



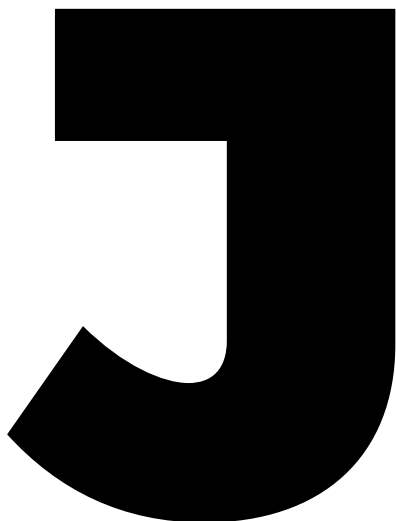
JEAN-FRANÇOIS PIEGE

La tradition des temps modernes



Avec éloquence, Jean-François Piège cultive les traits d'union entre les styles et les époques. Rapprochant ainsi hier et aujourd'hui à travers des recettes nées entre ses deux mains. Immersion dans la génération Piège.

[Texte Marjorie Fenestre]



Jeudi 12 octobre 2017, 10h30. Avec la précision d'une montre suisse – quoi de plus normal pour l'un des ambassadeurs de la marque Piaget –, Jean-François Piège rapplique dans l'une de ses adresses, Clover Grill, les bras chargés de deux cagettes de cèpes frais. Je ne louche même pas dessus, bien trop écrasée par la montée d'adrénaline dès l'arrivée du chef. Ce n'est pourtant pas notre première rencontre, ni la première interview ensemble. Mais lorsque Jean-François Piège se tient face à vous, vous n'en menez pas large. N'allez pas croire qu'il vous snobe, c'est tout le contraire. Bien sûr, il y

a son allure impeccable, le costard ajusté à sa silhouette plus svelte que jamais, la paire de souliers Louboutin, la barbe aussi bien taillée qu'une brunoise et son regard remarquablement vif. Mais il y a surtout son parcours dont le seul commentaire possible se résume à... respect. Nous voilà donc confortablement assis dans son repaire flambant neuf de la rue Bailleul, dans le très chic 1^{er} arrondissement de Paris. Avec la détermination qu'on lui connaît, il réclame un café. Pas n'importe lequel. Un café filtre. Cette exigence du goût, cette obsession du bon, cette volonté de fer, il les assimilera très jeune, sans vraiment s'en rendre compte.

Le bon vieux temps

Né à Valence en 1970, le jeune Jean-François passe ses dimanches en famille, tous rythmés par un rituel immuable : le déjeuner chez sa grand-mère. Chaque semaine, ses papilles frétilent d'impatience et les quelques kilomètres parcourus à pied se font au pas de course. Il se presse au-dessus des marmites, il hume, il goûte, il observe. Pas une seule boîte de conserve à l'horizon, Dame Nature fait office de garde-manger. De cette éducation nourrie de produits frais et d'émotions naîtra son amour de l'ingrédient. Sa destinée, pas encore toute

tracée, s'affirme en 1987 lors de son entrée à l'école hôtelière de Tain-l'Hermitage. Sur les bancs de l'école, il perçoit avec sagacité que le geste technique cache une histoire personnelle, une expression singulière. Au cuisinier incombe le devoir de donner de l'âme à une recette. À l'issue de sa formation, il étanche sa soif de savoir en passant un CAP pâtissier, étape indispensable pour maîtriser le sucré. La volonté chevillée au corps, Jean-François Piège écarte le mot approximation de son langage. « Je n'ai pas le talent d'être un grand pâtissier mais ce diplôme était nécessaire pour devenir complet et indépendant. Je ressentais le besoin d'acquérir de la méthode, d'avoir une relation plus précise avec les desserts », explique l'homme jusqu'au-boutiste.

Temps forts

Après une première expérience au Chabichou à Courchevel, son for intérieur le pousse à rejoindre la brigade de Bruno Cirino, chef du château Eza à Eze (aujourd'hui installé à l'Hostellerie Jérôme à la Turbie). Sans savoir l'expliquer, il présageait un grand chamboulement. « C'est la rencontre professionnelle de ma vie. Il m'a enseigné une notion fondamentale : pourquoi un aliment est bon. J'ai beaucoup appris de sa passion



Art éphémère

À travers sa cuisine, Jean-François Piège aspire à provoquer des émotions chez ses convives. Une manière de créer des souvenirs et, en quelque sorte, de rendre son art éternel.



sans limite pour le produit. Grâce à lui, j'ai saisi toute l'importance de l'ingrédient et de la maîtrise du feu. De là découlent le juste assaisonnement et la réalisation des sucres de cuisson. Il me répétait toujours, « un jus parfaitement réalisé te regarde avec des petits yeux et non avec des gros yeux ». » Des enseignements loin d'être anecdotiques ! Ils résonnent encore, et même plus que jamais, dans les casseroles du juré de Top Chef. Visionnaire, Bruno Cirino lui conseillera d'intégrer les cuisines d'un palace. « Peut-être auras-tu à en diriger un jour » (sic). Aussitôt dit, aussitôt fait. Du haut de ses 19 ans, le Drômois officie en tant que chef de partie au restaurant gastronomique de l'hôtel de Crillon, sous les ordres de Christian Constant. Et, devinez quoi ? Bruno Cirino avait visé juste. Jean-François Piège prendra la tête de ces mêmes cuisines 15 ans plus tard. Avant cela, 12 années aux côtés d'Alain Ducasse forment son attrait pour la mise en scène et son goût pour l'esthétisme léché. Il débute l'aventure en tant que sous-chef au restaurant le Louis XV à Monaco, puis son talent le propulse à son premier poste de chef. En 1996, Alain

Ducasse lui offre les commandes de son dernier projet, le restaurant Alain Ducasse à Paris, anciennement le Relais du Parc de Joël Robuchon. Au bout de quatre ans, ayant fait le tour de la question, il ressent le besoin de s'émanciper à travers un nouveau challenge. « En 2000, Alain Ducasse me propose la place de chef au Plaza Athénée avec l'objectif de décrocher trois étoiles. On les obtiendra en 2001. En parallèle, j'ai été le principal acteur de l'élaboration du Grand Livre de Cuisine. Plus de deux ans de travail pour une édition devenue une référence. Pour le passionné d'ouvrages que je suis, ça reste une immense fierté ! » En 2004, le destin le ramène au Crillon. Pour la première fois, il signe la carte et la cuisine qu'il qualifie de « tradition permissive ». En roue libre, il chahute alors les codes du palace, à l'image du célèbre plateau télé individuel servi en tout début de repas. On y retrouve un gâteau de foie blond façon Lucien Tendret, une variation de coquille d'escargot, un bonbon de beurre de truffe noire à tartiner, une limonade Bloody Mary et un croustade de brandade de morue. « Pour ce plat, comme pour chacun de ceux créés

pendant cette période, je construisais une scénographie différente et personnelle, bâtissant sans les définir les fondations de mon art de manger », explique-t-il dans son livre *L'art de manger*. L'audace et ce sens du raffinement, pimenté d'espièglerie, lui valent de nombreux honneurs dont la distinction de « cuisinier de l'année » attribuée par le guide Gault & Millau en 2007.

