

n°51

Cuisine

a&d

d'aujourd'hui et de demain

L 19107 - 51 - F. 7,90 € - RD



BE/LUX - B.40E

100 pages de recettes de chefs étoilés



Hommage à
Joël Robuchon

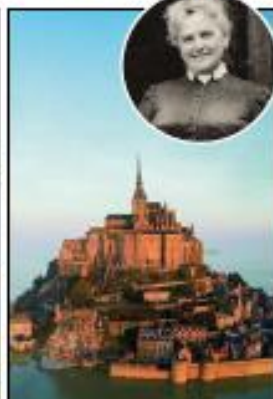
Jean-Georges Klein** en
Alsace



Laurent Petit**
le retour du haut
savoyard



La Mère Poulard
livre ses secrets



Un week end mythique
à la **Mamounia**





Laurent Petit en son grand Clos des Sens : 2^{*} côté jardin

Retour sur les hauteurs du lac d'Annecy. Retour au Clos des Sens qui ne cesse d'évoluer sous la vision de l'homme hyper sensible qu'est Laurent Petit. Après 25 ans de métier, le chef doublement étoilé trouve pleinement son chemin, ose être sans aucune compromission et se manifeste dans toute sa vérité.

Son art passe par la révélation du potentiel d'un terroir extraordinaire pourtant insoupçonné. Car Laurent Petit, dans une démarche humble, ne prétend qu'une chose : donner de ce terroir une interprétation singulière. Son Clos des Sens est au centre de gravité d'un territoire exceptionnellement riche. Ses joyaux sont les trois plus beaux lacs naturels de Savoie, et peut-être de France : l'immense lac Léman au Nord (à la frontière Suisse), le sauvage Lac du Bourget au Sud et le rayonnant Lac d'Annecy au cœur. Rappelons que de l'époque de la Renaissance jusqu'à son annexion par la France en 1860, le Duché de Savoie était reconnu pour son savoir-faire, son identité et son patrimoine culinaire. Si les visiteurs affluent depuis deux siècles

pour la beauté des paysages, le potentiel de la région en matière de haute cuisine n'est plus à démontrer. Avec Yoann Conte à Veyrier-du-Lac, Jean Sulpice qui reprend la mythique adresse du Père Blise à Tailloires et Marc Veyrat sur les montagnes voisines de Manigod, Laurent Petit contribue à faire de la région du Lac d'Annecy un pôle gastronomique majeur où s'écrit l'actualité culinaire en France et même au-delà (une douzaine d'étoiles au Guide Rouge si on inclut le lac du Bourget tout proche). Avec son épouse Martine et son équipe, toute l'énergie de Laurent, sa sensibilité, sa force de travail sont mobilisées dans un seul but : faire vivre aux hôtes une expérience sensorielle unique, partager son amour d'Annecy et des lacs savoyards, et en révéler les trésors. Comme l'écrit Patapouf en pneus dans son Guide France 2017, la cuisine est en pleine évolution, vers un retour aux sources : « place au produit, au terroir, à l'identité du goût, aux légumes de mon jardin. Priorité au localisme ; à savoir les circuits courts, et les partenariats avec les producteurs locaux, qui font vivre leur terre ».



Collection
de plantes
typiques de la région

Adeptes de longues marches dans le massif des Bauges, Laurent et Martine Petit ont toujours eu un rapport fusionnel avec la nature et les grands espaces. Martine ne reniera pas ses origines de fille de jardinier. Et Laurent ses souvenirs d'enfance de la Haute Marne sauvage. Au fil des années, Laurent Petit n'a cessé d'avoir une relation de plus en plus forte avec ces éléments naturels, les terroirs, les producteurs de saveurs. Ils sont la base de sa cuisine. Ses voyages au Japon lui ont inculqué une vénération des meilleurs produits pour leur donner une interprétation magique.

Il y a une quinzaine d'années, Laurent créait un premier Jardin d'arômes. En 2015, il a centré son propos sur une cuisine uniquement lacustre et végétale, presque 100 % locavore. Loin d'être un concept, ce virage raisonne comme une évidence : transmettre son amour du lieu qu'il a choisi en 1992, interpréter, incarner ce territoire à la richesse insoupçonnée.

humain et le partage équitable au sein de la société. Elle est un mode d'action, favorisant la biodiversité. Elle vise à créer une harmonie naturelle abondante et complexe. Elle s'inspire de l'écologie, de la tradition, et de chaque contexte géographique et climatique. Elle ambitionne une production durable, résiliente, très économe en énergie, respectueuse des êtres vivants. Elle favorise la nature sauvage. En veillant à ce que chaque élément soit à sa juste place, avec de bonnes interactions alentour, elle limite grandement les gaspillages et pertes d'énergie.

