

n°73

Cuisine

a&d

d'aujourd'hui et de demain

L 19107 - 73 - F: 9,90 € - RD



BELUX 8.70€ - CH 13.40CHF - ESPRIT/Port-com 8.90€ - DOMUS 8.90€ - MAR911MAD - TUN 16.50TND - CAN 13.50CAD

Réveillez le chef qui est en vous !

Une pluie d'étoilés !

Dim Sum à Gogo avec **Bao Family**



Laurent Petit 
accords mets-jus



Les cakes étonnants de **Jean Sulpice** 



Gastronomie Auvergnate avec **Adrien Descouls** 



Pasta party à **Taormina-Sicile**



Food tour à **Abu Dhabi**



Cuisine | a&d

Sommaire

Adresses et coordonnées

Publication bimestrielle
N°73 Septembre - Octobre 2021



Directeur de la Publication -
Editeur : Jean-Christophe Florentin
Maquette : MedialyDTeam

Publicité : PUBLIPERFORMANCES
Philippe Turcan - Mob : 06 80 98 34 91
E-mail : pturcan@publiperformances.fr
www.publiperformances.fr - Tél. : 09 64 10 57 35

Edité par MedialyD

22, rue de la Prévoyance
94300 Vincennes - tél. : 01 53 66 10 01

Distribution : MLP

Réglage : Vive la presse : 06 81 09 44 57

Belgique : Tondeur Diffusion

Imprimé en CEE

Dépôt Légal à parution.

Numéro de commission paritaire : 0119 K 91 779

Photo de Couverture : Ravioli à l'osso bucco et aux
agrumes d'Arnaud Delvenne de Top Chef



06 à 09 Le marché de la rentrée
& de l'été indien : c'est bon, encore de
si-aison, nouveau, intéressant : c'est
dans notre sélection !

10 à 23 Les bonnes tables
de Paris et du Sud : on ne va pas
quitter le soleil comme ça !



14 à 16 Sélection des bons
vins et Foires aux Vins de l'automne.
trop tard pour les rosés d'été, trop tôt
pour les Champagne. Mais il reste de
quoi boire venir. Avec modération.

18 à 19 Fermont Taghazout
Bay : une destination nouvelle et
tendance pour un automne estival.

Station Touristique Taghazout Bay,
KM 17, Route d'Essaouira, Taghazout, Maroc
Tél : +212 522 393 995

Extraits du livre
Les cakes étonnants
de Jean Sulpice
Editions Flammarion



20 à 35 Direction Anney
le Vieux chez le triple étoilé
Laurent Petit qui révolutionne la
matière gastronomique et chic
avec ses accords mets & jus.

Le Clos des Sens - 13 Rue Jean Mermoz,
74940 Anney le Vieux - Tél : 04 50 23 07 90

36 à 49 Restons en bords
de lac d'Anney chez Jean Sulpice
et ses deux jolies étoiles pour nous
régaler de cakes sucrés, certes, mais
aussi et c'est plus étonnant : salés !

Auberge du Père Bise - 303, route du Port -
74290 Talloires-Montmin - Tél : 04 50 60 72 01

50 à 63 Mythique et
chic pasta party au San Domenico
Palace de Taormina avec le Chef
Leader Maximo Massimo Mantarro.

Piazza S. Domenico de Guzman,
5, 98039 Taormina ME, Italie - Tél.: +39 0942 613111



64 à 72 Un grand week
end gourmand, étonnant et
culturel à Abou Dhabi avec
Olivia Koudrine.

74 à 87 Sujet interdit aux
Va-égans : Cyril Attrazic sublime la
viande d'Aubrac avec la viandarde
Julie Garnier.

Restaurant Cyril Attrazic - 10B Rte du Languedoc -
8130 Peyre en Aubrac - Tél : 04 66 42 86 14

88 à 101 Restons en
Auvergne avec Julie Garnier
chez Adrien Descouls et son étoile
à flancs de colline.

Origines par Adrien descouls, rue du Clos de la
chaux 63500 Le Broc - Issoire - tél.: 04 73 71 71 71



102 à 119 Dim Sums en
fête : direction Hong-Kong sur Seine
avec la Bao Family.

Extraits du livre
Bao Family - Céline Chung
& toute son équipe -
Photos de Grégoire Kait -
Hachette Cuisine



120 à 129 Voyage étoilé
entre la France et le Mexique avec
chef Enrique Casarrublas chez
Oxe par Caramba Julie Garnier.