Un envol en deux temps

Du faste des palaces, il passe au luxe discret d'un boudoir en créant le restaurant gastronomique Jean-François Piège en 2010 et la brasserie Thumieux en 2009, en association. Dans cet établissement à taille humaine, l'esprit est plus libre, moins codifié. Dans une certaine simplicité, il réussit à déclencher des émotions fortes avec un menu qu'il intitule « Règle du jeu(u) ». Pas de produits mais des ingrédients. Pas de mises en bouche mais des hors-d'œuvre. Jean-François Piège affirme et affine son style, et ça paye. Deux étoiles Michelin brillent dès 2011. Un étage au-dessous, la brasserie



Au Grand Restaurant,
les recettes sont autant
question de bons ingrédients
que de sentiments.

Photo Agent Mel / Guillaume Czerw

décline un registre ludique. Si les propositions partent de classiques, Jean-François Piège s'amuse à les réinventer avec une fougue résolument plus moderne. De ses facéties, les gourmets garderont certains plats sur le bout de la langue comme les emblématiques calamars à la carbonara, la pizza soufflée ou les churros'n'roll. Un étage au-dessus se niche un hôtel intime, conçu comme une maison de campagne à la ville.

En 2014, en duo avec son épouse Élodie, il entame le tournant de sa carrière. En toute indépendance, libre comme l'air, il ouvre le restaurant Clover en plein cœur de Saint-Germain-des-Prés. La grande aventure se poursuit quelques mois plus tard avec le projet du Grand Restaurant. « Une histoire se construit au fil du temps. Chaque étape donne du sens à la suivante. Chaque progression apporte de la sérénité pour affronter la prochaine expérience. »

**" UNE
HISTOIRE SE
CONSTRUIT
AU FIL DU
TEMPS.
CHAQUE
ÉTAPE
DONNE DU
SENS À LA
SUIVANTE. "**

SON GRAND RESTAURANT

Du petit écran au Grand Restaurant, l'important pour Jean-François Piège est moins d'en mettre plein la vue que d'en mettre plein le cœur. Et ça, les convives le comprennent tout de suite en franchissant la porte du 7 rue d'Aguesseau.

C'est à s'y méprendre. Est-ce la bonne entrée ? L'arrivée se fait directement par les cuisines. Nez à nez inattendu avec une flopée de toques blanches prête à déclamer un tonitruant et collégial « bonjour ! ». Dans ce sas vêtu de marbre du sol au plafond, les ustensiles tintent, les odeurs s'échappent, les ingrédients frémissent. Les mains s'affairent autour du piano ovale, sorte de vaisseau carrossé d'inox duquel la passion déborde de tous les bords.

Sortir le grand jeu

Après quelques pas, le paysage change radicalement, tout aussi sophistiqué et raffiné que la cuisine mais dans un registre plus intime. La salle - menée par Yohan Jossier - accueille une poignée de tables, la moquette épaisse s'enfouit sous les semelles, les chaises pivotent leurs courbes en cuir afin d'asseoir un peu plus ce sens absolu du détail. La verrière, seule fenêtre de la pièce, impose de lever les yeux au ciel. D'impressionnantes écailles de verre inondent la salle d'une lumière délicate. « Lorsque j'ai commencé à travailler sur le projet, je me suis rendu compte que je faisais comme tout le monde... la salle devant, les cuisines à l'arrière. Je voulais créer la maison d'un cuisinier, pas hériter d'un restaurant. Ça devait ressembler à une maison bourgeoise sans être empêtré dans le passé. » Ici, le confort et la beauté se retrouvent à tous

les niveaux. Dans l'assiette, naturellement. Ou plutôt avec les assiettes et l'art de la table en général. Loin d'être un contenant anodin, chaque pièce joue une importance fondamentale dans l'expérience.

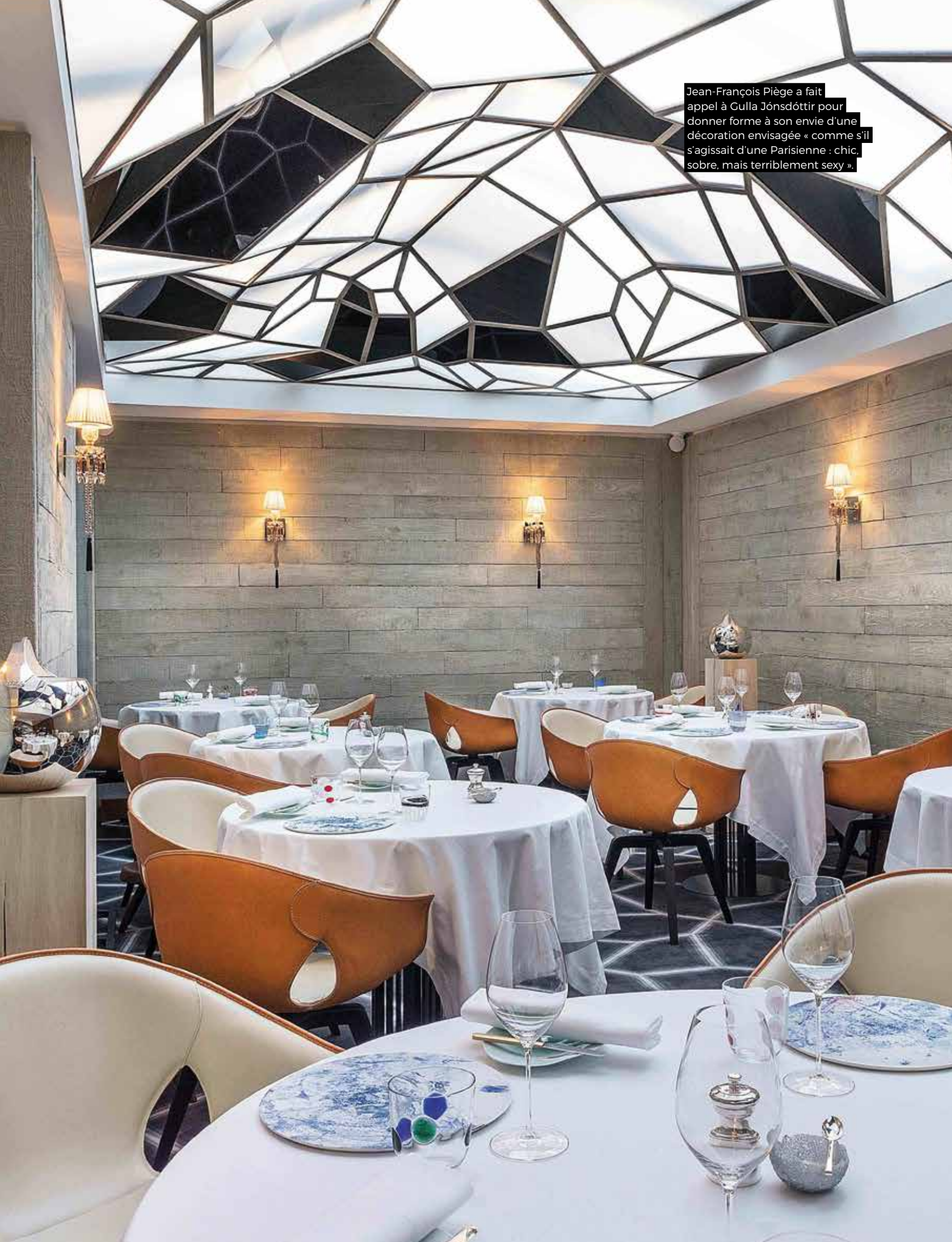
Alors que le restaurant vient de fêter son deuxième anniversaire, la plus grande fierté du chef est de l'avoir inscrit dans une tradition française contemporaine. De cette ligne directrice, il puisera l'inspiration pour créer des recettes non pas basées sur la juxtaposition d'ingrédients mais sur un échange entre les saveurs. Une harmonie subtile où l'équilibre s'acquiesce de toute démonstration de force. Pour la première fois de sa carrière, Jean-François Piège est l'auteur de son propos. Le coût de cette liberté ? Aucun investisseur. Avec son épouse Élodie, ils endossent seuls le poids de leurs rêves. Une réalité pourtant relayée au second plan lorsque l'on aborde le sujet avec le chef doublement étoilé. Une cuisine plus personnelle que jamais donc. Nourrie par son parcours, par les souvenirs des repas en famille, par les rencontres, par son audace. Et de l'audace il en fallait une pincée pour nommer son établissement le Grand Restaurant. Les mauvaises langues y voient un côté vaniteux. Il n'en est rien comme le confirme le maître des lieux « L'idée m'a été soufflée par mon épouse. En fait, nous avons donné le nom le plus commun qu'il puisse exister. Ce n'est pas pour revendiquer « c'est le meilleur », c'est simplement une référence au langage usuel. On dit souvent « je vais dans un grand restaurant ». C'est ce que je dis en tout cas. »

