

miam-miam 57 [28/05/98]

crÃ©ativitÃ© autour de l'assiette

Les tÃ¢ches qui m'ont fait abandonner mes lecteurs prÃ©fÃ©rÃ©s, m'ont amenÃ©, par contre, Ã courir les grands re-
 DÃ©tÃ© le titre de la rubrique, personne ne s'en serait doutÃ© sans doute! Entre autres, un livre autour d'Alain Du-
 ses Ã©lÃ©ves m'a poussÃ© vers des destinations qui ne me sont pas habituelles. Le changement ne fait pas de mal de
 temps en temps et cela sera l'occasion d'une diversion par rapport au champagne (dont il y a tout Ã craindre, pour
 qu'il revienne un jour!). Mais vu le nombre d'adresses que j'ai visitÃ©es et le nombre de plats que j'ai goÃ»tÃ©s
 est plus sage de n'en mentionner qu'un seul par repas. J'ai donc commencÃ© Ã LA GRANDE CASCADE, au Bois
 Boulogne, oÃ¹ officie Jean-Louis Nomicos : j'ai vraiment beaucoup aimÃ© un plat d'asperges Ã©tonnant. A Ã©viter, e-
 revanche, pour ceux qui craignent les huÃ©tres! puisque les dites asperges (vertes ; et grosses) sont accompagnÃ©es de
 trois de ces mollusques et de bigorneaux. Les pointes du lÃ©gume sont cuites au sautoir, de telle sorte qu'elles restent un
 peu croquantes, les queues servent Ã faire un coulis, allongÃ© de jus d'huÃ©tres. Celles-ci sont servies tiÃ©des, alternant
 avec les asperges dans l'assiette. Il s'agissait de marennes assez grosses (des espÃ©ciales de chez Gillardeau)
 bigorneaux sont semÃ©s dans le coulis d'asperges. De trÃ©s fines lamelles d'asperges crues parsÃ©ment le plat. Si le
 rapport des saveurs est Ã©tonnant, l'iode confrontÃ©e Ã la verdeur, presque violente, du lÃ©gume, le plus rÃ©ussi est peu-
 le rapport de textures : l'absolument fondant de l'huÃ©tre tiÃ©de, une consistance qui appartient qu'Ã elle, p-
 encore par la sauce, un peu mousseuse, face Ã cet al dente! En fait, ce qui rendait ce plat troublant, c'est une sorte de
 transmutation des sensations, une sorte d'abolition des frontiÃ©res entre les sens : qu'est-ce qui relevait du goÃ»t? Qu'Ã©-
 ce qui relevait du toucher? Difficile Ã dire! C'Ã©tait troublant. Et dÃ©licieux. La deuxiÃ©me station a eu lieu chez PIERRE
 GAGNAIRE : d'jeuner de l'AcadÃ©mie de Banyuls et de Collioure! Les plus anciens lecteurs savent comme ces d'jeuner
 sont toujours un exercice de style, quelquefois rÃ©ussi, toujours pÃ©rilleux : les vins de cette rÃ©gion ont des personnalitÃ©s si
 fortes ! J'ai hÃ©site Ã parler du coffre de canard de PÃ©kin rÃ©ti, aux Ã©pices tandoori, servi avec un crumble de pamplemou-
 de la JamaÃ©que, accompagnant un Collioure Domaine de Baillaury 95, des Caves de l'abbÃ© Rous, ou du Pithiviers au
 roquefort qui rÃ©pondait de faÃ§on originale au problÃ©me classique de l'alliance du banyuls (ici un Banyuls Rimatge 96, du
 Cellier des Templiers) et du fromage! Je crois, malgrÃ© tout, que mon cÅur penche davantage pour le canard : il paraissait
 presque simple et m'a donnÃ© envie de me mettre aux fourneaux. Les aiguillettes sont rÃ©ties sur la carcasse tandis que
 les cuisses, dont il n'Ã©tait pas question dans l'intitulÃ© du menu, sont confites et Ã©mincÃ©es pour agrÃ©menter la g-
 Les pamplemousses, parfaitement pluchÃ©es, semblent cuites, je n'ose dire Ã©classiquement, en crumble, c'est
 couverts d'une pÃ¢te sableuse (plutÃ´t que sablÃ©e) extrÃªmement fine qui vient apporter une texture Ã©trange, discrÃ©te
 parce qu'il y en a peu mais surprenante. L'amertume du pamplemousse est Ã©quilibrÃ©e par une compote d'Ã©-
 me semblent confites au vin (mais ma mÃ©moire me fait peut-Ãªtre dÃ©faut). Quoi qu'il en soit, les accords avec le vin m'ont
 paru remarquables. Pourtant une controverse a commencÃ©e Ã s'installer : certains auraient prÃ©fÃ©rÃ© un banyuls avec