Oxe - 5 Rue Troyon, 75017 Paris
Téléphone : 01 45 75 15 15



Retour au CLOS DES SENS de LAURENT PETIT ❀❀❀

À l'occasion des 40 ans de métier du chef* Laurent Petit et des 30 ans d'existence du Clos des Sens le 31 juillet dernier sur les hauteurs d'Annecy-le-Vieux, l'heure est au regard jeté dans le rétroviseur, et quel parcours depuis 1992 et les premières pierres posées, quand Martine et Laurent Petit, quittent leur vie briançonnaise, en quête d'une première étoile annécienne, obsession ultime et non dissimulée du Chef.**

Comme le Ying conjugue avec le Yang, Martine apaise le tumulte de Laurent, puits de créativité explosif et prêt à tout pour toucher son graal. Exercice difficile, ils gravissent ensemble les marches, tombent et dérapent, persistent et décrochent enfin en 2000, la première étoile Michelin.

Le cœur du chef s'apaise, la Maison prend sa place et les équipes se forment, la sérénité s'échappe des murs du Clos du Sens, bercée par l'humain, nourrie du partage et de l'émotion conviviale qu'elle respire. Ensemble on est plus fort, ensemble on va plus loin, la création et l'envie

incessante tambourinent, le Clos prend un second souffle et démarre en 2004 son aventure hôtelière, aujourd'hui 5 étoiles Relais&Chateaux. Le temps tourne et les années défilent, les expériences forgent et donnent du grain à moudre, Laurent Petit se met en quête de la deuxième étoile. Encore une fois, avec insolence, elle se fait attendre. Mais dans le cadre de Food France et d'Alain Ducasse qui l'envoie au Japon, le déclic opère. Touché par la pureté et l'intrinsèque du soleil levant, le chef épure et dentelle au cœur du produit, en 2007, la deuxième étoile est belle est bien là.



Mais tout comme elle ne ressemble pas à la 1^{ère}, la 3^{ème} est encore bien plus loin. 8 ans après, force est de constater qu'il n'y arrivera pas sans rupture. Il pose tout et fait sa révolution. Impossible d'en rester là ! S'en vient alors une introspection salvatrice toutes tripes dehors, le pas utile vers son identité vitale. En 2015, crise de la cinquantaine dans les poches, il remet écologie et vie à plat et fait son cooking out, une transparence intellectuelle, culinaire et humaine totale.

Il s'affranchit des codes du luxe gastronomique, écoute ses ressentis et vibrations et donne suite à ses instincts profonds, libre de toutes contraintes. C'est ainsi qu'il fait le choix d'une cuisine lacustre et végétale, hyper locavore et puisée au cœur d'Annecy et ses Bauges, dans un rayon maximum de 100 kilomètres à vol d'oiseau du restaurant. Ainsi, il entre dans une démarche écoresponsable, une consommation en cohérence avec l'humain, celui qui d'une main donne naissance au garde manger nature et nourricier, offert par la terre et l'eau des lacs d'Annecy, du Bourget et du Léman. Il propulse réflexion et créativité au sommet, réduit le spectre, zoome sur le produit, et le champ des possibles s'ouvre... C'est la révélation.

Le chef s'engouffre dans cette nouvelle lecture de la vie, ose être et pousse à bout sa cuisine dans ses plus purs retranchements. À partir d'éléments simples du quotidien, il peint un tableau vivant, une lecture gastronomique dans les hautes sphères du goût, celles des amers de préférence, sa résonance ultime, une non-peur du propos, dans la puissance la plus osée. Complexe en amont, elle se veut facile à la dégustation, une simplicité engagée, définition même de son faire pour être.

Et c'est toute une philosophie de vie qui s'installe, au plus près des femmes, hommes et des produits du coin, le respect de l'hypersaisonnalité et des cycles naturels, du

terroir et des histoires humaines induites. Par ses assiettes, mais aussi par volonté d'appliquer une politique tarifaire qui en fait le 3 étoiles le plus accessible de France, il rend hommage à leur essence même et permet à ses hôtes de se connecter au maximum, à la terre nourricière, de remettre de ce fait, les pieds sur terre.

En 2018, il persiste et crée un jardin en permaculture de 1500 m² où le végétal explose à satiété. Fruits, légumes, fleurs et aromates, quand l'agastache frétille, poivres et rhubarbe scintillent, la nature vit à son rythme, le terrain de jeu s'anime, le chef fusionne avec les fibres potagères et mellifères, l'équation est totale.

En 2019, le mot joie ne suffira pas à décrire l'émotion ultime qui parcourt Laurent, Martine et les équipes du Clos des Sens, quand le 21 janvier la terre tremble de sa plus belle constellation, la 3^{ème} étoile, quintessence d'une vie.