Un concentré d'émotions

Sur l'imposant menu, les initiales « JFP » jalonnent les feuilles comme autant de confettis annonçant un joyeux moment. La fête commence par un clin d'œil au familier pain-beurre, renouvelé en un

épi feuilleté aux pointes bien peignées. Suivent une ribambelle de bouchées à manger du bout des doigts. À l'image de la pomme de terre soufflée, fragile comme une pièce de cristal, garnie d'une crème aérienne aux crustacés, le tout surmonté par quelques grains de noblesse, du caviar Daurenki. Précieusement couvée sous sa coquille d'argent, cette recette est rapidement devenue l'une des stars du restaurant. Mais la véritable étincelle, la signature inédite, c'est le mijoté moderne. Jean-François Piège s'est donné le temps de la réflexion pour aboutir à une authentique proposition culinaire, guidée par les sens. « La cuisson est l'une des clés de la cuisine française. J'avais envie d'explorer ça et de partager ma vision de ce geste ancestral. Nos grands-mères laissaient la cocotte des heures au coin du feu. De notre côté, nous jouons sur la justesse du timing. Le vrai luxe dans la cuisine, c'est de prendre le temps de cuire les aliments, de les laisser mijoter pour susciter de l'émotion. Le « grillotage » - notre néologisme pour traduire la notion de griller et mijoter - des mijotés modernes s'effectue dans une atmosphère propice au développement des goûts, avec une température de cuisson plutôt basse. Quand je recherche de nouvelles créations, j'aime échanger avec mes adjoints Julien et Frédéric (ndlr. Julien Largeron et Frédéric Mirat). Prenons l'exemple du dernier plat mis au point, c'est l'une des choses les plus simples au monde ! Il s'agit de cèpes de pin cuits sur des aiguilles avec une côte de veau. Pour la profondeur de goût, nous préparons un jus de cèpe infusé des aiguilles. Il fait pleinement écho à l'esprit de la recette et apporte un côté résineux. En fait, je me suis imprégné d'un environnement, le pré, les vaches, les pins, les champignons, pour créer un ensemble cohérent. Ça paraît simple mais c'est extrêmement complexe », détaille Jean-François Piège avec passion.

Jean-François Piège a fait appel à Gulla Jónsdóttir pour donner forme à son envie d'une décoration envisagée « comme s'il s'agissait d'une Parisienne : chic, sobre, mais terriblement sexy ».



II LE VRAI LUXE DANS LA CUISINE, C'EST DE PRENDRE LE TEMPS DE CUIRE LES ALIMENTS, DE LES LAISSER MIJOTER POUR SUSCITER DE L'ÉMOTION. II

De toute évidence, pas de grand repas sans vin. Les rayons de la cave débordent d'une superbe collection de flacons, presque tous issus de l'Hexagone. Une volonté assumée, celle de mettre en lumière le terroir français au service des créations culinaires du restaurant. En grand amateur et

fin connaisseur, le chef ne sélectionne jamais une simple étiquette. Il cherche la quintessence d'un terroir, l'expression de la philosophie d'un vigneron. « L'harmonie parfaite entre un plat et un vin doit s'imprégner d'histoire, à travers des couleurs, des volontés. Le homard cuit dans des feuilles de cassis a été pensé pour être accompagné d'un vin rouge parce que j'avais envie de ça, dès le départ. »

De la première à la dernière seconde, la singularité se distingue sans jamais détraquer la sincérité du propos. Exit le corpulent chariot de fromages. Il laisse place à un podium de bois placé au centre de la table. Les bijoux odorants de notre terroir sont mis en scène de façon à ce que chaque convive puisse se servir à sa guise. A la fin du repas, une coque en chocolat perd la boule en se brisant à même la table. Et, cerise sur le café, les griottes au kirsch, à la façon de sa grand-mère, viennent mettre un noyau final au festival de saveurs. Dans ce moment fugace qu'est le repas, Jean-François Piège arrive à imprimer des souvenirs et ainsi marquer son temps.

L'UNIVERS JEAN-FRANÇOIS PIÈGE

Curieux et créateur dans l'âme, Jean-François Piège endosse fréquemment différents tabliers. Aucun temps mort, que des temps forts. A ses côtés, son épouse Élodie dont le rôle ne saurait se résumer à « femme de chef ». Ensemble, ils associent leurs talents, ils cultivent leurs

inspirations, ils partagent leurs passions. Une certaine idée du bonheur qu'ils portent sur leurs épaules, protégés par le trèfle, leur emblème depuis toujours.