 Pour ma part, je pense que cela aurait Ã©tÃ© une erreur (j'ai eu d'ailleurs l'occasion d'en faire la preuve avec
 pourrait considÃ©rer comme parent du Collioure, tout Ã fait remarquable d'ailleurs : un Ã©simple coteau du Languedoc
 ChÃ¢teau Puech Haut 95, Ã©laborÃ© par GÃ©rard Bru) : le sucre du banyuls aurait tirÃ© le plat du cÃ¢tÃ© de la douceur tandis
 que le Collioure rÃ©veillait au contraire ses notes amÃ©res et Ã©picÃ©es, structurant le plat, le rendant nerveux. Comme
 toujours chez Gagnaire, le plat Ã©tait sous des dehors simples (beaucoup plus simples, me semble-t-il que ce qu'il faisait
 quand il s'est installÃ© Ã Paris) d'une grande complexitÃ©. C'est un compliment : complexe comme un grand vin,
 surprises, de nuances, de variations. Celles, par exemple, sur le fondant : fondant un peu grumeleux du pamplemousse
 cuit, fondant des Ã©chalotes confites, fondant, mais avec un souvenir de fibres, de la cuisse de canard. Une sauce d'une
 belle richesse qui faisait Ã©cho au volume du vin! Beau moment (mais est-ce une surprise?). Le lendemain, ce n'Ã©tait
 professionnel : pour mon anniversaire je dÃ©nais Ã l'ARPÃ©GE. Le plat qui m'a le plus surpris, peut-Ãªtre, Ã©tait un c-
 de lÃ©gumes. Ã©Couscous de lÃ©gumes? Mais oÃ¹ va t-on? En plein dans la grande cuisine franÃ§aise, bien sÃ©r ! L'Ã©-
 est Ã mettre strictement en parallÃ©le avec ces variations dans un goÃ»t Ã©tranger qui ont jalonnÃ© toute son histoire. Car
 bien Ã©videmment ce plat, s'Ã©voque le Maroc et il n'y manque pas le fait avec une sophistication qui n'est
 Passard. Il y a bien sÃ©r de la semoule. D'une extrÃªme finesse et cuite, sans aucun doute, dans les rÃ©gles de l'art :
 Passard avoue s'Ãªtre fait livrer des couscous du meilleur faiseur pour analyser et comprendre! On commence Ã prendre
 des libertÃ©s avec la stricte orthodoxie Ã partir de la garniture de lÃ©gumes qui recouvre la semoule : carottes, petits navets,
 fÃ©ves, pois, trÃ©s dÃ©licatement Ã©tuvÃ©s, sont tout Ã la fois fondants et croquants. Tout autour, une sauce Ã©corinthienne
 Cela commencerait-il Ã se gÃ©ter? Rassurons-nous : elle n'est corinthienne que par ses raisins secs qui sont relevÃ©s de citron-
 qui apportent la note sucrÃ©e indispensable. Une autre sauce vient jouer avec la premiÃ©re : une Ã©mulsion d'huile d'Ã©-
 (huile produite par l'amande d'un arbre, l'arganier, qui ne pousse qu'au Maroc) et de jus de coriandre fraÃ©che
 quasi-Ã©lectrique. Ã© part, un consommÃ© de poule vient apporter le liquide nÃ©cessaire Ã la semoule. Le Maroc est partout
 il n'est plus nulle part : il surgit de la fraÃ©cheur du jus de coriandre au parfum si typique, il apparaÃ©t dans les notes de
 sÃ©same grillÃ©e de l'huile, il flotte dans la douceur de la sauce corinthienne et dans ses touches citronnÃ©es, mais on ne
 peut rÃ©ellement le saisir Ã aucun moment et sauf peut-Ãªtre si on mange la semoule seule. C'est vraiment trÃ©s fort ! La
 station suivante Ã©tait mon Ã©gasque : dÃ©ner Ã l'HÃ©tel de Paris, au LOUIS XV, mais Ã l'Aquarium, une mir-
 manger poste de commande situÃ©e dans la cuisine, prÃ©s du passe, l'oÃ¹ se fait la rencontre entre salle et cuisine (du
 moins entre le personnel en charge de l'une ou de l'autre). Beaucoup plus amusante que les dorures compassÃ©es de
 grande salle Ã manger, beaucoup trop dalassienne Ã mon goÃ»t : ici, il y a du passage! entre deux plats, on peut avoir de
 la visite! Parmi tout ce qui me fut servi, ce que j'ai prÃ©fÃ©rÃ© fut un filet de loup aux artichauts Ã©pineux. Le filet de loup

