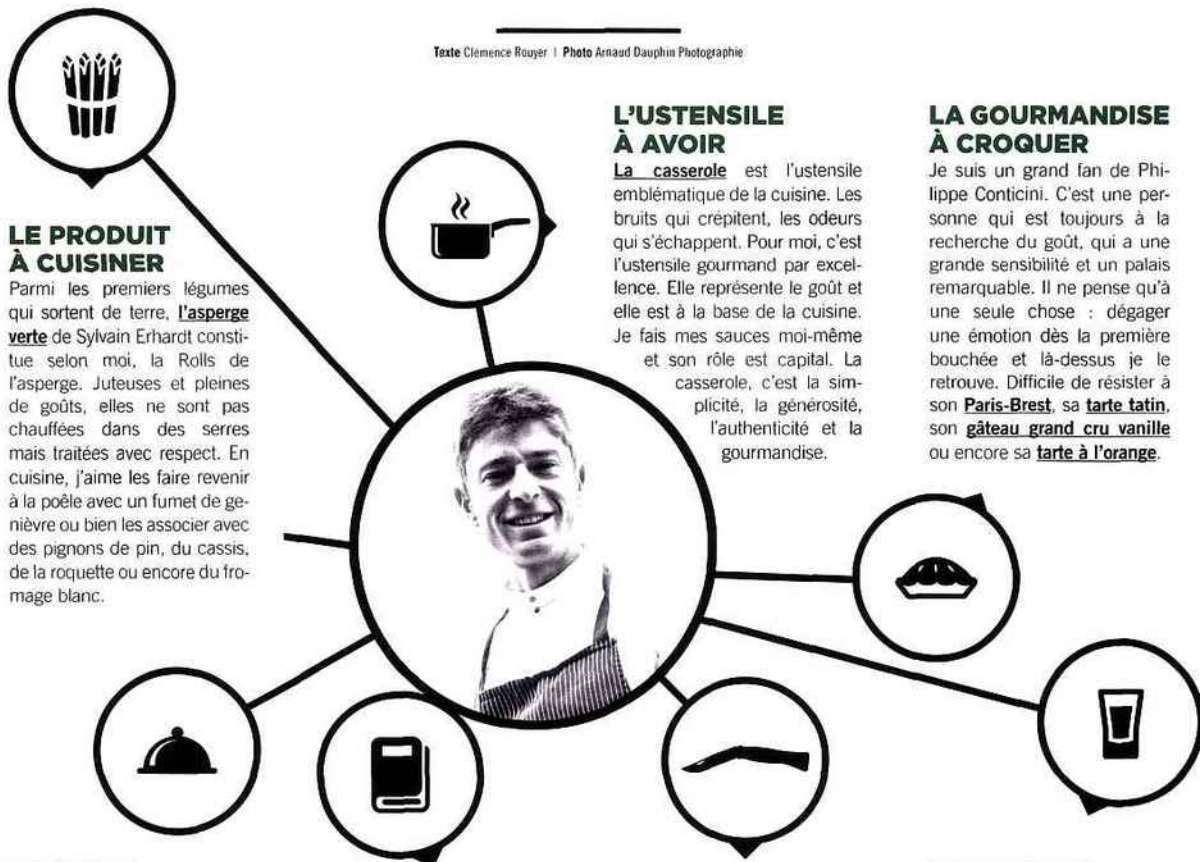


COVER

JEAN SULPICE

SES ESSENTIELS POUR LE PRINTEMPS

Texte Clemence Rouyer | Photo Arnaud Dauphin Photographie



LE PRODUIT À CUISINER

Parmi les premiers légumes qui sortent de terre, l'asperge verte de Sylvain Erhardt constitue selon moi, la Rolls de l'asperge. Juteuses et pleines de goûts, elles ne sont pas chauffées dans des serres mais traitées avec respect. En cuisine, j'aime les faire revenir à la poêle avec un fumet de genièvre ou bien les associer avec des pignons de pin, du cassis, de la roquette ou encore du fromage blanc.

L'USTENSILE À AVOIR

La casserole est l'ustensile emblématique de la cuisine. Les bruits qui crépitent, les odeurs qui s'échappent. Pour moi, c'est l'ustensile gourmand par excellence. Elle représente le goût et elle est à la base de la cuisine. Je fais mes sauces moi-même et son rôle est capital. La casserole, c'est la simplicité, la générosité, l'authenticité et la gourmandise.

LA GOURMANDISE À CROQUER

Je suis un grand fan de Philippe Conticini. C'est une personne qui est toujours à la recherche du goût, qui a une grande sensibilité et un palais remarquable. Il ne pense qu'à une seule chose : dégager une émotion dès la première bouchée et là-dessus je le retrouve. Difficile de résister à son Paris-Brest, sa tarte tatin, son gâteau grand cru vanille ou encore sa tarte à l'orange.

LE RESTO À TESTER

Le Luberon est la région du printemps par excellence. Pour le constater, il faut se rendre chez Edouard Loubet au Domaine de Capelongue**. J'en ai encore le souvenir des fleurs de cerisiers et d'abricotiers lorsque j'y étais en tant que cuisinier. Sa Bergerie, ouverte il y a peu, est située dans un cadre magnifique. Les produits sont simples mais de grande qualité avec des cuissons travaillées à la ficelle, le tout dans une ambiance très accessible.

LE LIVRE À LIRE

Monsieur Paul & les autres (Éditions Glénat, 2014) est un ouvrage qui me transporte dans le temps. À l'intérieur, on y retrouve tous les chefs qui ont propulsé notre gastronomie française et ont forgé notre génération. Se plonger dans leur univers nous sensibilise sur les vraies valeurs de notre métier et nous permet de ne pas oublier le chemin parcouru.

L'EXPO À FAIRE

Le rapport entretenu entre l'Opinel et le savoyard est particulièrement fort. Dès que je pars en montagne, j'en ai toujours un avec moi, caché dans mon sac à dos. Pouvoir remonter le temps et assister à la naissance de ce couteau magique le temps d'une visite au musée de l'Opinel à Saint-Jean-de-Maurienne est une étape incontournable du patrimoine savoyard.

LA BOISSON À BOIRE

Dernièrement, j'ai découvert l'absinthe de Ceutrons de Stéphane Meyer. C'est la seule absinthe réalisée uniquement à base de plantes sauvages. Extraordinaire, elle n'a pas du tout le goût d'anis mais plutôt celui du menthol pour un résultat vraiment très frais. Avec cette boisson, je réalise un dessert composé entre autres, d'un crémeux à la myrtille, d'un blanc manger et d'une meringue à l'absinthe. Surprenant et gourmand à la fois !

JEAN SULPICE
EN HAUT
DES CIMES

Depuis son restaurant perché à 2300 mètres d'altitude dans la station de Val-Thorens, Jean Sulpice domine la vallée la plus haute d'Europe. Enveli sous un manteau blanc pendant près de six mois, c'est avec impatience qu'il attend les premières onces de verdure.

Véritable amoureux de la nature, l'ex-disciple de Marc Veyrat et d'Edouard Loubet n'hésite pas à chiner les herbes fraîches et les jeunes pousses qui apporteront à ses plats, les saveurs du printemps.
Restaurant Jean Sulpice - Val Thorens (Savoie)**