Et si cette consécration est insufflée par le chef, rien n'aurait été possible sans Martine et sans son équipe, à commencer par Franck Derouet son Chef Exécutif et Thomas Lorival Directeur de salle et Chef Sommelier. C'est ensemble qu'ils l'ont faite la révolution et l'aboutissement de soi, à travers une identité - le sens - et une signature culinaire - le style -, irréductibles. Un lien vital et puissant avec la matière et ses producteurs, pêcheurs ou cueilleurs, diffusant jusqu'aux artisans potiers, vanniers, peintres ou menuisiers. Et cet essentiel va devenir l'ingrédient principal, jusqu'à sublimer légumes, champignons, poissons de lacs, graines et aromates dans le moindre détail, sans gaspillage aucun. Un artisanat pointu à l'émotion pure. Tarte au chou, racine d'endive, envolée de champignons, sorbet tomate blanche et cynorhodon... Betterave féra fumée, perche comme un anchois arête croquante, tomate rôtie du jardin œuf coulant, le territoire virevolte dans les assiettes

engagées et explosives, une lecture gastronomique à 5 sens, le sixième, plané dans les pensées.

Aujourd'hui, avec 3 étoiles au Guide Michelin, 4 Toques Gault&Millau, l'étoile verte, 3 macarons Ecotable et 5 étoiles Relais & Châteaux, Laurent et Martine Petit, leurs co-directeurs Franck Derouet et Thomas Lorival, révèlent comme nulle part ailleurs le potentiel tactile et gustatif de l'univers lacustre et végétal. Dans une quête permanente de sens. Grands amers, élégance, puissance tellurique racée, de l'audace... maîtrisée !

Et c'est tout naturellement qu'en juillet 2021, Laurent Petit nomme Franck Derouet et Thomas Lorival Co-Directeurs du Clos des Sens, signe de leur engagement, de leur évolution fusionnelle à la philosophie de la Maison. Et par cet investissement et cette maturité d'être, ils donnent lieu en 2021 à leurs premiers projets d'envergure, validés d'emblée par le chef :

Le Cortil, restaurant éphémère dans les jardins du Clos des Sens, une cuisine gastronomique de partage à la flamme, sous la houlette d'un Chef en résidence choisi pour l'été, dédiée principalement au monde végétal et lacustre, la magie d'un diner en plein air au soleil couchant.

Les accords mets & boissons dont les accords mets&jus, une révélation culinaire et sommière dont la Maison porte toute la légitimité. Par la pertinence et l'ambition du chemin parcouru, Thomas et Franck sont des pionniers. Leur travail s'inscrit au sommet des recherches jamais réalisées dans l'univers de la haute cuisine. Au plus proche des créations culinaires, ils les composent en explorant tous les registres connus : vins, sakés, bières, vermouths, thé d'exception pu-erh, extractions de légumes et d'aromates du jardin, infusions, décoctions, fermentations (tonics Maison, kombuchas, kéfirs...). Il ne s'agit plus seulement de

trouver un vin qui se marie à un met, mais d'associer les compétences et la sensibilité des cuisiniers et sommeliers, pour créer simultanément un plat et une boisson épousant une même âme. Du soyeux au charnel, des jeux de températures à la palette des couleurs, du profil olfactif à l'expression gustative, de l'acidité à l'amertume, de la longueur en bouche à l'énergie vitale, de la suggestion à l'affirmation, le terrain de jeu est passionnant à l'infini.



Et quel bonheur de pouvoir constamment ajuster les réglages de la boisson ainsi créée au cycle de vie des produits culinaires ! Par cet acte de création exclusive, la sommellerie renforce d'une façon inimaginable le propos culinaire. Et parvient pour les hôtes qui le souhaitent à extraire l'alcool de l'équation, pour un rendu encore plus ultime. C'est une vraie (r)évolution qui se joue aujourd'hui au Clos des Sens.





Quintessence d'écrevisses du lac d'Annecy, rhubarbe

ECREVISSES

3 kg d'écrevisses du lac d'Annecy ou Léman

- Séparer la tête de la queue des écrevisses, sans oublier de les châtrer en tirant sur l'extrémité de la nageoire. Passer les queues au congélateur (une nuit) avant de les décortiquer. Puis les mettre au sel 1 mn, dessaler à l'eau courante. Réserver.
- Retirer l'intérieur des têtes pour en faire la préparation du crémeux. Réserver. Utiliser les têtes vidées pour cuire le thé.

THE D'ECREVISSES

(pour la glace concentrée et pour les tuiles)

Les têtes de 3 kg d'écrevisses
1 dl d'huile d'olive
3 gousses d'ail
300 g de fenouil
300 g d'échalotes
500 g de champignons de Paris
2 c. à s. de concentré de tomate
125 g de cognac
125 g de vin blanc
1 botte de basilic ou verveine

- Dans un rondou bien chaud, faites saisir les têtes d'écrevisses à l'huile d'olive. Lorsqu'elles perdent toute leur humidité, ajoutez les gousses d'ail en chemise et laissez rôtir.
- Émincez le fenouil, l'échalote et les champignons de Paris. Retirez les têtes d'écrevisses du rondou, puis ajoutez la garniture émincée et faites-la suer dans la matière grasse de cuisson.
- Une fois qu'elle a bien comploté, remettez les têtes, puis ajoutez le concentré de tomate et faites suer à nouveau. Déglacez avec le cognac et le vin blanc.
- Mouillez à hauteur, portez à ébullition et écumez. Laissez cuire à frémissement pendant 35 mn. À la fin de la cuisson, mettez le basilic dans le rondou et laissez infuser 5 mn. Égouttez. Prélever 30 g pour cuire les tuiles, et faire réduire le reste à glace pour concentrer l'arôme écrevisse.

