

**PORTRAITS &
RECETTES DE**



CHRISTOPHE ROURE

LYON



SYLVAIN GUILLEMOT

NOYAL-SUR-VILAINE



AMANDINE JEANNIN

NOYAL-SUR-VILAINE



CHRISTOPHE BOUCHER

PARIS (3^e)



JÉRÉMIE LE CALVEZ

SAINT-POL-DE-LÉON



LILIAN BONNEFOI

ANTIBES

Shurries

GASTRONOMIE



CUISINE COMPTOIR



Christophe Boucher

PAR JEAN-CLAUDE RIBAUT

Un concept innovant

Philippe Baranès, le propriétaire, aime l'insolite, les concepts innovants et la cuisine buissonnière. Après le *Braisenville* qui exploite les inépuisables possibilités d'un four à bois Josper, il a imaginé, sinon de renverser la table, du moins de modifier l'ordonnance du repas en ôtant à la pâtisserie l'exclusivité des saveurs sucrées. Son goût personnel, paradoxalement, bien qu'il ait travaillé dans une unité de boulangerie et un laboratoire de pâtisserie, l'éloigne des fins de repas limitées aux seuls desserts de grand-mère. D'où l'idée de considérer le sucré comme un domaine exactement comparable à celui des trois autres saveurs fondamentales - le salé, l'amer et l'acide - et d'ouvrir ainsi un nouveau champ d'expérimentations culinaires.

Le sucré en toute liberté

Pour lui, ne plus limiter les douceurs aux fins de repas, c'est réhabiliter le sucré sans la farine, le lait, le beurre ou les œufs. Travailler le sucré au même titre que les autres saveurs, en instantané, c'est pouvoir explorer des variations de textures nouvelles, alors qu'en pâtisserie, la mise en place interdit le plus souvent ces libertés. Même la saisonnalité des produits n'est pas une contrainte, bien au contraire, car elle aiguise l'imagination : « *En hiver, nous avons des racines, eh bien, travaillons-les avec du sucre !* »

C'est sur cette proposition quelque peu théorique qu'est né *Des-sance*, au printemps 2014, lorsque le jeune chef Christophe Boucher



DESSANCE, palais de Dame Tartine

a effectué les premiers tests et imaginé une carte à la fois audacieuse et cohérente. « *Moi qui ne peux pas manger plus d'une demi religieuse en raison de la saturation du sucre, dit encore Philippe Baranès, je n'ai pas eu de difficulté à déguster cinq plats à la suite de sa cuisine, à la fois douce et précise.* »

Un jeune chef : Christophe Boucher

Tout aussi paradoxal est le parcours du jeune chef Christophe Boucher qui après avoir reçu une formation initiale de cuisinier (CAP et formation complémentaire en desserts) a été recruté comme pâtissier par Éric Guérin (*La Mare aux Oiseaux*, à Saint Joachim) où il est resté quatre ans. Ensuite, au *Grand Véfour*, il a très naturellement obtenu le poste de chef pâtissier, comme chez *Ledoyen*, quelques années plus tard, dans l'équipe de Christian Le Squer. Christophe est donc un cuisinier de formation, devenu pâtissier par passion. Les exemples inverses ne sont pas rares, tels ceux de Guy Savoy ou de Michel Guérard.

Entre intuition et rigueur

Très vite chez *Dessance*, Christophe Boucher s'est installé dans un rôle de passeur entre l'intuition du cuisinier et la rigueur du pâtissier. « *Nous sommes en seconde année d'apprentissage d'un monde de sensations*

nouvelles », dit le chef avec modestie. « *Il faudra deux ou trois ans, estime t'il, pour juger de la pérennité de la démarche.* »

Le sommelier : Félix Godart

En une année, déjà, l'évolution est sensible : les équilibres sont plus subtils, les accords avec les vins et les boissons se sont précisés et multipliés avec l'arrivée de Félix Godart comme sommelier, qui avait fait ses premières armes au *Braisenville*, avant de passer chez *Saturne*. Le menu des cinq saveurs sucrées, par exemple, n'est plus une succession de mets plus ou moins démonstratifs, mais une composition progressive et cohérente qui atteint une réelle complexité.

Des univers contrastés

Les recettes présentées, à des titres divers, illustrent les principaux axes de recherche du moment : l'espadon mariné au miso juxtapose délicatement le sucré et le salé, tandis que magret canard et pain viennois au poireau opposent deux goûts francs discrètement condimentés. La raviole de mandarine, selon Christophe Boucher, « *est une clé d'entrée dans un univers complexe, sucré, mais aussi végétal et fromagé* ». Le quatrième plat met en présence un symbole du terroir (le foin), un légume d'autrefois (topinambour) et un produit lacté.