poâ€š et posâ€š sur de trâ€š fines tranches dâ€™artichaut â€špineux, les unes sautâ€šes, les autres crues, simplement citronnâ€š (la note acidulâ€še est dâ€™une grande dâ€™licatesse). Tout autour, une sauce dâ€™un gris-vert pâ€šle, faite avec la moelle de dâ€™artichauts râ€šduite en purâ€še et â€šmulsionnâ€še avec de lâ€™huile dâ€™olive. Dâ€™colorant le poisson, deux tout petits plus grands que des raviolos de Romans mais taillâ€šs en marguerite dans une matiâ€šre â€štonnante (il sâ€™agit en fait de deux trâ€šs fines lames de pomme de terre qui subissent un traitement particulier et parfaitement impossible â€š reproduire â€š la maison) qui enferment une farce lâ€™gâ€™rement salâ€še (des câ€špres, de la tomate, de la tapenade?). Les tranches dâ€™artichaut jouent remarquablement avec la chair du poisson : trâ€šs beaux rapports de textures et de saveurs, certaines fois extrâ€™mement subtils (le passage de lâ€™huile dâ€™olive aux trois versions successives de lâ€™artichaut, par exemple, ou la presque canaille apportâ€še par le frit et le salâ€š des petits raviolis de pomme de terre). La cinquiâ€šme station a â€štâ€š lâ€™occasion dâ€™un retour â€š Lâ€™ARPâ€™GE : jâ€™y amenais Edward Behr, Mr Art of Eating (une revue amâ€™ricaine de goâ€™t et, elle-mâ€™me, dâ€™un goâ€™t parfait), qui prâ€™opare un numâ€™ro spâ€™cial â€œWhat is french food to day?â€š. Bonne laquelle, je crois, Alain Passard a apportâ€š quelques râ€™ponses intâ€™ressantes â€š mâ€™me si, en aucun cas, elles ne peuvent servir de râ€™gle gâ€™nâ€™rale â€š â€š me laissant hâ€™sitant, une fois de plusâ€š! â€œJarret de veau de douze heures au jus de râ€™duitâ€š ou â€œpomme de terre nouvelle de la Gironde aux morillesâ€š? Je crois que je penche pour cette derniâ€™re, peut-â€™ plus â€štonnante â€š quâ€™encore, un jarret de veau grillâ€š douze heures ce ne soit pas râ€™ellement commun â€š mais restâ€š dans le domaine de lâ€™accessible (vous vous voyez griller douze heures votre jarret de veau sur votre barbecue???) on imagine les tours de garde, ceux qui sâ€™endorment pendant les quarts, que sais-je encore?). La pomme de terre est cuite â€š lâ€™eau, ou â€š la vapeur. Du moins le semble-t-il car elle est dâ€™une cuisson trop parfaite pour â€štre totalement honnâ€™te il y aurait un tour du genre de celui des gros artichauts macau cuits â€š lâ€™eau mais dans des tours et des tours de film alimentaire (Arpâ€™ge 93?) que je nâ€™en serais pas vraiment surpris. Une demi pomme de terre, donc, de taille moyenne et parfaitement cuite. Dâ€™un câ€™tâ€™ des morilles â€štuvâ€šes, mouillâ€šes dâ€™une sauce liâ€še au beurre. De lâ€™autre trois lance verts qui sâ€™avâ€™rent â€štre des feuilles de sauge lâ€™gâ€™rement frites. Sur la pomme de terre, un jus de viande (du jus de râ€™ti? Est-ce celui des trains de câ€™tes de bâ€™uf qui sont servis au dâ€™jeuner?). Les feuilles de sauge ne sont pas frites mais poâ€™lâ€™es et elles sont farcies dâ€™une purâ€še de foie de volaille qui vient servir quasiment de condiment. La pomme de terre amâ€™ne son fondant et sa douceur, particuliâ€™rement remarquable, presque sucrâ€še, les morilles leur aspect presque gâ€™latineux, croquant, comme peuvent lâ€™â€štre des oreilles de cochon, par exemple, et leur parfum de fumâ€še et de sous-bois, encore renforcâ€š par le vin jaune dans lequel elles ont â€štâ€š â€štuvâ€šes. Leur texture est incroyable (il paraît quâ€™elles cuisent que cinq minutes : personnellement, je nâ€™y arrive pasâ€š!). Venant ponctuer lâ€™ensemble, les feuilles farcies au foie apportent leur arâ€™me puissant â€š la sauge nâ€™est pas neutre et vient prolonger le goâ€™t si particulier de la farce â€š et une consistance â€štrange, lâ€™gâ€™rement râ€™sistante mais qui se prolonge par du parfaitement