

CHAQUE JOUR, GROS PLAN SUR UN PRODUIT PHARE DE NOS TERROIRS MIS EN MAJESTÉ PAR UN AS DES FOURNEAUX.

STÉPHANE DURAND-SOUFFLAND
sdurandsouffland@lefigaro.fr

Le fenouil est un légume singulier. Pour les amoureux de mécanique, il ressemble à un carburateur, gros bulbe d'où s'échappent des tubulures. Sa saveur est sans équivalent : c'est dans l'anisette qu'on croque, sans qu'il soit besoin de glaçons pour parfaire la dégustation. Mais en se concentrant, on découvre aussi un soupçon d'estragon. Bref, c'est intensément végétal, avec une mâche folle, un croustillant naturel qui fait travailler les mandibules du gourmand.

Contrairement à ce qu'on pourrait croire de prime abord, fenouil rime avec soleil : ce légume est associé au Sud, à la Provence, aux poissons de Méditerranée grillés, mais ne soyons pas étroits d'esprit : le divin bulbe est universel, comme en témoigne le plat dont nous allons bientôt parler, inventé par Laurent Petit sur les bords du plus beau des lacs des Alpes. Puisque nous en sommes à la poésie, signalons l'œuvre singulière et méconnue de François Le Lionnais. On doit, en effet, à ce mathématicien de formation, cofondateur, avec Raymond Queneau, de l'OuLiPo, une ode intrigante à la gloire du *Foeniculum vulgare*, qui renferme tout à la fois un sens, une sensation, un mystère, un sourire et sa propre rime : *Fenouil*. Vous avez bien lu : un seul mot fait titre et texte – le vers est dans le fruit.

Association étourdissante d'ail et d'amande fraîche

Le fenouil nous est venu d'Italie, grâce à une gourmande florentine, Catherine de Médicis. Avant de faire massacrer les protestants, Sa Majesté décimait les artichauts dont elle faisait une consommation déraisonnable. Mais la maman d'Henri III raffolait aussi du *finocchio*, qu'elle importa de sa Toscane pour le plus grand bonheur du palais.

Par souci de précision, notons que seul le bulbe est considéré comme un légume. Les feuilles et les graines, rappelle Frédéric Zégierman dans *Le Grand Livre de la gastronomie française* (éditions Christine Bonneton) sont considérées « comme des condiments que l'on peut retrouver dans une tisane, dans un vinaigre, dans le pastis ». Outre sa

LE FENOUIL DES ALPES PAR LAURENT PETIT



Dans cette recette du suc de fenouil, le bulbe est confit puis saisi pour qu'une légère amertume contrebalance le côté sucré. MATTHIEU CELLARD

La France à la carte



MATTHIEU CELLARD

LE CHEF EN PARLE

« Gamin, je buvais beaucoup de sirop d'anis. J'aime ce goût qu'on retrouve dans le fenouil. J'ai, en revanche, été dégouté du pastis après en avoir abusé lors d'une soirée trop arrosée, il y a de cela très longtemps.

Cela fait environ sept ans que nous servons le plat dont je vous propose aujourd'hui une recette un peu simplifiée. Au Clos des Sens, où j'ai planté un grand potager en permaculture, je ne travaille que des produits de base : oignon, ail, échalote, betterave – synonyme pour beaucoup de mauvais souvenirs de cantine.

J'aime l'idée d'extraire toutes les saveurs d'un légume simple. Au début, j'utilisais le fenouil comme un accompagnement. Et puis un jour, dans le jardin, j'ai croqué une fleur de fenouil : ça a provoqué un délice, pas seulement pour ce légume, mais pour toute ma cuisine. C'est grâce à ce délice qu'en 2020, Ce qui explique ceci (il relève la manche de son t-shirt et dévoile un tatouage représentant une fleur de fenouil "plantée" dans les étoiles Michelin). J'ai appris à m'imprégner de l'esprit d'un produit et, après, à lâcher les chevaux. En arrivant ici avec Martine, en 1992, je pensais que je réussis en mettant en évidence les cinq sens des convives – d'où le nom du restaurant. Mais à présent, je veux que tout, dans cette maison, ait du sens, c'est une approche encore plus exigeante mais bien plus satisfaisante.

J'ai étudié le fenouil sous toutes ses coutures, comme si je devais écrire une thèse dessus (*rire*), pour arriver à l'assiette dont la recette ne devrait plus bouger. On le rôtit, on pince les sucres (on les fait légèrement caraméliser au fond de la casserole) comme avec une viande, on fait un pain brioche avec les graines, une opaline... Chaque été, ce plat revient à la carte et il est plébiscité par nos clients. Nous suggérons de l'accompagner, s'ils le souhaitent, d'un verre de vermouth glacé, qui permet de réaliser un bel accord gustatif.

Cette année, on s'est amusé à élaborer également un dessert d'une grande fraîcheur en confectionnant une feuilletine croustillante à base de bulbe confit haché très fin. Elle est servie avec un sorbet à l'estragon et un granité au fenouil. »

PROPOS RECUEILLIS PAR S. D.-S.
www.closdessens.com

fonction d'escorte de choix pour les poissons les plus fins, le fenouil se suffit aussi à lui-même et se savoure cru, nature en salade, ou cuit par tous les moyens qu'il vous plaira d'imaginer. Ses vertus digestives sont, par ailleurs, réputées depuis la nuit des temps.

