

miam-miam 115 [13/06/04]

J'avais parlé voici deux numéros de retrouvailles demi fortuites avec Oth Sombat, le jeune chef thaïlandais qui avait déjà séduit Paris il y a quelques années: plusieurs visites dans son restaurant du XV^e arrondissement, Le Banyan, m'ont persuadé que j'avais trop tardé déjà pour parler de sa cuisine. Ce cuisinier s'est fait connaître en supervisant les fourneaux du Blue Elephant il n'y a pas loin de dix ans (ou même plus?) où il nous a fait découvrir quelques cuisines régionales de la Thaïlande. Personnellement, j'ai appris à connaître grâce à lui certains produits asiatiques comme les aubergines naines, ces minuscules fruits qui feraient penser à de gros petits pois à la peau croquante et délicatement amère. C'est donc avec un véritable plaisir que je me suis attablé à nouveau chez lui. Mais, outre sa cuisine, Oth Sombat a quelques arguments pour nous séduire: d'abord, il a décidé de bannir tout folklore de son restaurant comme de ses plats; ensuite, il ne craint pas de faire évoluer ces derniers, voire même de proposer une cuisine créative (c'est lui l'auteur du fameux nem au chocolat qui, en son temps, avait incarné le sommet de l'horreur fusionnelle). Il ne souhaite pas faire un restaurant thaï de plus pour resservir toujours les mêmes vieilles recettes. Il fait donc des propositions en fonction de NOS saisons, qui ne sont pas, a priori, celles de son pays. Ce qui ne l'empêche pas tout de même de proposer quelques classiques mais ceux-là même semblent revisités. Ainsi, la dernière fois que j'y suis allé, j'ai pris en guise d'entrée ce lieu commun de la cuisine thaï, le Lam neua, la salade de bœuf épicée. Outre que, de toute évidence, Sombat attache la plus grande importance au choix de ses produits, la réalisation même du plat lui apportait une dimension supplémentaire: la découpe de la viande, qui n'était ni émincée ni hachée mais "entre les deux" (sans doute, d'abord émincée puis recoupée en petits morceaux), la fraîcheur des ingrédients qui tous exprimaient le maximum de leur parfum et de leur texture; ainsi les cacahuètes concassées qui parsemaient le plat paraissaient avoir été grillées il y a quelques minutes et lui apportaient une note décisive, franche et précise tant du point de vue de la texture que de la saveur. Le plat suivant[1] était bien plus étonnant: il s'agissait d'un thon rouge mi-cuit (Oth, lui, dit "cru") parce qu'il était enveloppé dans une feuille de brick croustillante. Entre les deux un hachis de basilic thaï et de citronnelle fraîche. L'aiguillette de thon est entièrement enveloppée de cette feuille avant d'être plongée dans la friture, puis découpée en tranches de moins de 1cm d'épaisseur. À part, une coupelle contient une sauce faite de jus de fruit de la passion relevé de citron vert et de piment; sur le côté, deux fraises et un grain de raisin noir émincés qu'il est recommandé d'assaisonner de la sauce. En fait, ces deux fruits jouent le rôle que d'autres, "exotiques", joueraient si le plat avait été créé en Thaïlande mais l'important réside plutôt dans l'équilibre parfait du croustillant de la pâte et du fondant de la chair, dans la fraîcheur parfumée de la farce d'herbes et la vivacité de la sauce. Très joli plat, très simple, très estival (et Oth insiste sur sa saisonnalité: le thon rouge n'étant bon sous nos latitudes que du printemps à l'automne)... Une précédente fois, j'avais goûté deux de ses spécialités: Kung Samprao, des coquilles Saint-Jacques et des grosses crevettes poêlées et assaisonnées d'une sauce noix de coco, jus d'orange et citronnelle, et Neua Issane, du bœuf grillé (un œuf de rumstek) accompagné d'une purée de banane au lait de coco. L'un et l'autre étaient délicieux: le plat de coquillages et crustacés dans un registre doux et parfumé, celui de viande, légèrement relevé, était comme une transposition surprenante du classique rosbif-purée[2]. Le