onctueux. Le plat est simple et cependant trâ€šs dâ€™coratif, une harmonie de beiges, la pomme de terre, lâ€™intâ€™rieur des morilles, le jus qui les baigne, et des bruns, lâ€™extâ€™rieur des champignons, le jus de viande, harmonie soulignâ€še par les trois touches dâ€™un vert rendu plus vif le passage au feu. â€š la derniâ€™re station (pour ce coup-ci), câ€™tâ€™ait encore mon anniversaire et jâ€™tâ€™tais invitâ€š cette GAGNAIRE ! Trâ€™s grand moment : â€ša tombait bienâ€š! une telle occasion, il ne fallait pas la rater ! Le choix est de plus en plus difficile, dâ€™autant plus que chez Gagnaire, comme presque toujours, en plus de ce que lâ€™on choisit strictement, il y a des extras qui crâ€™ent toute une nâ€™buleuse oâ€™1 circulent et sâ€™â€šangent les saveurs, et quâ€™il devient hasardeux de dâ€™un plat isolâ€š. Tant pis ! il faut bien se lancer : ce sera donc le turbot râ€™ti. Sans plus de prâ€™cision car nous nâ€™avons celui de la carte, Pierre Gagnaire ayant trouvâ€š que celui-ci serait redondant avec le plat suivant (le canard dont il a â€štâ€š question plus haut). Si ! il est accompagnâ€š dâ€™une sauce au cidre. Le plat est dâ€™une extrâ€™me beautâ€š : au centre, posâ€š un petit matelas dâ€™une matiâ€™re crâ€™meuse, le morceau de turbot, dorâ€š. Tout autour, une couronne dâ€™une matiâ€™re grumeleuse, plutâ€™t verte, avec des â€šclats beiges et bruns. Plus â€š lâ€™extâ€™rieur encore, un second anneau un peu irrâ€™gu dâ€™une poussâ€™re orange vif laisse libre un espace assez large jusquâ€™au bord de lâ€™assiette, rempli au dernierâ€™ moment fameuse sauce au cidre qui arrive dans une petite sauciâ€™re (trâ€™s jolie et trâ€™s drâ€™le, la petite sauciâ€™re : ronde et ventrue, elle fait penser â€š la grenouille qui veut se faire aussi grosse que le bâ€™uf, juste au moment oâ€™1 elle vient dâ€™avaler la premiâ€™re gorgâ€še dâ€™air. Aprâ€™s, on ne râ€™pond plus de rienâ€š! Heureusement quâ€™elle est en argent, câ€™est tout de râ€™sistant). On ne sait trop par oâ€™1 commencer (et partir en reconnaissance) : du bord vers le centre, ou lâ€™inverse? Jâ€™ai choisi de me rapprocher en catimini du vif du sujet, le turbot. La sauce au cidre est classique, je veux dire que, seule, elle ne surprend pas : elle pourrait accompagner une sole dans une bonne auberge normande. On sent le cidre, on sent le fumet du poissonâ€š! La poudre orange est bien plus mystâ€™rieuse : la consistance dâ€™un sable trâ€™s fin, des notes chaudes, lâ€™gâ€™rement â€špicâ€šes. Davantage une texture quâ€™une saveur trâ€™s marquâ€še. Quand on arrive â€š la verte, câ€™est la totale : toutes sortes de croquants, des notes vertes et herbacâ€šes, du grillâ€š apportâ€š par des noisettes concassâ€šes mais aussi par autre chose (des amandes? des pistaches? câ€™est trâ€™s proche des noisettes mais â€ša apporte quelque chose en plus, comme une vibration de saveur : tout le mâ€™lange est dâ€™ailleurs comme vibrant). Enfin, le poisson ! Cuit â€š la perfection (jâ€™ai eu lâ€™explication ensuite. Diabolique ! Trois cuissons successives et diffâ€™rentes, bien sâ€™r), ferme et, mal tout, fondant. Sensation encore renforcâ€še par le sabayon (nature) sur lequel il repose et qui amâ€™ne son onctuosité. On part ensuite explorer lâ€™assiette en tous sens et chaque fois, câ€™est le ravissement. Chaque â€štâ€™ment amâ€™ne â€š lâ€™mâ€™vâ€™ritable contrepoint, tant du point de vue des textures que des saveurs, qui nâ€™appartient quâ€™â€š lui, si bien que chaque bouchâ€še â€š â€š moins quâ€™on ne puisse mesurer exactement sa composition â€š est une dâ€™couverte. Passionnant. Et absolument dâ€™licieux, bien sâ€™r ! â€š â€š â€š â€š