Cette agriculture naturelle se décline en 4 principes fondamentaux : pas de labour, pas d'engrais, pas de sarclage ni de pesticides.

L'idée première est que presque tous les végétaux fondant la cuisine de Laurent Petit soient représentés dans le Jardin du Clos des Sens. Et que toute l'équipe (cuisine, salle et hôtel) s'approprie cette démarche, développe ses 5 sens

consécutifs à un stockage au froid. Ils sont immédiatement cuisinés, mis en scène, puis dégustés par les hôtes. Et cette fraîcheur ultime offre une symphonie de saveurs, une vivacité, une précision gustative Inégalables. En été, Le Clos des Sens devient autosuffisant pour cette part végétale. Avec la pêche fournie par Bernard Curt à Duingt, il est en capacité d'offrir un menu lacustre et végétal issu à 100 % du territoire du lac d'Annecy. Et même, il pourra proposer un menu végétarien intégralement conçu à partir de produits de son propre jardin. Peut-être parce qu'il n'a pas eu d'enfant, Laurent Petit se projette d'autant plus dans sa création culinaire, dont l'acte fondateur est l'interprétation de la nature elle-même. A 55 ans, il éprouve un besoin impérieux de devenir un passeur, de partager sa démarche, sa vision de la vie. L'âge de la sagesse, une forme de maturité sereine.

Le Jardin s'épanouit sur 1500 m, dominant le lac d'Annecy et face au massif des Bauges. La ville à ses pieds, est toute proche. Et pourtant c'est un havre de paix, donnant un sentiment de temps suspendu. La nature bruisse du chant des oiseaux. Voir le soleil se coucher doucement, d'une lumière mystérieuse et nuancée, est un pur moment de bonheur.

Sur 500 m, le long du bassin de nage et de la terrasse du restaurant, le Jardin offre 40 variétés d'arômes. Puis, sur les 1000 m de la partie basse du terrain, 160 variétés de fruits, légumes, plantes (dont certaines compagnes) et fleurs (souvent comestibles). Il se compose de 4 parties successives, que les hôtes ont le loisir de parcourir à leur guise. Des allées ont été créées à cet effet, favorisant un réel cheminement. Rythmées par les explications sur les noms des plantations, mais aussi bordées de bancs, assises, et même une table et ses fauteuils en position surplombante, elles incitent à la découverte, à la contemplation et au repos. Un confortable hamac invite au ressourcement et à la rêverie.

La terrasse du restaurant surplombe le Corti (jardin en patois) appelé « Carré des Aromates ». 16 carrés ont été surélevés, pour faciliter la récolte, les protéger d'animaux indésirables (comme les voraces escargots ou limaces), ou pour contenir la croissance naturelle excessive de certaines plantes (menthe coq). Des dizaines de plantes aromatiques, médicinales (tanaisie) et condimentaires y sont cultivées. A l'image de la mélisse, la citronnelle de Madagascar, la pimprenelle, l'origan



Les producteurs de saveurs sont désormais à maximum une journée de marche du Clos des Sens (de 0 à 50 km maximum). Cet été, un cap décisif fut franchi avec la création d'un merveilleux Jardin en permaculture de 1500m² aux 200 variétés. Un seul credo : donner du sens à la gastronomie.

La permaculture est un mot issu de la contraction de l'expression anglaise « permanent agriculture », utilisée dès le début du 20^{ème} siècle. Elle recouvre l'ensemble des façons de cultiver la terre en préservant sa fertilité.

Elle est une éthique, une philosophie centrée sur l'environnement, l'être

et vive au rythme de la nature. Semer, planter les graines, accompagner le chemin de vie de chaque plante, l'aidier à grandir, l'observer, la sentir. La récolter à sa juste maturité, la croquer enfin pour imaginer tous les univers sensoriels qu'elle rend possible.

Cet été, le briefing avant chaque repas se fit au sein du Jardin, pour bien s'imprégner de l'avancement des cycles naturels.

Juste avant chaque déjeuner ou dîner, les cuisiniers cueillent les légumes, fruits, plantes, aromates ou fleurs : ces derniers ne connaîtront aucune rupture de température violente,

à petites feuilles, la ciboulette de Chine, la ciboulette à fleurs blanches, la fanalsie, la plante huffre (bleutée au goût iodé), la menthe chocolat, la livèche, le fenouil bronze, le persil, la coriandre, le basilic...