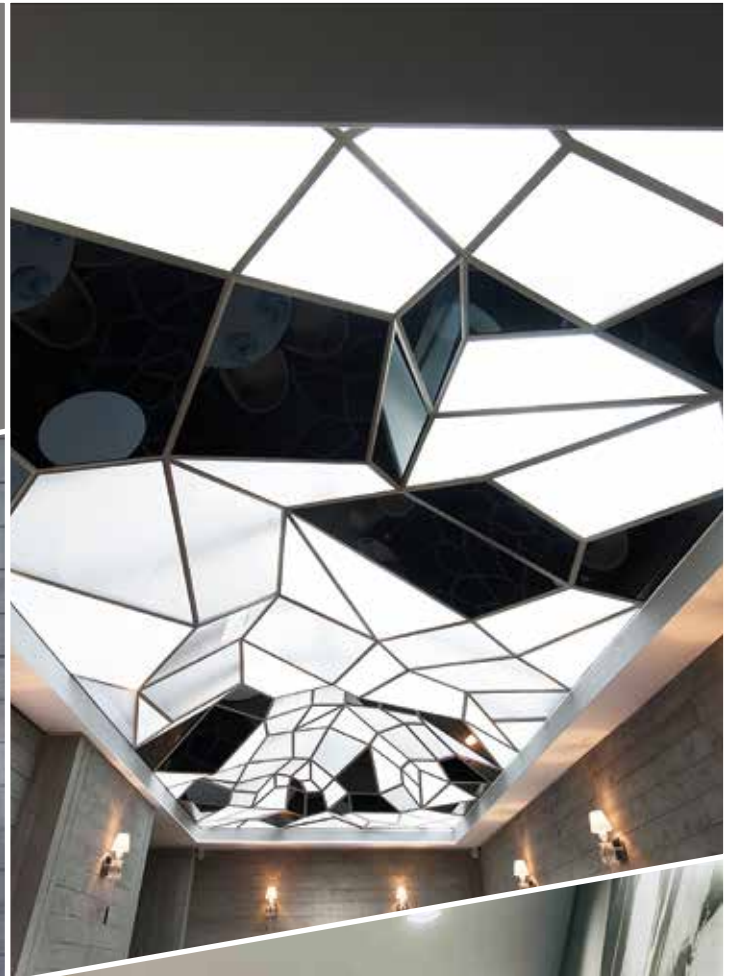
L'adage dit « derrière chaque grand homme se cache une femme ». Un raccourci facile mais qui illustre bien le duo Piège. En couple à la ville comme à la scène, Élodie et Jean-François ont fait connaissance en 2007 dans les couloirs du Crillon. Elle est alors directrice de la communication du palace, lui derrière les fourneaux. Si leurs premiers contacts sont froids et distants, ils ne tardent pas à devenir inséparables.

LA M(ÉLODIE) DU BONHEUR

Contrairement à son double, Élodie ne fantasme pas de posséder son propre restaurant. Mais monter son affaire résonnait instinctivement en elle. Biberonnée à l'entrepreneuriat familial depuis toujours – ses parents géraient une entreprise de gros œuvre –, elle a besoin de bâtir, d'échafauder des stratégies, de creuser des concepts. Aujourd'hui, elle gère l'entreprise Piège au même titre que son époux. Elle pilote discrètement depuis les coulisses et se révèle essentielle au bon fonctionnement des projets. Clover, le premier restaurant du couple, sort tout droit de son esprit. « J'avais envie d'un endroit tout petit, très intime. Comme si nous recevions dans notre maison. Trouver l'emplacement, réfléchir à la décoration, imaginer un nom... ça a été une aventure incroyable à partager avec Jean-François », raconte la jeune femme avec émotion. Dans le milieu de la restauration, Élodie s'est fait son prénom.

Un écrin accueillant

Pour le chef doublement étoilé, un repas ne peut pas reposer uniquement sur la nourriture. Le confort, physique et visuel, a été pensé dans les moindres détails. Ceux qui ne se voient pas, mais qui font toute la différence.



Clover

Ouverte en 2014, la première adresse du couple Piège va évoluer dans les prochaines semaines. Très secret à ce sujet, le chef n'a pas souhaité nous dévoiler ses plans. Rendez-vous sur place pour en savourer davantage !



C(LOVER)

Un heureux hasard orthographique a placé le mot lover dans Clover (trèfle en anglais). Une circonstance non préméditée pour le couple très attaché au gri-gri végétal. Ici, les clients ne s'assoient pas dans un restaurant mais dans la maison d'Élodie et Jean-François Piège. La cuisine n'est pas ouverte, elle est installée dans la salle. Le frigo n'est pas remisé au sous-sol, il est au milieu de la pièce. Quant aux tables, elles sont serrées les unes aux autres, permettant à chacun de sympathiser avec son voisin. Signé par Charlotte Biltgen, le design emprunte les chemins des quatre coins du monde. « Craquelé après un brûlage tout ce qu'il y a de plus culinaire, le raku tapisse les murs d'une peau de céramique parcheminée et enveloppante comme une croûte de pain », détaille l'architecte d'intérieur. En dessous, des petites écailles de bois red cedar font

écho aux lames de parquet longilignes, prélevées dans d'anciens wagons de fret SNCF. Un cocon chaleureux où l'on sent battre le cœur du couple, où l'on ressent leur obsession de l'hospitalité.

Et côté cuisine qu'est ce qu'il se trame ? « Clover est un endroit de récréation, si tant est que le Grand Restaurant est un endroit de création. Bien entendu, nous sommes dans la création chez Clover, mais dans une dimension plus ludique. » Ludique oui, mais également poétique. Le chef poursuit, « à nos débuts je me suis posé une question. « Qu'est-ce qui caractérise l'endroit où nous sommes, à savoir Saint-Germain-des-Prés ? » Les pavés parisiens. Cet élément a été la base de notre réflexion. Ça donne un bloc de pierre brûlant que l'on pose sur la table, dans l'idée d'une pierrade. » Au gré des saisons, les bouchées à saisir soi-même varient. Saint-Jacques, ravioli, calamar... toutes les fantaisies sont permises à partir du moment où l'intérêt gustatif est là. Pour le reste, les assiettes brillent par

leur inventivité et par leur qualité. Parce que Clover n'est pas un sous-restaurant, encore moins une version gastronomique au rabais. Mêmes fournisseurs que le Grand Restaurant, même minutie, même envie de combler les appétits. Au rythme des produits, Benjamin Deffrémont et Thibault Le Courtois s'amuse à faire et défaire les associations. On sent une volonté viscérale de donner, de susciter la surprise et de créer des sensations inattendues. Rien ne ressemble à ce que vous avez mangé auparavant. Prenez la courge butternut. Elle déboule dans un fracassant dessert. Oui, un dessert. Cuite au four avec un peu de vanille et de rhum, la chair de la cucurbitacée se transforme en une friandise onctueuse. À ses côtés, une quenelle de glace à la flouve odorante, une plante rare, apporte des notes à la fois lactées et herbacées. Pour orner le tout, quelques miettes de crumble et des graines de courge caramélisées... Du bonheur à portée de bouche en somme.



Take away

La boutique permet aux palais intraitables, mais pressés, de prendre le temps de vraiment se régaler.