CREMEUX
80 g environ d'intérieur des têtes d'écrevisse

25 g d'échalotes ciselées
20 g de beurre
1 gousse d'ail

- Pelez et émincez l'échalote. Faites mousser le beurre dans un sautoir, puis ajoutez l'échalote et faites-la suer. Incorporez l'intérieur des têtes et la gousse d'ail en chemise. Laissez cuire jusqu'à épaississement du crémeux, soit environ 10 mn. Passez à travers un chinois étamine.

TUILES DENTELLE D'ECREVISSES

60 g huile
30 g thé d'écrevisse
60 g eau
15 g farine

- Mixer tous les ingrédients à l'aide d'un mixeur plongeant puis verser dans une poêle antiadhésive et faire cuire doucement jusqu'à obtenir une tuile dorée et croustillante. Réserver sur un papier absorbant pour éliminer l'excédent de matière grasse.

RHUBARBE (BATONNETS)

1.2 kg de branches de rhubarbe
Feuilles de gélatine 10g/litre
Agar agar 3g/litre

- Avec 1 kilo de rhubarbe, faire un jus centrifugé. Séparer le jus en deux. Avec les 200g de rhubarbe restante, tailler des bâtonnets réguliers, puis faire pocher dans l'un des jus de rhubarbe. Conserver en immersion.
- Coller le second jus de rhubarbe à l'aide de l'agar et des feuilles de gélatine, puis couler sur une surface plane. Une fois pris, emporter des cercles à l'aide d'un emporte-pièce pour en faire des voiles.

DRESSAGE

- Déposer les bâtonnets de rhubarbe au cœur de l'assiette.
- Assaisonner de crémeux des têtes d'écrevisses et de glace concentrée de thé d'écrevisses.
- Disposer 5 à 7 queues d'écrevisses justes raidies, et parfumer de fleurs de ciboulette.
- Dessus, plisser un voile de jus de rhubarbe et répartir les tuiles écrevisses.

GENÈSE ET PORTÉE DE LA RECETTE

Produit phare du Clos des Sens, l'écrevisse fait partie intégrante de l'identité de la Maison. « C'est notre bébé, notre ingrédient fétiche, on se l'est appropriée. Un menu sans écrevisse n'a pas la même cadence, comme s'il manquait quelque chose à notre identité » expliquent Franck Derouet, chef exécutif et Thomas Lorival, chef Sommelier et directeur de salle. Alors quand elles ont disparu du lac Léman asphyxiées par des bancs de moules, c'est une forme de punition et de frustration qui s'est invitée dans les équipes.

La recette Ecrevisse Rhubarbe raconte l'histoire de leur réapparition sur le Lac d'Annecy, symbole d'un retour à une forme de liberté expressive, identitaire et viscérale gustative.

C'était en mai, au moment où le jardin est en effervescence, que la rhubarbe sort. Volonté est née d'associer son acidité naturelle comme une condimentation à l'écrevisse. La spontanéité de proposer deux éléments arrivés en simultané, l'un dans le jardin, l'autre dans le lac. Élégante et délicate, subtile par sa couleur rosacée, la rhubarbe apporte sensualité et fraîcheur à l'écrevisse dans ses tons un peu plus austères et froids et fête en quelque sorte le retour du crustacé, c'est perceptant. Mais dans sa genèse, cette recette est indissociable du second volet, Ecrevisse Bisque et Agastache, servi au cours du menu.

Utilisée dans son entièreté, l'écrevisse devient légume ou poisson, la quintessence dans le crémeux des têtes, les carapaces pour jus, correspondance totale avec l'âme de la maison. En la servant en 2 services en début

et fin de repas, le Clos des Sens dévoile à la fois la grande finesse de l'unique crustacé de nos lacs savoyards, et les transformations les plus puissantes dont il est capable, pour un plat direct, franc, marqué et engagé.

Travaillée en version chaude avec la bisque et l'agastache, aromate phare du Clos des Sens, elle rythme le menu et montre à quel point son terrain de jeu est grand, un mariage entre l'élégance et l'épure, la puissance et la profondeur du propos. « On ne peut pas dissocier les deux plats, ils sont continus, il n'y aurait pas la même émotion. Les oppositions des uns, des autres, du froid, du chaud, de la radicalité et de la rondeur réconfortante. Tout cela crée un contraste autour de ce produit essentiel, comme une ponctuation au cours de la dégustation, une lecture à plusieurs dimensions. » Franck Derouet, chef exécutif.