Une allée, traitée en pas japonais en pierre bleue de Savoie, relie le Corti au bassin de nage et au «Jardin d'Aromatiques» exposé au Sud-Ouest. Les chemins en gravelette forment comme des vagues bordées d'aromatiques, créant une émotion esthétique. 3 poivriers Sichuan d'espèces différentes, l'agastache, le romarin, le thym serpolet, la sauge ananas, la sauge agrumes, l'estragon tagète, la sarriette, l'origan, les népétas sont quelques-uns de leurs trésors.

Le Chemin des Mellifères et ses 45 marches, par volées de 3 marches, font la transition pour accéder au potager, situé 10 m de dénivellation en dessous. Il est bordé des petits fruits rouges et noirs (groseilles, cassis), des lilas, pommiers à fleur, ricins (plante toxique pour repousser les rongeurs), sureaux, féviers d'Amérique. Des haies d'arbres préexistantes (érables, noyer, noisetiers, pommier, pruniers, cornouillers) sont des réserves à oiseaux. Complétées par de nouvelles plantations notamment dans la partie basse. Le chemin descend à une placette aménagée puis au « Jardin de mon Père » : le jardin potager et fruitier créé et rêvé par Laurent et Martine Petit. Exposé au Sud, il réserve des pentes douces et régulières, dessinées sous forme de buttes sur 1000m. Quelques plantes lointaines y trouvent

refuge, notamment 4 poivriers Sichuan d'Amérique, Corée et Chine, des Asiminas d'Amérique du Nord. Côté arbres fruitiers, citons les abricotiers, figuiers, pommiers, pruniers. Sans oublier les fraises, et même les kiwis. Presque tous les légumes fétiches de Laurent Petit sont présents : fenouils, colraves, chou vert, côtes de blette, céleris branches, betteraves, courgettes, poireaux, carottes, haricots, pommes de terre, potimarrons, salsifis, navets, radis noirs, roses et blancs, tournesol, moutardes indienne et japonaise, cornichons russes, tomates (cœur de bœuf, Cornue des Andes), laitues romaines, roquette sauvage, oignons... Seule l'endive manque à l'appel car il faut la faire blanchir en cave. Le Chef a pour vocation de cultiver les légumes les plus simples, les plus fondamentaux, pour les magnifier. Des produits dont les hôtes ont une longue expérience, et donc une vraie lecture, mais qu'ils redécouvrent au Clos des Sens et dégustent comme jamais. A l'extrémité du potager a été aménagé un fumoir à féra, permettant

de fumer les œufs de féra à peine formés pêchés à l'automne, si croquants ! Mais aussi les œufs récoltés pour les fêtes de Noël à l'occasion des « pêches exceptionnelles ». Puis ceux non encore éclos, qui sont beaucoup plus gros et mûrs à la réouverture de la pêche. Cette démarche met en exergue le cycle végétatif des poissons sauvages. Ces œufs de féra produisent un extraordinaire condiment, un assaisonnement qui donne beaucoup de relief à la cuisine lacustre de Laurent Petit. Et les filets de féra, également fumés, deviennent l'épine dorsale de la tarte millefeuille de chou vert, l'un des grands plats créés en 2018, où se décline toute l'histoire de la Maison. Un chou bien sûr en pleine maturité juste cueilli au sein du jardin.



SALADE DE CHAMPIGNONS



1 personne

250 gr champignons saumur extra frais crus
20 gr condiment de champignons
15 gr gelée de champignons
1 unité champignon taille macaron cuit
3 gouttes réduction de vinaigre de champignons

8 gouttes d'huile d'arômes
1 pincée fleur de sel de Bex
0,5 gr poudre de champignons
20 gr compotée d'échalote
10 gr échalotes frites
10 cl bouillon de champignon réduit (sauce)
5 + 10 gr beurre

Bouillon de base de champignons

5 litres d'eau
2.5 kg champignons
100 gr champignons secs (garniture forestière)
• Mettre le tout dans un rondou, porter à ébullition et laisser cuire pendant 5 heures. Passer au chinois et faire réduire pour concentrer les arômes et obtenir 1 litre.

Gelée de champignons

• Prélever 250 gr de bouillon de base de champignons et faire bouillir dans une casserole. Assaisonner de sel et poivre du moulin et ajouter 1.5 gr d'agar agar. Bien mélanger à l'aide d'un fouet en laissant cuire une minute. Débarasser et laisser prendre au réfrigérateur.