Photo Clover Shop Nicolas Lobbestael : Clover Rina Nurra

PLAISIR ANNEXE

À une enjambée de là, installée dans un mouchoir de poche de 20 m², une échoppe de vente à emporter a vu le jour deux ans après Clover. Le « shop » prend les mêmes ingrédients que sa grande sœur, des produits de bonne facture, d'excellentes recettes et beaucoup d'amour, mais les arrange à sa sauce en version street food à boulotter au déjeuner. L'ambiance joue dans le registre cosy de la maison de famille avec un buffet vintage sur lequel trônent quelques produits logotés, des étagères en bois patiné et des vitrines remplies de victuailles. Derrière la vitre, les nourritures rassurantes paradent et narguent l'appétit. Toutes se bousculent les faveurs des germanopratsins pressés. Pour se ravitailler, des classiques mitonnés avec tout le savoir-faire d'un grand chef. Alors forcément, ça dépote. Quotidiennement, l'offre varie et pioche

le meilleur de la saison mais les délices emblématiques ne quittent jamais le comptoir. C'est le cas du jambon-beurre, emmitouflé dans du bon pain frais de chez Frédéric Lalos, agrémenté de quelques morceaux de comté et d'un condiment moutarde. Surtout, ne jamais oublier de faire un peu de place pour le cake marbré ou le cookie. Oui, le cookie. Lui-même. Celui que l'on engloutit au café chez Clover et chez Clover grill. Celui qui est cuit « saignant » comme aime à le dire Jean-François Piège.



TOUT FEU TOUT FLAMME

Il y a bien longtemps que la viande n'est plus la pièce maîtresse de notre alimentation. Les légumes s'érigent en starlettes des assiettes. Oublié le second rôle, la dégradante place d'accompagnant. La feuille de salade ne s'écrase plus sans piper mot sous l'entrecôte sanguinolente. À leurs côtés, les poissons et autres crustacés s'accaparent la quasi-totalité du menu dégustation. L'heure de gloire maritime ne s'arrête plus uniquement sur le vendredi. Sans parler des défenseurs de la cause animale pour qui les carnivores mériteraient bien de se retrouver la tête sur le billot. Pourtant, grâce au travail de quelques artisans comme Olivier Metzger, la barbaque is back. À Paris, elle s'est trouvée un nouvel antre – ou plutôt être – de choix : Clover grill. L'idée crépitait dans l'esprit de Jean-

François Piège depuis des années : ouvrir un grill et une rôtisserie en plein cœur de Paris. Quoi de plus naturel alors que de leur dédier une adresse. À quelques encablures du Louvre et du quartier des Halles, le 6 de la rue Bailleul accueille les gourmets affamés dans un univers soigné, entièrement pensé par le couple Piège. Par un savant mélange de matières nobles et de lignes épurées, ils décomplexent une certaine idée du raffinement. Tables en marbre, banquettes en cuir, panneaux en acajou, azulejos portugais rapportés du mythique quartier Bairro Alto à Lisbonne, sans oublier quelques pièces chinées aux puces de Saint-Ouen. Il faut à tout prix se faufiler au fond du restaurant pour ne rien louper du spectacle et admirer l'effervescence des cuisines orchestrée par Shinya Usami et Harold Imbault. « Le produit devait être la star. C'est la raison pour laquelle nous avons misé sur une déco élégante mais discrète. Contrairement à Clover et au Grand Restaurant, l'art de la table est plus sobre.

“
**LÉ
PRODUIT
DEVAIT
ÊTRE LA
STAR**
”

Paradis aux goûts d'enfer

Depuis toujours, Jean-François Piège brûle d'amour pour la cuisson à la flamme. À force de l'entretenir, il a mûri le concept et le sert à point.



Pour la première fois nous avons décidé d'avoir des assiettes blanches estampillées, avec un fin liseré noir. Un peu dans l'esprit bistrot. Le but est clair, mettre en valeur la cuisine », précise Elodie Piège.

Viandes, poissons, légumes et bien d'autres choses s'y font dorer la pilule pour le plus grand bonheur des yeux et des narines. Les amateurs ne manqueront pas de remarquer l'opulent bar où les flacons bien ordonnés laissent présager de doux moments d'ivresse. Chaque soir, une carte de cocktails élaborée par le chef et la bande de l'Experimental Cocktail Club (est-il encore nécessaire de la présenter ?!) attise la soif. Quel rapport avec le grill nous direz-vous ? L'esprit festif et convivial. Mais aussi l'envie d'explorer un nouveau terrain de jeu, de s'amuser à créer et de surprendre les convives. Pour preuve, le breuvage « mon chou » où le jus de chou rouge nuance le gin Citadelle et le triple sec Pierre Ferrand. Ou encore le « livèche-quiri », un daiquiri revu et corrigé avec une dose



Fondue

Jean-François Piège s'est replongé dans les souvenirs de la fondue bourguignonne pour en livrer son interprétation. Au service de l'expérience, un objet unique, fabriqué par l'illustre manufacture Mauviel.



de livèche pour un goût rappelant le céleri. L'énergie du lieu est particulière. Comme si la chaleur de la flamme embrasait l'atmosphère. Que ce soit midi ou soir, l'adresse fait le plein. En guise de carburant, les plus belles pièces de bœuf dénichées dans le monde entier par le boucher Olivier Metzger. L'obsession de l'artisan ? L'identité et la qualité des élevages. Angus d'Aberdeen, Salers, Noire de Baltique affinée au bois de hêtre, Black Market d'Australie... Vous n'y connaissez rien ? L'équipe en salle maîtrise son sujet sur le bout des os et explique les typicités de chaque race. Et, pour compléter le tableau de chasse, palombe en crapaudine, quasi d'agneau de lait et volaille de Bresse. Les palais réfractaires à la bidoche ne font pas de vagues puisque la mer prend aussi ses quartiers sur les grilles. Poisson de petit bateau, selon arrivage, pour un grand bol d'embruns à base de turbot, de merlan ou encore de Saint-Pierre. « Tout se joue au niveau de la braise. La flamme bien sûr, mais l'enjeu c'est

surtout le combustible qui va nourrir le feu. Selon les recettes, nous allons utiliser différents charbons, diverses essences de bois. Le bois de pommier se marie parfaitement bien avec la Saint-Jacques, par exemple. Dénicher le charbon qui sublimera l'ingrédient est l'une de nos marottes. La conjonction du feu, du combustible et de l'aliment peut donner lieu à toute une palette de nuances », confie le cuisinier. L'intention de cuisine ne se résume pas à une histoire de beau produit caressé par la flamme. On pourrait se dire qu'un grill ce n'est pas vraiment spectaculaire niveau recette. On pourrait. Mais ça serait sous-estimer la volonté d'excellence du chef. Avec son équipe, il accorde un soin tout particulier aux hors-d'œuvre, aux accompagnements et aux sauces. « Nous sommes différents d'un steak house car nous utilisons le feu dans son ensemble, tout au long du repas. De la violence de la flamme pour cuire rapidement, jusqu'à la cendre, plus indulgente. L'idée de ce resto est

d'exploiter toutes les possibilités offertes par la braise et la broche. » On retrouve la pizza soufflée cuite sur la braise et un cortège de nouveautés à faire brûler d'impatience. L'œuf de poule niche sous la cendre, tout comme le céleri rave, escorté de fondue de parmesan et de truffe noire. Les fins rubans de courgette s'épanouissent dans une délicieuse sauce figue épicée, sans pour autant voler la vedette aux crevettes de Palamós. Les propositions sucrées, de la même trempe, permettent de terminer le repas à feu doux. En tout cas, à force de toucher du bois, le succès ne se dément pas.