Féra laquée, jeu d'échalotes



4 personnes

1 grosse féra du lac Lemán (1 à 1,2 kg)
10 cl de jus de volaille concentré
2 pincées de poudre de citron noir
1 kg d'échalotes de taille moyenne
3 gouttes de vinaigre de xérès
5 cl de vinaigre de vin blanc
125 g de beurre
250 g de vinaigre Barolo
Feuilles d'aromates du jardin
Sel, poivre

ECHALOTES AU VINAIGRE

- Eplucher un deuxième tiers d'échalotes, les ciseler finement.
- Les conserver crues et les mettre dans le vinaigre de vin blanc

ECHALOTES CONFITES

- Eplucher les échalotes restantes, puis faire fondre le beurre dans une casserole. Immerger les échalotes dans le beurre fondu, et laisser cuire à feu doux jusqu'à ce qu'il n'y ait plus de résistance. Une fois cuites, tailler chaque échalote en 4 dans la longueur, puis émincer chaque quartier en tranches fines.
- Mettre le vinaigre de Barolo à réduire dans une casserole jusqu'à obtenir une consistance sirupeuse.

MONTAGE

- Déposer une bande d'échalotes fermentées, superposer d'échalotes au vinaigre, égoutter, assaisonner d'un trait de réduction de vinaigre de Barolo, puis superposer à nouveau d'échalotes confites. Assaisonner encore une fois d'un second trait de réduction de Barolo et terminer par disposer les feuilles d'aromates du jardin.

FERA

- Ecailler et lever les filets des féras, désarêter et inciser les filets dans la longueur puis les replier sur eux-mêmes. Assaisonner de sel et poivre et glacer les filets de jus de volaille. Mettre les filets à cuire à température très modérée (four préchauffé à 80°C pendant 2 mn.)
- Répéter l'opération 3 à 4 fois, glaçage-cuisson, puis assaisonner de poudre de citron noir et de poudre de poivre du jardin

GENÈSE ET PORTÉE DE LA RECETTE

C'est la couleur du vin qui a inspiré cette recette : travailler la féra ou un autre poisson de manière à accueillir un vin rouge. Ici, la féra prend davantage les allures d'une viande. Elle est laquée au jus carné, présentée en entier, en filet glacé. Une élégance discrète qui en impose dès la présentation du plat, sensuelle et droite, parée et rien d'autre. C'est toute la technicité

de la préparation et la maîtrise de cuisson qui en font déjà l'exception : une délicate levée de filet, les stries de chair naturelle en exergue, le glaçage l'habillant de sa plus belle robe, nature et délicate, suave et sensuelle. Et c'est autour de ce propos carné que s'inscrit la dimension d'un condiment plutôt terrien et tertiaire connecté au vin. Ici l'échalote dans toute sa sucrosité, fermentée, cuite au vinaigre ou confite. Dans sa suavité naturelle,

elle sert le propos de la féra, un peu plus sombre dans la symphonie des couleurs que les précédents plats. Cette dimension carnée, l'échalote l'épouse, monochrome, dans le torréfié, le fumé, apportant le réconfort dans sa sucrosité. Un plat délicat et tout en finesse, porté par une texture ultime, sur laquelle la simple pression de la langue sur le palais, suffit à délier les chairs. L'excellence connectée au vivant.





Féra (ou Omble chevalier) Curry vert



8 personnes

CURRY VERT

180 g d'oignon
 50 + 50 g de coriandre fraîche
 120 g de citronnelle
 160 g de vert de cébette
 400 g de gingembre
 20 g d'ail
 1 litre de fumet de poisson
 200 g de crème
 20 g de feuilles de citron
 150 g de jus de citron
 300 g de feuilles d'épinards

- Emincer le tout. Suer à l'huile d'olive puis mouiller à hauteur avec le fumet de poisson. Laisser cuire 1h30 à petit bouillon, puis ajouter la crème, le jus de citron et les feuilles de citron émincées. Laisser cuire 40 mn, mixer le tout en ajoutant l'autre moitié de la coriandre et passer au chinois.
- (Transformer les feuilles d'épinard en purée et régler la couleur du curry vert si nécessaire).

GEL PAMPLEMOUSSE

200 g de jus de pamplemousse
 4 g d'agar agar

- Faire bouillir une 1mn le jus de citron, ajouter l'agar agar et mixer jusqu'à obtenir un gel bien lisse.

HUILE DE FANES DE RADIS

400 g de fanes de radis rouge
 200 g d'huile de pépins de raisin
 2 féras ou ombles du Léman

- Eplucher et laver les radis tout en conservant les fanes. Trancher finement les radis et les conserver dans l'eau glacée pendant 2h. Égoutter et laisser sécher sur un linge. Mixer les fanes des radis avec l'huile de pépins de raisin pendant 3 mn et passer au chinois pour en faire une huile de fanes de radis.

