

## miam-miam 50 (17/10/97]

de l'iode dans nos assiettes

À  
 En rã©digeant lâ€™index de cette deuxiÃ©me annÃ©e de MIAM-MIAM je me suis rendu compte comme elle avait Ã©tÃ© pa  
 en poissons et fruits de mer : trois malheureuses recettes (dont deux concernant les huÃ©tresâ€!). Câ€™est maigre â€” ou plut  
 non Å§a ne lâ€™est pas trop, justement ! En fait, je nâ€™aime le poisson de mer que depuis pas trÃ©s longtemps et aujourdâ€™  
 jâ€™en mange avec plaisir (et MIAM-MIAM en est tout de mÃ¢me la preuve : je nâ€™ai peut-Ãªtre pas donnÃ© beaucoup de  
 recettes, mais jâ€™ai souvent parlÃ© de celles que jâ€™avais pu goÃ»ter ici ou lÃ ), je nâ€™en ai pas une grande pratique cu  
 Mais les choses vont sans doute changer, bientÃ´t : je suis en train de travailler Ã un livre (de cuisine, quelle surprise !)   
 avec Jacques Thorel, de lâ€™AUBERGE BRETONNE Ã La Roche Bernard, oÃ¹ il est beaucoup question de poissons (et  
 autres produits de la merâ€! ils y passent Ã peu prÃ©s tous, sauf quelques espÃ©ces exotiques) et je dois dire que les  
 recettes quâ€™il me livre, non seulement sont appÃ©tissantes â€” et Å§a, je suis allÃ© tester, câ€™est dâ€™ailleurs le sujet á  
 immÃ©diatement envie de se mettre aux fourneaux (elles proposent des associations de saveurs excitantes et sont â€”  
 presque toutes â€” dâ€™une grande simplicitÃ© dâ€™exÃ©cution). Je pense donc que je ne vais pas tarder Ã me lancer. Ã  
 tous cas, je reviens avec quelques souvenirs de mon sÃ©jour Ã lâ€™AUBERGE BRETONNE. Par quoi commencer? Je ne  
 peux pas tout dÃ©crire par le menu : trois repas, mÃ¢me si deux Ã©taient des dÃ©jeuners rÃ©putÃ©s IA©gers, cela fait pas ma  
 plats. Trop, sans aucun doute, pour un seul numÃ©ro de MIAM-MIAM ! Ce que jâ€™ai peut-Ãªtre prÃ©fÃ©rÃ© câ€™est un Co  
 de rougets et de raie, servi avec une Marinade de coquillages : dans une assiette creuse, un bouillon clair dâ€™une trÃ©s  
 belle couleur ambrÃ©e, plein de carottes en grosse julienne, de petits poireaux taillÃ©s en sifflets, de rondelles de  
 courgettes (avec la peau, dâ€™un vert trÃ©s foncÃ©). Dans le fond de lâ€™assiette, un morceau dâ€™aile de raie, dâ€™une b  
 nuageuse. PosÃ©s par dessus deux filets de rouget, leur peau rose vif nacrÃ© tournÃ©e vers le haut. Le tout, fumant. Ã€ part,  
 une sauciÃ©re remplie dâ€™une purÃ©e dâ€™herbes (â€”Ice nâ€™est pas exactement le mot : il sâ€™agit dâ€™une grande c  
 ciselÃ©es) parsemÃ©e de petits dÃ©s rouges de tomate, dâ€™autres, un peu plus gros, translucides et de laquelle Ã©merge le  
 si caractÃ©ristique des coques. Ã€ utiliser en guise de condiment. Une bonne cuillerÃ©e du mÃ©lange sur les rougets qui  
 Ã©mergent Ã peine du bouillon et, Ã lâ€™attaque ! Lâ€™effet est saisissant : lâ€™opposition entre la fraÃ©cheur (thermique)  
 marinade et la chaleur du plat, entre la fraÃ©cheur (gustative) de lâ€™une et la rondeur de lâ€™autre. Les carottes, le poireau,  
 moelleux du poisson, apportent celle-ci. Celle-lÃ  est pleine de surprise et vous pÃ©tarade quasiment dans la bouche : les  
 coques juteuses qui vous envoient des giclÃ©es dâ€™iode, les herbes (ciboulette et aneth) offrent des sensations jardiniÃ©res,  
 les petits dÃ©s translucides se rÃ©vÃ©lent Ãªtre du citron et amÃ©nent leurs touches acidulÃ©es (incroyablement peu  
 agressives : est-ce le fait de mariner quelque temps? est-ce le voisinage avec les herbes? est-ce encore lâ€™huile utilisÃ©e?  