kung samprao opposait la texture fondante de la Saint-Jacques au croquant de la crevette et au croustillant d'une sorte de tuile qui venait recouvrir l'assemblage des deux (une noix surmontée d'une crevette, le tout recouvert d'une tuile); des segments d'orange venaient apporter leurs notes acidulées et fruitées, contrastant avec l'onctuosité parfumée de la sauce. Dans le neua issane, ce qui frappait avant tout, c'était l'extrême qualité de la viande et de sa cuisson. Ensuite, seulement, se manifestait le contraste entre la saveur douce de la purée et l'épicé de la marinade, mais aussi entre la texture molle de la première et le "ferme-fondant" de rondelles de banane crue. La pauvreté des cuisines asiatiques en ce qui concerne les desserts, au sens où nous l'entendons, nous, a été pour Oth Sombat une source de réflexion et l'occasion de réagir et de faire un travail authentiquement créatif puisqu'il en a imaginé un certain nombre qui sont comme un trait d'union entre les deux cultures, asiatiques et occidentales. J'ai déjà cité le fameux nem au chocolat qui évoque un peu les croquettes de Philippe Conticini: de l'extrêmement croustillant avec, à l'intérieur, un chocolat coulant et très parfumé, ici accompagné d'une sauce à la banane. Mais Oth a également inversé la proposition en préparant des nems de banane sauce chocolat. Il sert aussi une crème brûlée aux litchis et bien d'autres choses encore ce qui lui permet de proposer une sorte de "grand dessert" qui mélange ces préparations "fusion" et d'autres, classiques mais délicieusement exécutées (la dernière fois, j'ai ainsi goûté un flan de châtaignes d'eau cuit à la vapeur dans une feuille de bananier). Ajoutons que, formé à l'école de Manuel Da Motta Veiga, l'ancien directeur du Blue Elephant passionné de vins, Oth Sombat s'y intéresse également et si sa cave est modeste, elle est constituée de façon intelligente et pertinente. Qui plus est, sur la carte, les vins sont commentés avec des suggestions d'accords. Enfin, il faut dire que Le Banyan propose également un service traiteur et que l'on peut donc s'offrir un dîner impromptu "made in Banyan" à la maison! L'autre "voyage" avait pour destination Marseille en réponse à une invitation de Gérard Passadat, l'"héritier" du Petit Nice. Il est toujours idiot de croire les Marseillais incapables de sérieux et, sans doute, Gérard Passadat souffre-t-il de cet a priori des "gens du Nord". Je dois dire que, pour ma part, la cuisine que j'ai découverte chez lui ne m'a pas semblé un seul instant une galéjade. Au contraire! Une approche très sensible de son pays, la Méditerranée qui s'étend à ses pieds, très loin de certains effets que je pourrais qualifier de post-Ducasse (la dite-Méditerranée mise en vitrine). En tous cas, il m'a donné une très forte envie d'y retourner. Passadat a fait une partie de ses classes chez Troisgros - d'où sa grande amitié avec Michel - et cela se sent dans un goût très net pour la limpidité. Pas de grands effets rhétoriques dans cette cuisine mais une esthétique de la netteté mise donc au service de la Méditerranée... Marseillaise! Ce qui, comme chacun le sait, n'est ni la Provence ni la Côte d'Azur. Une sorte d'esprit généralisé de la bouillabaisse (que Passadat orthographe à la mode étymologique "bouillabaisse"), pourrait-on dire: une matière grasse