FÉRA (OU OMBLE CHEVALIER)

- Lever les filets, désarêter et inciser les filets dans la longueur puis les replier sur eux-mêmes. Retirer délicatement la peau. Préchauffer le four à 80 °C, une fois à température, stopper le four, assaisonner d'huile de fanes de radis et enfourner les filets d'omble pendant 7 mn.

GENÈSE ET PORTÉE DE LA RECETTE

C'est la recette du contraste, celui des températures, de l'élégance couplée à la puissance, à travers la naissance et l'explosion verte au printemps. L'essence était de présenter un condiment possible dans un jardin de Haute-Savoie, sans culture épicée. Démontrer qu'avec le végétal, les producteurs et la vision locale du Clos des Sens, on pouvait aboutir sur une résultante très relevée, par un travail minutieux et précis des éléments.

À travers le gingembre, la citronnelle, la coriandre, le vert de fenouil, et les

cébettes, naît l'interprétation du curry vert, une sauce aromatique percutante, qui vient chatouiller la délicatesse du poisson peu parfumé et léger en goût. Inversion du propos, l'omble Chevalier (ou la Féra la plupart du temps) devient condiment, au service de la puissance du végétal, une explosion gustative affirmée par l'opposition des températures, celle du curry servi chaud sur une chair tiède et peu cuite, mais moelleuse et fondante.

Au-delà du propos culinaire engagé, l'histoire de ce plat ramène à l'essentiel de la cohésion d'équipe, mettant en avant le travail de la salle qui, par

ses explications pertinentes, guide aussi les dégustateurs dans la bonne direction : « si on parle de la cuisson du poisson, superbe, nacrée et fine, et en accompagnement la réinterprétation du curry vert avec les éléments du jardin, les hôtes seront surpris par la puissance de cette création et ne comprendront pas toujours le propos. En revanche, quand l'histoire raconte la construction du plat et des textures, la genèse, le poisson au service du végétal, tout devient alors cohérent et l'équilibre prend place. Ce n'est plus la même lecture » Thomas Lorival, Chef Sommelier. Directeur de salle.

Le fenouil, du bulbe aux graines

3.5 kg de farine
1 kg de gros sel
2 kg blanc d'œufs
1 kg de fenouil
500g de jus de citron
250g de miel de printemps
12 graines de cardamome verte
Quelques gouttes d'huile d'estragon
250g de graines de fenouil
50g d'amandes
150g d'huile de pépin de raisin

FENOUIL CUIT EN CROUTE DE SEL

Mélanger au batteur la farine, le gros sel, et les blancs d'œufs. Laver et parer les bulbes de fenouil pour obtenir de jolis bulbes. Conserver les parures et les fanes pour la purée. Envelopper les bulbes de fenouil dans la pâte à sel, et mettre au four à 180° C pendant 1 heure. Laisser refroidir hors du four, ouvrir la croute de sel et sortir les fenouils. Écartier les premières feuilles et diviser (trancher) le cœur de fenouil en deux. Tailler les demi-fenouils en trois biseaux, les décaler et colorer à l'aide d'un chalumeau.

PURÉE DE FENOUIL

Émincer les parures de fenouil, faire suer au beurre pour évaporer l'eau de végétation. Mouiller à l'eau à hauteur, couvrir et laisser cuire à feu doux. Mixer et passer au chinois, puis mixer de nouveau avec les fanes de fenouil.

GEL ESTRAGON

Mettre à réduire le miel et le jus de citron dans une casserole jusqu'à obtenir une consistance sirupeuse, puis ajouter la cardamome écrasée, et monter à l'huile d'estragon.

PRALINÉ DE GRAINES DE FENOUIL

Faire torréfier les graines de fenouil à la poêle, puis mixer avec les amandes, et l'huile de pépin de raisin.

GENÈSE ET PORTÉE DE LA RECETTE

Le fenouil est un légume fusionnel qui signe l'identité végétale de la Maison, le tout premier à assumer d'être servi seul sans protéine.

Conçu entre 2013 et 2015, le Suc de Fenouil, recette fondamentale, originelle, a marqué le point de départ du Clos des Sens actuel. C'est en effet la conception de ce plat, qui a suggéré à Laurent Petit tout le chemin à venir, le virage vers une cuisine totalement lacustre & végétale, locale et du moment. Avec l'idée force qu'un produit dit banal, modeste pouvait se suffire à lui-même (mono produit) et révéler une complexité inimaginable. Ainsi par leur travail de cuisinier, Laurent Petit et Franck Derouet ont trouvé la plénitude de ce légume dans un éblouissant jeu de 3 textures : le soyeux d'une purée de fenouil, le fondant du bulbe rôti, et le croquant du fenouil cru dans l'esprit d'une salade. Rétrospective-

ment, c'est la création de cette recette qui a entrouvert le champ des possibles, les portes du monde culinaire magique du Clos des Sens d'aujourd'hui.