Direction Annecy-le-Vieux, à présent. Laurent Petit y a ouvert, en 1992, avec sa femme, Martine, le Clos des Sens, trois étoiles depuis janvier dernier. Il puise son inspiration dans la terre de son potager et dans le lac voisin, ce qui donne des assiettes éblouantes, aux saveurs nettes, à la hardiesse peu commune – ah, cette association étourdissante d'ail et d'amande fraîche, qui eût pu inspirer à François Le Lionnais un autre poème en un mot : *Miam !* Cet été, le chef propose une expérience ap-

pelée « Immersion » : un menu (350 €, boissons comprises) servi pour quatre privilégiés sous une glorieuse en osier vivant, à l'écart du restaurant.

Le fenouil version Petit est significatif de l'art d'un chef qui ne laisse rien au hasard, dont le dîner du 25 juin nous a sidérés. Le bulbe est confit puis saisi pour qu'une légère amertume contrebalance le côté sucré. Il y a une opaline et une brioche de compétition. La saveur de l'anis est fondue dans cette alchimie, comme on dit des tanius pour les plus grands crus arrivés à maturité. Surtout, l'ensemble est dynamité par la fleur de fenouil, explosive et malicieuse. Comme dirait Le Lionnais : boum. ■



LA RECETTE DU SUC DE FENOUIL

INGRÉDIENTS POUR 6 PERSONNES

- 2 kg de fenouil
- 300 g de beurre
- 15 + 5 g de pastis
- 2 gousses d'ail
- 3 g de graines de fenouil
- 30 g d'huile d'olive
- 300 g de mini-fenouil
- Pousses de fenouil bronze
- Fleurs de fenouil
- Sel, poivre

Fenouil confit :

- 600 g de fenouil bulbe
 - 485 g de jus de fenouil centrifugé
 - 75 + 75 g de beurre
 - 20 g d'huile d'olive
 - 1 gousse d'ail
 - 1 g de graines de fenouil
- Retirer les premières feuilles du bulbe afin de n'avoir que le cœur. Disposer chaque bulbe à la verticale dans une cocotte, ajouter 75 g de beurre, la gousse d'ail, les graines de fenouil, le sel, le poivre et le jus de fenouil centrifugé. Couvrir d'un papier sulfurisé aux dimensions de la cocotte,

placer le couvercle, et porter à ébullition avant de mettre au four à 160 °C pendant 1 h 30. Piquer de la pointe du couteau pour contrôler la cuisson : le bulbe doit se détacher de la lame. Laisser refroidir dans le jus de cuisson. Couper les bulbes en deux et les colorer dans un sautoir à l'huile d'olive bien chaude. Ajouter 75 g de beurre, 1 gousse d'ail, retourner les bulbes et ajouter progressivement le jus de cuisson tout en arrosant régulièrement de manière à glacer les bulbes.

Purée de fenouil et suc :

- 500 g de fenouil finement émincé
 - 400 g de jus de fenouil centrifugé
 - 150 g de beurre
 - 2 g de graines de fenouil
 - 1 badiane (anis étoilé)
 - 1 goutte de pastis
- Faire suer le fenouil à l'huile d'olive pour faire évaporer l'eau de végétation. Ajouter le beurre et les épices. Suer de nouveau puis déglacer avec le jus de fenouil. Laisser cuire 15 à 20 minutes. Passer pour séparer la pulpe du jus

de cuisson, puis mixer la pulpe au thermomix. Récupérer le jus de cuisson, le passer au chinois et laisser réduire jusqu'à consistance. Vérifier l'assaisonnement. À l'envoi, ajouter la goutte de pastis dans le jus.

Opaline de fenouil :

- 25 g de maïzena
 - 125 g de jus de fenouil centrifugé
 - 15 g de pastis
 - Fleur de sel
 - Graines de fenouil
- Diluer le jus de fenouil et la maïzena puis mettre dans une casserole et faire chauffer tout en remuant pour obtenir une pâte. Étaler celle-ci sur une feuille de silicone, parsemer de graines de fenouil et fleur de sel. Faire sécher au four à 60 °C pendant 8 heures.

FINITION

À l'aide d'une mandoline, faire des copeaux avec les mini-fenouils. Les laisser dans l'eau glacée afin qu'ils frisent. Décorer de pousses de fenouil bronze et de fleurs de fenouil du jardin.

LE BON ACCORD

- Trouver une boisson qui tienne le choc anisé n'a pas été chose facile.

Les blancs secs développaient trop d'acidité, les plus suaves viraient au jus exotique... Le sommelier du Clos des Sens, l'épatant Thomas Lorival, a fini par trouver l'accord idéal : un vermouth « dry » élaboré à Chambéry par la maison Dolin. Un breuvage peu sucré, parfumé par une infusion de plantes, servi glacé pour créer un contraste thermique avec l'assiette.

S. D.-S.
10,80 € la bouteille.
www.dolin.fr



Ticketac.com

Découvrez les meilleures idées sorties pour les vacances et réservez vos places sur notre site ou par téléphone au 01 57 08 71 80

CHANGEZ D'AIR !
CET ÉTÉ, JE DÉCOUVRE
LES GRANDES EAUX
NOCTURNES À VERSAILLES