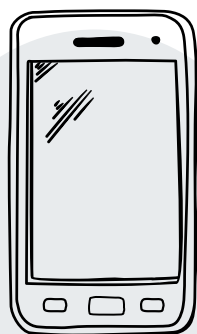
La chanson qui lui donne toujours la pêche

La mélodie phare du film La La Land

« Mon fils l'adore ! Il est trop petit pour danser mais dès les premières notes il se dandine, ça me fait fondre. »

Les personnes qui ont compté dans sa vie

- Sa maman
- Son épouse Élodie
- Son fils Antoine
- Sa grand-mère
- Son grand-père



L'objet dont il ne peut plus se passer

Le téléphone

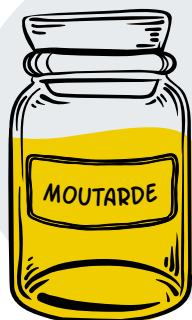
« Malheureusement, comme tout le monde aujourd'hui, mon téléphone. »

Sa citation préférée

« La cuisine, comme tous les arts inventés pour le besoin ou pour le plaisir, s'est perfectionnée avec le génie des peuples. »

Les dons de Comus ou les délices de la table

LES ESSENTIELS DE JEAN-FRANÇOIS PIÈGE



Ce qu'il a toujours dans son frigo à la maison

Un pot de moutarde



Son livre de chevet

« La manière d'amolir les os et de faire cuire toutes sortes de viandes en fort peu de temps, & à peu de frais »

« J'ai une passion pour les vieux ouvrages mais j'apprécie tout autant les contemporains. Un livre exprime souvent le passé mais il faut aussi regarder vers l'avenir. En ce sens, mon livre fétiche c'est « La manière d'amolir les os et de faire cuire toutes sortes de viandes en fort peu de temps, & à peu de frais » de Denis Papin, père de la machine à vapeur, édité en 1688. C'est en quelque sorte le prédécesseur de Liebig, il a imaginé des poudres pour assaisonner. Le contenu n'a pas de réel intérêt, si ce n'est les propos et les inventions très avant-gardistes pour l'époque. »

27

27 ans - Première fois où il a dirigé une brigade

En 1997, il obtient son 1^{er} poste de chef de cuisine au restaurant le Relais du Parc (ancien restaurant de Joël Robuchon repris par Alain Ducasse).

Plus que jamais

Prendre le temps. Être libre.
Deux valeurs que Jean-François
Piège cultive depuis qu'il n'a
plus de compte à rendre.



LA GRANDE INTERVIEW

de Jean-François Piège

Photo Agent Mel / Guillaume Czerw

Lorsqu'il répond à une question, Jean-François Piège s'emploie à trouver les mots justes. Les silences ponctuent la conversation, la réplique mijote dans son esprit. Parfois, il apporte aussi son grain de sel, affinant une interrogation qu'il ne juge pas tout à fait à son goût. Échange savoureux, sans question piège.

[Texte Marjorie Fenestre]

Jean-François Piège, quel a été votre premier émoi gustatif ?

Question difficile, plus complexe qu'elle n'y paraît. Elle demande de faire un choix et à mes yeux il n'y a pas d'émoi plus légitime qu'un autre. Ils ont tous leur importance. Ceci étant dit, le premier émoi gustatif est forcément lié à un repas avec ma mère et ma grand-mère. Mais celui-là je ne m'en souviens pas.

Et le premier émoi au restaurant ?

Je devais avoir 10, 12 ans. Un magret de canard au poivre vert dans un banal restaurant de province. Je n'oublierai jamais. Et puis, il y a aussi le frisson du premier grand restaurant. Jacques Pic à Valence en 1984, j'avais 14 ans.

Enfant, vous rêviez d'être jardinier. Est-ce que l'adulte que vous êtes rêve d'un potager pour approvisionner ses restaurants ?

Je voue une admiration et un respect infini à ceux qui travaillent la terre, mais non ! Pour moi, Alain Passard est un exemple absolu, il va au bout de ses convictions. Aujourd'hui tout le monde l'encense mais, au début, l'accueil n'a pas été tendre avec sa volonté d'arrêter la viande. Qu'importe, il a toujours fait ce qu'il avait envie. Par contre, le chemin a été long... Les gens oublient que ça ne s'est pas fait pas en un claquement de doigts.

Donc ce n'est pas votre chemin...

Je ne cherche pas à reproduire ce que font les autres. Il faut cultiver sa singularité, être soi-même. Aujourd'hui je ne ressens pas le besoin d'avoir un potager. Je m'approvisionne auprès de femmes et d'hommes au savoir-faire exigeant. Au fil des années et des échanges, une confiance précieuse s'est tissée entre nous. Tout ceci m'offre la liberté de faire mon travail de cuisinier. Je me concentre ainsi sur la création.

Cette matière première, les ingrédients, c'est la pierre angulaire de votre cuisine et ce depuis votre rencontre avec Bruno Cirino en 1989.

Bruno Cirino m'a fait prendre conscience de pas mal de choses dans la cuisine, dont l'importance de l'ingrédient, du choix de l'ingrédient. Non seulement il connaît tout sur les produits, mais aussi sur le terroir où ils sont faits, sur les personnalités des producteurs. Il va au-delà du goût.

Lors d'une interview sur France Inter vous avez déclaré, « je préfère cuisiner avec mon temps qu'avec la saison ». Expliquez-nous.

Le respect de la saisonnalité dans un restaurant n'a pas lieu d'être revendiqué. C'est normal, logique... La saisonnalité est calendaire. Selon la météo, les asperges arrivent en avance. Parfois les cèpes poussent plus tard. En tant que cuisinier, nous devons sans cesse nous adapter. Ce

n'est pas la saison qui dicte ce que l'on mange, c'est le temps qu'il fait. Et je n'ai absolument rien inventé ! C'est comme ça que mon grand-père fonctionnait.

Les ingrédients forgent le caractère de vos recettes, mais c'est quoi l'identité Jean-François Piège ?

L'identité est la chose la plus abstraite qu'il soit en cuisine. Je suis un cuisinier de tradition française d'aujourd'hui. C'est ça mon identité. Je cherche à magnifier ce qui m'a amené à la cuisine : l'ingrédient. Non pas par des adjonctions secondaires, mais par la technique de cuisson. Transformer par la flamme. La maîtrise du feu. Au Grand Restaurant, l'intitulé ce n'est pas « ris de veau de lait mijoté sur des coques de noix », c'est « mijoté sur des coques de noix, ris de veau de lait ». Et ça a toute son importance.

Quel regard portez-vous sur l'évolution de votre style et de votre cuisine ?

Le contexte et la situation influent beaucoup. Un chef livre une interprétation de l'époque dans laquelle il vit. Je travaille sur le gâteau de foie blond depuis le Crillon. Je dois en être à la dixième version. C'est une recette passée par plein de sentiments, elle reflète mes envies du moment. L'évolution et la remise en question sont permanentes.

Certains chefs comme René et Maxime Meilleur mettent en avant leur terroir. Quel est le vôtre ?