réduite à presque rien, une concentration de parfums et de saveurs dans un élément liquide qui met en valeurs les textures des éléments solides plus que leurs goûts qui, eux, jouent en mineur. Mais pourtant parviennent à se faire entendre... Aussi cela a-t-il quelque chose de magique. Les bonheurs de l'aviation moderne nous avaient permis d'arriver avec près de quatre heures de retard, ce qui est beaucoup pour un dîner. Il avait donc fallu changer de plans. Et de menu, car l'idée même d'un repas à rallonge à plus de minuit paraissait absurde. Il nous a donc été servi un "repas léger". Mais chic, qu'on en juge: pour commencer "de la mostelle et du thon[3] à la cryste (sic) marine, caviar osciètre, vinaigrette de tomate c&oeilig;ur de b&oeilig;uf"; pour suivre, un "tronçon de loup de ligne Lucie Passédat"; pour finir "tremblant de yaourt et papaye à la cannelle". Un champagne ultra-brut d'Anselme Sélosse en guise d'apéritif et sur le premier plat; un châteauneuf du pape blanc 2000, le clos de Beauvenir du château La Nerthe, pour suivre et, enfin, un mâcon Quintaine bothrytisé de Jean Thévenet (1999, me semble-t-il mais je n'ai pas noté...). Ces deux plats étaient formidables: la juxtaposition des différentes textures grasses (la chair crue des deux poissons, de fines lamelles d'avocat qui se glissaient à l'intérieur, la purée de criste, le caviar) jouant avec l'acidité de la vinaigrette de tomate et la verdeur iodée de la purée avait quelque chose d'enchanteur et accompagnait avec justesse le champagne[4]. Avec le loup "Lucie Passédat" (la grand-mère du chef actuel, femme du fondateur du Petit Nice) c'était une autre paire de manches, si je puis m'exprimer ainsi: sous une apparence très simple, le plat développait une complexité formidable et des plus inattendues. Un tronçon de loup cuit à la vapeur (à basse température) est amené dans une assiette ovale creuse couverte, presque une soupière individuelle. Il est décoré de fines rayures alternativement d'un vert sombre et d'un vert jaune très clair, presque transparent - de très minces rubans de courgette, peau et chair alternées - et de trois rondelles de truffe de Richerenches (conserves maison car ce n'est plus la saison, bien sûr). Une fois la soupière ouverte, on y verse un consommé très réduit et très-très odorant aux senteurs de mer, de truffe, de coriandre. La délicatesse et la fermeté de la chair du poisson face à cet élixir embaumé qui semble ne contenir aucun gras (en fait, juste un peu d'huile d'olive) était quelque chose d'incroyable. Toujours selon le principe qu'un grand plat parvient à concilier des inconciliables, ici la richesse et la légèreté... Opposition recouvrant assez exactement cet "esprit de la bouillabaisse" dont il était question plus haut, illustré ici avec une grande économie de moyens[5]: le loup à la saveur délicate mais à la texture s'affirmant avec force, le bouillon, fluide mais intensément aromatique et complexe. Dans un précédent numéro de Miam-Miam, j'avais parlé de la modernité de cette façon d'associer liquide et solide: de toute évidence, au Petit Nice, celle-là appartient au quotidien. Il était intéressant de voir aussi comment le plat se mariait au vin: la corpulence de ce dernier répondant à la densité de la chair du poisson, ses arômes aux parfums du bouillon. Le dessert offrait une nouvelle interprétation de cette manière "moderne" d'associer les éléments dans un plat: le laitage, à peine pris et qui se présentait sous la forme de petits disques tremblotants, répondait à la densité de la pulpe de papaye, comme une pâte de fruit, elle, mais à peine sucrée et détaillée en cubes. La nuit fut excellente, si elle ne fut pas très longue, et la fin de la matinée occupée à rencontrer les pêcheurs qui fournissent la maison (dont Dominique Limouta, un plongeur pêcheur d'anémones de mer) et quelques producteurs de vins. Parler de tout ceci dans ce numéro (surtout que le menu du déjeuner tentait de condenser les expériences primitivement prévues sur deux repas!) prendrait décidément trop de place: rendez-vous donc la prochaine fois pour la suite de ces aventures marseillaises...

[1] * "O Sawan" [2] * mais en beaucoup plus subtil! [3] * rouge de Méditerranée [4] * une constate que, si le caviar seul a du mal à se marier au champagne, cela peut très bien fonctionner à partir du moment où il est "accompagné" [5] * cela semble toujours étrange de parler d'économie de moyen pour un plat qui contient de la truffe...