En 2022, avec un supplément de maturité, la lecture a évolué en gagnant en épure, en radicalité et en subtilité. Sont associés l'élégance de la texture, la puissance des goûts, le dressage magnifique, au cordeau. Quelle beauté ce fenouil tranché, marbré sur le dessus par une flamme venue subtilement l'épouser pour le caraméliser légèrement, et faire brunir certains aspects, mettant en valeur le veinage intrinsèque, une pureté incroyable !

Il est dans son plus simple élément, cuit à l'étouffée en croute de sel, aromatisé par son propre arôme et son suc, une concentration naturelle. Il est l'expression culinaire parfaite du Clos des Sens entre la naturalité des choses directe et brute, et la texture suave, élégante et sensible de la puissance aromatique, reflet d'un réel travail du cuisinier.

« C'est faussement simple. Et à la fois, c'est un uppercut. » confie Thomas Lorival, Chef Sommelier et Directeur de salle.

L'émotion de la profondeur de son arôme vient chahuter cette simplicité apparente. Le relief, c'est la graine, le praliné, rappel d'une sucrosité enfantine, la douceur dans une purée, apaisement à la brutalité d'un fenouil parfois trop sauvage et mal aimé. Le contraste est grand, c'est une des plus belles assiettes du Clos des Sens.

Dans sa première lecture en 2015, affranchie de la protéine, le fenouil était suave et gourmand, avec sa purée et beaucoup de beurre, un petit feuilleté sur le côté. Dans son propos actuel, il marque son nouveau virage, dans l'expression la plus parfaite de ce qu'on appelle la transmission. Tous les éléments qui sont cautionnés, validés et épousés au fil du temps et de la maturité, ont fait évoluer le propos dans une lecture épurée ultime.





Citron brûlé, poivre du jardin

CITRONS BRÛLÉS AU SIROP :

6 citrons
250g eau
250g jus de citron
175g sucre

- Blanchir les citrons 3 fois pendant 10 minutes. Faire un sirop avec l'eau, le jus de citron et le sucre. Laisser refroidir.
 - Tailler en huit les citrons blanchis, les mettre dans un bocal avec le sirop, et cuire le tout à 70 ° C pendant 7 heures.
- Une fois cuits, égoutter et brûler les quartiers de citron au chalumeau.

CONDIMENT CITRON BRÛLÉ

6 citrons
200g d'eau
100g de sucre
5g de poivre du jardin (Sichuan)

- ;Cuire les citrons au four à 170° C pendant 2H30, les citrons doivent sortir du four de couleur noire.
- Faire un sirop avec l'eau et le sucre, ajouter le poivre et laisser en infusion jusqu'à refroidissement.
 - Couper les citrons cuits en morceaux, et mettre en poche sous vide avec le sirop. Conserver au frais pendant 24 heures puis mixer au Thermomix et passer au tamis.

GLACE AU POIVRE

500g de lait
500g de crème
200g de jaunes d'œufs
220g de sucre
30g trimoline
24g de poivre du jardin

- Faire bouillir le lait et la crème puis infuser le poivre pendant 20 minutes, et mixer. Ajouter la trimoline .
- Blanchir les jaunes (fouetter) avec le sucre, et verser le lait et la crème dessus pour faire la glace. Stocker au congélateur.

VINAIGRETTE MIEL CITRON

100g d'huile d'olive
40g de miel
40g de jus de citron
1 cuillère de citron caviar

- Faire fondre le miel, puis mélanger tous les ingrédients.

GENÈSE ET PORTÉE DE LA RECETTE

A la source de cette recette, une vraie histoire humaine : la cohésion, le partage entre les équipes de pâtisserie et de sommellerie. Le point de départ, c'est un sirop de citron brûlé élaboré par l'équipe de sommellerie sous la houlette de Thomas Lorival et de son assistante Anaïs, qui imaginent sans cesse des boissons sans alcool issues des plantes du jardin et de nos producteurs. Ce sirop s'obtient en brûlant totalement les citrons, la pâte résiduelle de citron brûlé laissée de côté. Devant son exception gustative, l'idée émerge du pôle pâtisserie, de la conjuguer au poivre du jardin, tout aussi engagé, puissant

et autant poussé dans sa limite que la torréfaction du citron.

Parce que c'est au moment où tout est sur le fil de l'acceptable et de l'extrême, loin dans les amers, que les choses combinées entre elles donnent de l'harmonie. D'une part, un côté radical par son esthétique sombre, une cuisson poussée à bout et tous les parfums développés. De l'autre, la rondeur et la douceur de la crème glacée au poivre du jardin. C'est tout un propos autour de l'agrumes qui anime cette création. Non seulement dans le citron, qui met en valeur le travail étroit avec les producteurs locaux : ici, Nils Rodin agrumiculteur remarquable proche de Lausanne. Mais également dans le poivre. Car cette variété Sichuan,

cultivée dans le jardin du Clos des Sens, fait en réalité partie de la famille des agrumes.