Des accords surprenants

Les accords, parfois singuliers, recherchés par Félix Godart entre ces plats et les boissons, ont pour objectif de souligner ou de faire contraste, la bière en particulier ou bien le miel d'arbousier, qui apportent une touche d'amertume, ou encore le gin générateur de sapidité.

Un décor...

Le décor sans mièvrerie de ce restaurant de desserts, souligné par un treillage mural à claire-voie et un jeu de miroirs à rez-de-chaussée, se prolonge par une mezzanine surplombant la cuisine ouverte.

Une certaine clientèle

La clientèle assez jeune, féminine souvent et branchée parfois, est invitée à partager les diverses formules : 5 préparations sucrées (36 €) - 5 sucrés à partager (44 €) - 1 salé et 4 sucrés (42 €) - 2 salés et 4 sucrés (50 €). C'est la maison de *Dame Tartine* « *Dans un beau palais de beurre frais / La muraille était de praline...* »

Espadon mariné au miso, chou rouge, carotte confite et orange sanguine

INGRÉDIENTS POUR 6 PERSONNES

6 Portions d'espadon (d'environ 60 g)
 QS Huile d'olive, sel, poivre,
 pousses de pourpier

Marinade miso :

40 g Miso (pâte de soja fermentée)
 5 g Huile de sésame
 15 g Mirin (vinaigre de riz)
 10 g Yuzu (agrume)
 10 g Sauce soja

Carottes confites :

6 Carottes pourpres
 50 g Sucre roux
 50 g Miel d'acacia
 50 g Vinaigre de framboise
 250 g Jus d'orange sanguine
 3 Feuilles de citronnier

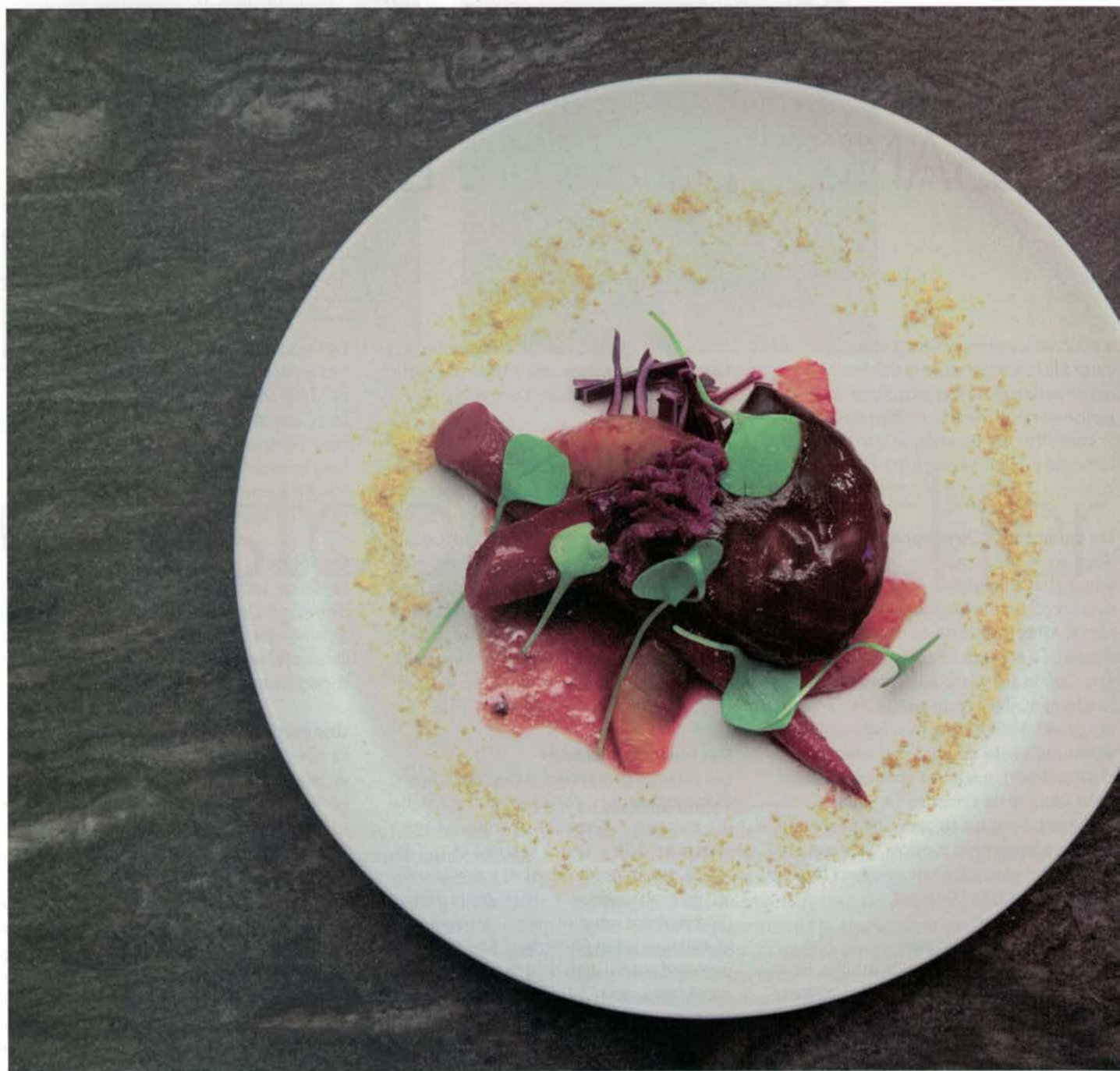
Sorbet chou rouge :