 Thorel mÃ¢me avouÃ© se servir dâ€™une huile â€œnoitÃ©eâ€”, une huile de noix de seconde pression, moins parfumÃ©e â€”  
 peut avoir le mÃ¢me effet Ã la maison en coupant de lâ€™huile de noix avec une huile neutre, pÃ©pins de raisin ou arachide).  
 Ajoutons les dÃ©s de tomate, un peu de gros poivre (toujours moulu gros Ã la derniÃ©re minute, ici, Ã lâ€™Auberge Bretonne)  
 Lâ€™effet est saisissantâ€! La raie Ã©tait quant Ã elle une vÃ©ritable merveille de moelleuxâ€! Le plat est assez typique, Ã m  
 de la cuisine de Jacques Thorel : une (superbe) idÃ©e dâ€™associations de saveurs, des produits parfaits (Thorel et ses  
 fournisseurs, câ€™est un roman : on en redemande !), une mise en Å©uvre assez simple mais exigeante. ExtrÃ©mement  
 exigeanteâ€! Des cuissons â€œpile-poilâ€”, souvent inventives (le dos de colin pochÃ©, enveloppÃ© de film, Ã basse tempÃ©  
 a les idÃ©es pour vous et ensuite Å§a nâ€™est pas difficile Ã rÃ©aliser. Du moins, en a-t-on lâ€™impression. Une (grande) cu  
 nâ€™a rien dâ€™intimidant, qui est mÃ¢me incitative â€” sauf lorsquâ€™il se lance dans des exercices quâ€™il adore, dans le  
 en croÃ»te au canard truffÃ© que jâ€™ai goÃ»tÃ© : faÅ§on â€œtoque du prÃ©sident Adolphe Clercâ€”, dâ€™aprÃ©s Lucien T  
 pays de Brillat-Savarinâ€”, un livre dâ€™anthologie pour tous ceux qui sâ€™intÃ©ressent Ã la cuisine du 19e siÃ©cle). Continu  
 nos dÃ©couvertes bretonnes : au dÃ©ner du mÃ¢me jour, un â€œhomard en potineâ€”, inspirÃ© (câ€™est J.T. qui le dit) par  
 recherches sur la cuisine portugaise pour le livre dont il Ã©tait question au dÃ©but. La cataplana, version basse-Bretagne.  