Condiment champignons

500gr de champignons
25 gr d'échalotes
0.5 gousse d'ail
20 gr beurre
150gr crème liquide

• Emincer les champignons puis faire suer au beurre avec l'ail et l'échalote. Une fois l'eau de végétation évaporée assaisonner de sel et poivre du moulin et crémer. Cuire à feu doux 10 minutes, puis mixer au thermomix et passer au chinois étamine.

Vinaigre de champignons

500 gr vinaigre de pomme
500 gr vinaigre balsamic blanc
250 gr champignons séchés
5 grains poivre noir
1 brindille de thym
1 feuille de laurier

• Reunir le tout et laisser mariner au moins 6 mois. Puis passer au chinois et faire réduire dans une casserole pour obtenir un sirop.

Poudre de champignons

• Mixer 100 gr de champignons séchés au thermomix et passer à la passette moyenne pour obtenir une poudre

Champignon cuit

• Faire cuire un champignon à basse température (dans l'étuve à 70° C pendant 1 heure) avec de l'huile d'arôme, sel et poivre dans un récipient fermé hermétiquement.

Echalotes frites

• Ciseler finement l'échalote puis frire à l'huile de pépins de raisin. Egoutter dès coloration dorée et parsemer sur un papier absorbant pour éliminer l'excédant de matière grasse. Saler.

Compotée d'échalotes

• Emincer les échalotes finement. Faire fondre du beurre dans une casserole et ajouter les échalotes. Laisser cuire et assaisonner de sel et poivre du moulin.

Bouillon réduit de champignons (sauce)

• Concentrer par réduction le bouillon base de champignons pour avoir des arômes très prononcés puis monter au beurre et vérifier l'assaisonnement.

Champignons crus

• Choisir les champignons les plus fermes. Trancher finement à la mandoline (1/3 de millimètre d'épaisseur)

Dressage

• Placer une bonne cuillère de condiment champignons (chauffé) au centre de l'assiette. Dessus, disposer une cuillère de gelée de champignons (concassée et assaisonnée d'huile d'arômes, sel et poivre). Parsemer de 3 gouttes de vinaigre de champignons. Placer dessus un champignon cuit basse température (roulé dans la poudre de champignon). Superposer de compotée d'échalotes, puis d'échalotes frites.

• Terminer en disposant les champignons crus tranchés sur le tout pour faire un montage léger, aérien en boule.

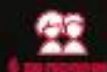
• Assaisonner de fleur de sel de Bex et gouttes d'huile d'arômes. Servir tiède avec en tasse un bouillon de champignons bien chaud.







Tarte chou, féra fumée



à 2 personnes

1 pièce chou vert frisé
2 filets féra fumée
1 pièce fond de tarte feuilleté 12 cm
50 gr tarama d'œufs de féra
60 gr gros sel
50 gr huile d'olive vierge
200 gr bouillon féra fumée
100 gr beurre
1 jus citron
50 gr échalote ciselée
60 gr œufs de féra fumée
poivre du moulin

Bouillon de féra fumée

• Réunir dans une casserole 250 gr d'eau, 250 gr de féra fumée émincée, 40 gr de citronnelle émincée, 30 gr de gingembre haché, et porter à ébullition. Ecumer et ajouter 50 gr de cébette émincée, couvrir pendant 30 minutes et filtrer.

Sauce aigrelette

• Mettre 200 gr de bouillon de féra fumée avec 100 gr de beurre, 50 gr d'échalotes ciselées et 1 jus de citron à réduire doucement et assaisonner de poivre du moulin, puis mixer pour émulsionner. Au dernier moment, ajouter les œufs de féra fumées.

Le chou

• Effeuille le chou jusqu'au cœur. Blanchir à l'eau bien salée (15 gr/litre), rafraîchir à l'eau glacée, égoutter. Retirer les côtes et éponger entre 2 torchons. Snacker à la plancha les (3) feuilles les plus vertes. Assaisonner le reste des feuilles de chou à l'huile d'olive vierge et de poivre du moulin.

Montage de la tarte

• Désarêter, retirer le peau et trancher dans la largeur (de 2 cm) les filets de féra.

Tapiser le fond de tarte de pâte feuilletée cuite (de 12 cm de diamètre) avec le tarama. Superposer les feuilles de chou une à une sur le tarama de manière à obtenir un dôme. recouvrir le chou de féra fumée tout en conservant l'aspect rond de dôme.