Je ne me suis jamais servi de l'environnement dans lequel j'évolue pour bâtir mon identité. Je n'envisage pas un terroir particulier comme marqueur. Je suis allé chercher quelque chose de moins visible, mais quelque chose qui me tient à cœur. Le territoire dans son ensemble m'inspire. C'est ce que j'appelle le terroir culturel. A mes yeux la

meilleure canette c'est celle de madame Burgaud à Challans. Si j'incarnais un terroir, ça voudrait dire me passer de ses volailles. Ne pas avoir de cèpes aussi. Aucun cèpe ne pousse dans Paris...

II
**NOUS
AVONS
TOUJOURS
EU À
CŒUR DE
DÉFENDRE
LES
VALEURS
DU
MÉTIER.**
II

Pour vous, un grand plat c'est...

Celui qu'on n'a jamais mangé auparavant. Une fois terminé on se dit : « ah c'est fini... ? ». Un grand plat est unique, un autre ne pourra jamais le reproduire.

Qui dit grand restaurant dit... petit restaurant ?

Il suffit de regarder chez moi... c'est un grand restaurant tout petit !

Est-ce que la troisième étoile est le symbole de la réussite ultime ? Est-ce qu'elle brille dans votre esprit ?

J'ai ouvert le Grand Restaurant avec la volonté d'obtenir 3 étoiles. Adolescent je m'amusais à faire des fausses cartes, je dessinais des plats imaginaires. Je rêvais d'avoir un restaurant et je me suis dit « un jour, j'en aurais un ! ». Évidemment je pense à la troisième étoile. Évidemment nous travaillons dans ce sens avec toute mon équipe. Nous faisons tout pour ! Je ne sais pas si nous y parviendrons un jour, mais j'ai déjà réalisé mon rêve de gosse en donnant vie à ce restaurant.

Que pensez-vous de la décision de Sébastien Bras de rendre ses trois étoiles ?

Je ne pense rien. Je ne juge pas. Si c'est sa volonté, il faut la respecter.

Un restaurant gastronomique a-t-il besoin du guide Michelin pour remplir son carnet de réservations ?

Les étoiles ne représentent pas que les réservations. Il faut arrêter de lier le Michelin au fric ! Le guide a une importance fondamentale pour la France. Son classement rayonne dans le monde entier et fait savoir qu'ici ou là-bas il se passe des choses. C'est ça le plus important.

Aujourd'hui, regarder un chef à la télévision est devenu banal. Alors que la démarche était plus audacieuse à vos débuts dans Top Chef. Qu'est-ce qui vous a décidé à faire l'émission ?

Banal ? C'est ce que l'on voudrait croire ! Lorsque j'ai débuté en 2010 j'ai entendu tellement de choses... Et encore aujourd'hui... La télé est un média puissant, ça fait forcément parler. J'ai eu envie de me lancer dans cette aventure aussi pour la profession. Avec la production, nous avons toujours eu à

cœur de défendre les valeurs du métier. Et on a bien vu l'impact phénoménal que ça a eu. Enfant j'ai tellement entendu dire « si tu ne travailles pas bien à l'école tu seras cuisinier ». Aujourd'hui le discours a changé et c'est en partie grâce à des programmes comme Top Chef.

Qu'est-ce que la célébrité a changé en vous ? Et dans votre cuisine ?

Non, non, je ne suis pas célèbre. Je suis plus connu que d'autres mais je ne suis pas célèbre. Je ne fais pas Top Chef pour flatter mon égo. Je fais de la cuisine à la télé, tout simplement.

La veste et le tablier sont-ils des uniformes ou des costumes de scène ?

J'ai du mal à répondre à cette question. Ce n'est pas l'habit qui compte, mais l'homme ou la femme qui le porte.

Cuisinier, chef d'entreprise, homme de télé, auteur de livres... vous menez de front de nombreuses activités. Quel est votre métier ?

Mon métier c'est de composer.

Vous êtes un insatiable passionné de livres de cuisine avec une collection de près de 10 000 pièces. En quoi sont-ils importants pour un chef ?

C'est un objet incroyable, un témoignage précieux. Un livre c'est la transmission, le partage. Mais c'est aussi et surtout le faire savoir. Le savoir-faire ne peut se perpétuer sans le faire savoir.

Sur quels critères un ouvrage attire-t-il votre attention ?

Ils ont totalement évolué avec le temps. Avant, j'achetais absolument tout ce qui sortait. Aujourd'hui je suis plus sélectif, je craque selon l'envie et les auteurs.

Qu'est-ce qu'un bon livre de cuisine ?

Après lecture, je dois connaître la personne qui l'a écrit. Je veux comprendre ce qu'elle a voulu dire, où elle a voulu m'emmener. Un livre réussi, c'est un auteur qui s'investit et n'hésite pas à mettre une part de lui-même au fil des pages.

Diriez-vous que vous êtes un boulimique de projets ?

Pas du tout ! J'aime m'exprimer à travers plusieurs univers. C'est la raison pour laquelle nous avons ouvert trois restaurants aux identités très fortes et singulières. J'assouvis ma soif de curiosité, je défriche d'autres terrains de cuisine. Le travail, la progression ne s'arrêtent jamais. À titre d'exemple, Clover va évoluer dans les prochaines semaines, les prochains mois.

C'est-à-dire ?

Clover sera plus marqué dans la direction culinaire. Nous allons préciser, affiner l'identité. Actuellement, on pourrait la résumer à une cuisine de marché mais c'est bien plus que ça. Ce ne sera pas une deuxième version mais le fruit d'une évolution naturelle.

De quoi sera fait demain ?

J'ai plein d'envies. Des envies de bistrot, de lieu historique...

Affaire à suivre...

Affaire à suivre !

Pour poursuivre le plaisir de la dégustation de la cigarette russe (voir page 86), un sponge cake terriblement aérien, à tremper dans un coulis de framboise.



JEAN-FRANÇOIS
PIÈGE
RECETTES
LE GRAND
RESTAURANT

JEAN-FRANÇOIS PIÈGE / LE GRAND RESTAURANT

PAIN SOUFFLÉ OLIVE PARMESAN HERBES SAUVAGES

Pour 4 personnes

Pâte à pain

250 g de farine T55

25 g d'huile d'olive

70 g d'eau

30 g de blanc d'œufs

Condiment huile noire

80 g d'olives noires

100 g d'huile d'olive

Condiment oseille

100 g d'eau

50 g de fromage blanc

1,5 g d'agar agar

25 g de jus d'oseille centrifugé

5 g de raifort râpé

PM sel et poivre

Dressage et finition

Parmesan

Poudre d'ail

Piment d'Espelette

Fleur de sel

Fleur de topinambour

Fleur d'oxalys

Achillée

Fleur d'ail blanc

Oxalys rouge

Fleur de mizuna

Fleur de tagette

Fleur de roquette

Fleur de radis

Fleur de chou

PÂTE À PAIN

Préchauffer le four thermostat 10

et mettre une plaque à chauffer.

Ajouter chaque ingrédient à la

farine. Réaliser une pâte homogène.

Abaisser celle-ci une première fois

très fine à l'aide d'un laminoir à

pâte. La replier et l'étaler à nouveau.

Emporte-piècer la pâte à l'aide d'un

cercle de 10 cm. Puis la repasser au

laminoir afin d'obtenir une forme

ovale. Déposer immédiatement sur la

plaque chaude les ronds de pâte afin

qu'ils gonflent.