Humanité, cohésion et goût poussé à son paroxysme, dans son plus pur retranchement. Reste le contraste du percutant, du profond dans la torréfaction et l'acidité du citron, et du doux dans la légèreté et le volatile de la crème glacée. Un émotionnel gustatif qui nous transporte. « *Quand on raconte à nos hôtes l'histoire de cette création, on les sensibilise à la manière dont il a été créé, celle d'une synergie d'une grande richesse entre les équipes de sommellerie et de pâtisserie, celle d'une complicité à l'image de la transparence voulue par la maison aujourd'hui, le vécu.* » Thomas Lorival.



Complicité de la rhubarbe et du fenouil

SORBET RHUBARBE

1500 g de rhubarbe
2 litres d'eau

- Tailler grossièrement la rhubarbe et mettre à cuire à l'eau pendant une heure après ébullition.
- Laisser infuser 2h et passer au chinois. Utiliser l'eau infusée pour le sorbet :

500 g d'eau de rhubarbe
100 g de sucre

3 g de super neutrose
25 g de glucose atomisé

- Faire chauffer à 40° C avant d'ajouter le glucose et le super neutrose, et faire bouillir le tout en bol à Pacojet.

RHUBARBE EN CROÛTE DE SEL

1 kg de rhubarbe
500 g d'eau infusée
100 g sucre

- Tailler la rhubarbe en bâtons de 10 cm de longueur, les mettre dans un sac sous vide. Ajouter l'eau de rhubarbe et le sucre, mettre le sac sous vide, et laisser le tout 24 h au frigo.

Confectionner une croûte de sucre avec :

1 kg de sucre cassonade
40 g de blancs d'œufs

60 g de fenouil taillé en brunoise

- Sortir les bâtons du sac, réserver l'eau d'osmose pour la sauce, et disposer les bâtons de rhubarbe dans la croûte de sucre, puis cuire dans un four à 160° C pendant 30 mn.

CHIFFONNADE DE FENOUIL

2 bulbes de fenouil
200 g d'eau
100 g de sucre

- Passer les fenouils à la trancheuse pour faire de la chiffonnade. Faire un sirop avec l'eau et le sucre, laisser refroidir et verser sur la chiffonnade de fenouil

GEL DE FENOUIL

250 g d'eau
25 g de sucre
4 g d'agar agar
60 g de fenouil vert

- Faire chauffer l'eau à 40° C, puis ajouter le sucre et l'agar, fouetter et laisser refroidir.
- Une fois pris en gelée, mixer avec le vert de fenouil, laisser infuser pendant 2 h et passer au chinois.

SAUCE REDUCTION DE RHUBARBE

200g d'eau infusée de rhubarbe
200 g d'eau d'osmose des bâtons de rhubarbe

- Réunir les deux eaux de rhubarbe, et faire réduire jusqu'à concentration.

GRANITE DE RHUBARBE

500 g d'eau infusée de rhubarbe
100 g de sucre

- Dissoudre le sucre dans l'eau de rhubarbe, et mettre au congélateur dans une plaque. Une fois congelé, gratter à l'aide d'une fourchette.

MONTAGE

- Déposer un bâton de rhubarbe au centre de l'assiette, et disposer la chiffonnade de fenouil égouttée sur le dessus. Parsemer de points de gel de fenouil et de quelques brins de fanes de fenouil. Assaisonner d'une cuillère de réduction de rhubarbe, et servir à part avec une quenelle de sorbet et granité rhubarbe.



GENÈSE ET PORTÉE DE LA RECETTE

Elle est mariage entre deux fibres réunies à l'unisson, à l'équation improbable et en finalité si percutante. La rhubarbe est souvent travaillée en dessert avec des fruits en sucré, le fenouil en salé. L'idée était de sortir du préconçu et de les emmener sur l'acidité et la fraîcheur d'un dessert, tressant symboliquement leurs fibres végétales respectives, pour ne faire qu'un. Anisé et acidulé du fenouil,

acidité naturelle et féminité de la rhubarbe dans ses tons rouges rosés, cette recette est avant tout celle de la temporalité, collée au plus près de la saison.

Dès sa sortie de terre, il a fallu chercher l'accord idéal pour donner du relief à son acidité, l'exprimer sans qu'elle devienne défaut. Et c'est un fenouil à peine poché et cuit dans un sirop, qui vient l'épouser et atténuer l'agressivité. De sa rondeur, il l'aromatise délicatement. Cela

apaise et complète le caractère de la rhubarbe. Les végétaux sont comme personnifiés, ils se répondent et conjuguent ensemble.

C'est une association inattendue. Une dégustation tendue par l'acidité de la rhubarbe, épurée par la pureté du fenouil, rectiligne dans le dressage. Une proximité avec la cueillette de saison. En conclusion du repas, ce grand plat végétal, par sa maîtrise, révèle la cohérence la plus intime de la terre.