 Arrive sur la table un â€œdiabÃ©teâ€” en terre noire, dâ€™une trÃ©s belle forme. Ventru, avec un petit manche court, un rebord as  
 large et un petit couvercle. Lorsquâ€™on soulÃ©ve le couvercle, une bouffÃ©e dâ€™air marin vous saute au visage mais  
 rapidement la sensation devient plus complexe, plus riche. On en extrait pour vous le homard, des giroles, des  
 palourdes. Le homard a dÃ©jÃ les pinces brisÃ©es, on vous arrange tout Å§a dans lâ€™assiette. Le plat est Ã©tonnant par so  
 parfum qui mÃ©le les senteurs marines du crustacÃ© et celles des coquillages â€” qui ne sont pas les mÃ¢mes : chaudes pour  
 le homard, fraÃ©ches pour les palourdes â€” celles de sous-bois des champignons mais aussi les arÃ©mes de noix et  
 dâ€™amande du premier (quâ€™exalte une cuisson au vin jaune, comme la pratique Passard, par exemple). Dâ€™ailleurs le p  
 Ã©voquait ce vin. LÃ  on mÃ©me avait servi pour accompagner ce plat un Chenin sec 1986 de Richou, vigneron plus connu pour  
 ses cÃ©teaux de lâ€™Aubance moelleux. Lâ€™accord Ã©tait trÃ©s intÃ©ressant : le chenin est un cÃ©page assez extraordina  
 produit certains des plus beaux vins blancs de France, avec une trÃ©s grande palette aromatique. Des notes minÃ©rales,  
 celles de la pierre Ã fusil, des notes florales et vÃ©gÃ©tales, des notes fruitÃ©es et confites, l'angÃ©lique, la poire tapÃ©e, la  
 pomme (trÃ©s) mÃ©re, la gelÃ©e de coing, des notes plus organiques de champignons, dominÃ©es par la truffe. Lâ€™ampleur  
 vin correspond Ã celle du plat, les notes minÃ©rales rÃ©pondant Ã celles de lâ€™iode, celles de champignons et de truffe aux  
 giroles et au crustacÃ©. Je ne dÃ©voilerai pas la recette car elle sera dans â€œAtlantiques, etc.â€” mais elle est dâ€™une gra  
 simplicitÃ© et la cataplana nâ€™a plus de secrets pour vous ! La cuisson complÃ©tement Ã lâ€™Ã©touffÃ©e de ces trois ingrÃ©  
 ensemble produit des arÃ©mes dâ€™une extrÃ©me concentration et prÃ©serve les textures des ingrÃ©dients, le plat explorant t  
 les registres dâ€™une certaine fermetÃ© plaisante. Homard, giroles, palourdes offrent tous une mÃ©che tout Ã fait particuliÃ©re  
 Grand moment doncâ€! et que je reproduirai Ã la maison. Plus tard. Dans ma petite cataplana en fer blanc (je nâ€™ai pas une

aussi jolie marmite en terre et pas le temps en ce moment de faire la cuisineâ€¦ misÃƒre !). Que citer dâ€™autre? Ce dos de colin dont je parlais tout Ãƒ lâ€™heure et qui Ãƒtait servi avec une crÃƒme froide de fenouil et assaisonnÃƒ on ne se prive dâ€™une grosse cuillerÃƒe de caviar osciÃƒtre (une excellente faÃƒson, entre parenthÃƒses, de manger du caviar sans se ruinerâ€¦) qui apporte son sel et sa texture, assez grosse puisquâ€™il sâ€™agit dâ€™osciÃƒtre. On retrouve ici, un trait quâ€™ Jacques Thorel, lâ€™alliance chaud-froid : un ÃƒlÃƒment normalement chaud, lâ€™autre, frais, voire glacÃƒ, alliance que jâ€™ trouve particuliÃƒrement. Je trouve quâ€™elle apporte dans la bouche des sensations tout Ãƒ fait intÃƒressantes, Ou bien encore ces Cuisses de grenouilles aux mousserons, accompagnÃƒes dâ€™une sauce genre â€œbeurre blancâ€•, somptueuse : onctueuse, souhait, acidulÃƒe (rÃƒduction de vinaigre? vin blanc?), avec le goÃƒt trÃƒs net des Ãƒchalotesâ€¦ Des Minutes de bar de ligne, la vinaigrette de moule, plat dans lequel les saveurs circulent de faÃƒson surprenante ; des CÃƒteaux aux pommes et au gingembre, les filets des petites soles, juste poÃƒlÃƒs au beurre, titillÃƒs par le gingembre mais â€œarrondisâ€• par la pomme. dâ€™autres choses encore mais, surtout, une CrÃƒme glacÃƒe Ãƒ la rose aux pÃƒtales cristallisÃƒs, prÃƒparÃƒs avec ceux dâ€™rosiers anciens de la maison, dÃƒshabillÃƒs par un coup de vent. Un air dâ€™orient, un souvenir de jardinsâ€¦ Un dessert pour rÃƒver. Ãƒ Ãƒ Ãƒ