• Enfermer la tarte dans du papier film et faire chauffer doucement jusqu'à 60° C. Trancher en 6 parts identiques, et colorer le chou en le brûlant au chalumeau. Napper de sauce aigrelette aux œufs de féra fumée.

Racine d'endive



**3 endives bien formées déterrées
avec la racine**
0,75 L bouillon de volaille
80 g beurre
150 g jus de volaille réduit
6 pz cerneaux de noix
20 g échalotes ciselées frites
100 g gratons de canard
1 pz cœur d'endive
10 g huile d'olive
1 pz citron jaune
sel, poivre

- Eplucher la racine des endives comme si elles étaient des carottes.
- Prendre soin de conserver les chicons sur la racine sans les rompre.

Ecarter les premières feuilles d'endives abimées. Mettre à cuire à la vertical les racines d'endive dans un bouillon de volaille sans immerger les chicons. Ceux-ci doivent rester crus. Une fois cuit, couper le tout dans la longueur, et faire poeler au beurre jusqu'à coloration dorée. Cette fois le chicon doit cuire avec le beurre. Débarrasser sur un papier absorbant avant de mettre sur assiette.

• Raper le zeste d'un citron jaune, parsemer les échalotes ciselées frites et répartir quelques cerneaux de noix concassés et abondamment de gratons de canard. Arroser de jus de viande, et répartir de têtes de chicons crus assaisonnés d'huile d'olive.







Bricelet aux bourgeons de mélèze



8 personnes

CONFIT DE BOURGEONS DE MELÈZES

300gr de bourgeons de mélèze

- Laver les bourgeons, les déposer dans une casserole avec de l'eau à hauteur.

Porter à ébullition et laisser cuire à frémissement durant 3h, recommencer durant 3 jours en rajoutant de l'eau si l'évaporation est trop conséquente.

Puis passer au moulin à légumes avec l'eau de cuisson.

- Sucrer à 30% et gélifier à convenance avec de l'agar-agar.

SORBET MELEZE

500 ml d'eau pure

125g de trimoline (sucre inverti)

40 g de sucre semoule

30g de Bourgeons de mélèze

- Mélanger tous les éléments puis porter à ébullition, ajouter le mélèze et laisser infuser 2 heures. Filtrer et turbiner.

LAIT DE POULE AU MELEZE

300ml de lait

3 jaunes d'œuf

30gr de sucre semoule

30gr de confit de mélèze

- Faire bouillir le lait, blanchir les jaunes, le sucre et cuire à 85°C, ajouter le confit.

- Refroidir puis mettre dans un siphon et gazer.

PIGNONS DE CEDRE TORREFIES

- Torréfier au four durant 14 minutes à 140°C

BRICELET

50g beurre fondu froid

60g sucre glace

2 blancs d'œuf (60g) 40g farine

- Mélanger énergiquement le beurre fondu et le sucre glace, puis incorporer les blancs d'œuf et la farine.

- Sur un silicone lisse étaler finement cet appareil en rectangle de 10cm x 8cm.

- Cuire environ 5 minutes à 170°C et former immédiatement un tube de 1,5cm de diamètre.

DRESSAGE ET MONTAGE

- Farcir le tube avec un cylindre de sorbet et finir le remplissage avec le lait de poule.

- Créer un rectangle de confit de mélèze sur le fond de l'assiette, puis déposer délicatement le tube farci. Décorer avec les pignons de pin torréfiés.



bonbon glacé aux aromates du jardin

MERINGUE

3 blancs d'œufs (90g)
180 g sucre semoule
25g de monarde

- Laver et hacher la monarde, mélanger aux blancs d'œuf. Faire monter ce mélange en neige, verser en pluie le sucre et laisser tourner quelques minutes.
- A l'aide d'une poche à douille détailler des petits puits de 1cm de diamètre.
- Enfourner 30 à 40 minutes à 100°C.

SORBET MONARDE

20 g sucre semoule
65 g de miel
200 ml d'eau
25 g de monarde

- Faire bouillir l'eau, le miel, le sucre semoule, puis hors du feu faire infuser 24 heures avec la monarde.
- Passer au chinois et turbiner.
- Détailler des petites boules à la cuillère à glace. Stocker au froid.

DRESSAGE

- A la minute déposer un sorbet dans le puits de meringue, et disposer des petites feuilles d'aromates du moment (agastache, menthe, origan, monarde, thym...)