50 g Vinaigre de framboise
 10 g Vinaigre balsamique

100 g Eau
 70 g Sucre
 1 Zeste d'orange
 1 Zeste de citron
 150 g Jus de chou rouge centrifugé
 200 g Brunoise de chou rouge

Poudre d'orange sanguine :

2 Oranges sanguines
 400 g Sirop à 30°B
 100 g Chou rouge ciselé finement
 6 Suprêmes d'oranges sanguines



MARINADE MISO

Mélanger les ingrédients cités, réserver.

CAROTTES CONFITES

Laver et ne pas peler les carottes, les faire revenir à feu doux avec de l'huile d'olive. Ajouter le sucre et le miel puis caraméliser toujours à feu doux. Déglacer avec le vinaigre de framboise puis avec le jus d'orange sanguine, ajouter les feuilles de citronnier, porter à ébullition et finir de cuire dans un four à 140 °C pendant 40 minutes environ, réserver.

SORBET CHOU ROUGE

Porter à ébullition les vinaigres avec l'eau, le sucre et les zestes d'agrumes. Laisser infuser pendant 12 minutes environ, chinoiser et mélanger avec le jus de chou rouge. Verser dans un bol à Pacojet, ajouter la brunoise de chou rouge et bloquer au grand froid. Au moment, pacosser.

POUDRE D'ORANGE SANGUINE

Prélever les zestes des oranges sanguines et les blanchir 6 fois. Les confire dans une casserole avec le sirop jusqu'à hauteur pendant 4 heures environ et à feu doux. Égoutter et sécher dans un déshydrateur à 60 °C pendant 12 heures et mixer en poudre. Réserver au sec.

CUISSON

Dans une poêle, saisir les portions d'espadon avec un filet d'huile d'olive, sur chaque face. Les réserver et les badigeonner avec la marinade miso et laisser reposer pendant 10 minutes environ. Au moment, réchauffer sous la salamandre pendant 1 minute environ.

FINITION ET PRÉSENTATION

Dans une assiette, dresser du chou rouge ciselé finement, disposer autour des suprêmes d'orange sanguine puis une carotte confite coupée en deux. Napper avec le jus de cuisson des carottes, ajouter une portion d'espadon et le sorbet chou rouge. Parsemer la poudre d'orange sanguine autour.

Décor : pousses de pourpier.

VIN CONSEILLÉ

Vin de Pays Moselle Allemande - « Wehlener Sonnenuhr Kabinett » 2007 - Joh.Jos.Prüm.

Riesling « Kabinett » (sec pour la classification allemande, mais environ 20 g de sucre résiduel).

Nez hydrocarbure typique des rieslings de ces latitudes. Bouche verticale, acidité minérale longue et nette. Ciselé et très épuré, il dévoile des notes d'agrumes et de fruits blancs. Sucrosité portée par une tension exceptionnelle, légèrement perlant. La précision du kabinett respecte la finesse de l'espadon, et l'équilibre sucre/acidité est le reflet des associations du plat. La finale sur les agrumes souligne la carotte confite et les oranges sanguines.