CONDIMENT HUILE NOIRE

Égoutter puis sécher les olives 24 h

en étuve, les mixer avec l'huile d'olive

et passer le tout au chinois.

CONDIMENT OSEILLE

Faire bouillir l'eau avec l'agar agar.

Une fois bouillie, ajouter le fromage

blanc. Mettre au frais, laisser figer

puis mixer au Thermomix jusqu'à

obtenir une consistance proche d'un

gel. Y ajouter le jus d'oseille, le raifort,

le sel et le poivre.

DRESSAGE ET FINITION

Disposer le pain au centre de

l'assiette, verser un filet de

condiment huile noire dessus.

Râper du parmesan sur le dessus

puis saupoudrer de poudre d'ail,

piment d'Espelette et fleur de sel.

Disposer joliment toutes les fleurs.

enfin ajouter une cuillère à soupe de

condiment sur le côté de l'assiette et

l'étaler à la spatule.



JEAN-FRANÇOIS PIÈGE / LE GRAND RESTAURANT

FLEUR DE CÉLERI RAVE CUITE AU FOUR

BEURRE BATTU AU JUS DE TRUFFE

Pour 6 personnes

1 céleri rave
50 g de beurre de chez Ponclet
5 cl de jus de truffe
1 truffe de 50 g
Fleur de sel
Poivre du moulin

CÉLERI RAVE

Laver un céleri rave à l'eau claire et le sécher. L'enrouler de papier aluminium et le placer au four à 180 °C pendant 55 minutes (à moduler selon la taille du céleri afin qu'il devienne fondant). Vérifier la cuisson en le piquant au couteau. Si ce dernier rentre en douceur, le céleri est bien cuit. Laisser refroidir légèrement puis retirer la peau à l'aide d'un couteau. Couper en 4 et détailler en fines lamelles à l'aide d'une mandoline. Étaler les lamelles et râper la truffe sur le dessus.

Assaisonner de sel et de poivre du moulin puis rouler le tout afin de former une fleur. Placer au four à 180 °C pendant 10 minutes.

BEURRE AU JUS DE TRUFFE

Pendant ce temps, faire bouillir le beurre et le jus de truffe et fouetter afin d'obtenir un beurre battu au jus de truffe.

DRESSAGE

Dresser la fleur de céleri sur l'assiette, ajouter le beurre monté et terminer avec quelques herbes sauvages.



JEAN-FRANÇOIS PIÈGE / LE GRAND RESTAURANT

LANGOUSTINES CUITES DANS DU BEURRE NOISETTE

MARINIÈRE LIÉE DE FLEURS DE CAPUCINES

FINES FEUILLES DES PINCES SOUFFLÉES

Pour 4 personnes

Langoustines

8 langoustines calibre 5/7

4 langoustines calibre 1/4

20 g de beurre ½ sel

PM huile d'olive

PM sel fin

PM poivre

Jus d'une marinière

2 kg de moules

5 échalotes

2 gousses d'ail

50 g de beurre

Pistils de safran

15 fleurs de capucine

1 orange pelée à vif

5 cl d'huile d'olive

PM vin blanc

PM sel et poivre

PM vinaigre de mangue

Jus de langoustines

Parures des langoustines

2 tomates

1 càs de concentré de tomates

1 oignon

1 carotte

1 fenouil

50 g de vin blanc

20 g de cognac

Feuilles des pincettes soufflées

250 g de tapioca

50 g de jus de langoustines

3 pistils de safran

1 L d'eau

Brunoise de mangue Thaï

1 mangue Thaï

Finitions et dressage

Brunoise de mangue Thaï

Fleurs de capucine ciselées

LANGOUSTINES

Décortiquer et déboyauter les langoustines à l'aide d'un cure-dent. Saler de sel fin avant cuisson. À la minute, colorer vivement dans une poêle les langoustines pendant 1 minute puis terminer la cuisson avec le beurre ½ sel pendant 1 minute. Poivrer et rectifier l'assaisonnement.

**JUS D'UNE MARINIÈRE
LIÉE DE FLEURS DE CAPUCINE**

Dans 5 cl d'huile d'olive, faire revenir 5 échalotes et 2 gousses d'ail hachées. Ajouter les moules, puis déglacer au vin blanc. Une fois cuit, récupérer le jus. Mettre dans un bol et mixer des petits cubes de 50 g de beurre doux, 15 fleurs de capucine, quelques pistils de safran, une orange pelée et quelques moules. Verser le jus de moule bouillant par-dessus. Mixer le tout et filtrer. Acidifier avec un trait de vinaigre de mangue. Puis rectifier l'assaisonnement en sel et poivre.

JUS DE LANGOUSTINES

Faire suer les pincettes de langoustines puis ajouter l'oignon, la carotte et le fenouil puis ajouter les tomates et le concentré de tomates. Déglacer au vin blanc et au cognac puis réduire à sec. Mouiller à hauteur avec de l'eau et cuire environ 30 minutes. Filtrer. Puis réduire jusqu'à obtenir une consistance légèrement nappante.

**FINES FEUILLES DES PINCES
SOUFFLÉES**

Dans une cocotte : mettre le tapioca, le jus de langoustines, l'eau et le safran. Porter à ébullition puis fermer la cocotte et mettre au four à 160 °C pendant 45 minutes. Mixer ensuite au Thermomix et étaler finement entre 2 feuilles de papier sulfurisé. Faire sécher au four pendant 2 h à 80 °C. Briser ensuite en morceaux et les faire frire dans l'huile d'arachide à 180 °C.

BRUNOISE DE MANGUE THAÏ

Tailler la mangue en brunoise.

FINITIONS ET DRESSAGE

Dans une assiette creuse, verser le jus d'une marinière, ajouter les fleurs de capucine ciselées et un peu de brunoise de mangue Thaï. Déposer les langoustines au centre et mettre sur le dessus une fine feuille des pincettes soufflées.



JEAN-FRANÇOIS PIÈGE / LE GRAND RESTAURANT
CUITE À L'ETOUFFÉE SUR DES NOYAUX D'OLIVES

CANETTE DE CHALLANS AU SANG

JUS DE LA PRESSE LIE DE LA PULPE

ARTICHAUTS, POMMES SACRISTAINS COMME AVANT

Pour 4 personnes

1 canard d'environ 2,5 kg

Jus de canard

Parures d'un canard

200 g de cèpes surgelés

150 g de pulpe d'olives

1 carotte

5 échalotes

1 tête d'ail nouveau

PM bouquet garni

PM huile d'olive

15 g de vin blanc

Condiment citron

250 g de jus de citron jaune

3 g d'agar

6 citrons jaunes

20 g de sucre

Pommes sacristain

1 kg de grosses pommes de terre

agria pas trop fermes

1 L d'huile d'arachide

PM sel

Petites grilles

Tubes de 2cm de diamètre

1 machine à rouleaux

L'huile noire

80 g d'olives noires

100 g d'huile d'olive

Condiment artichaut

40 g de lard au paprika

200 g de fond blanc

2 gros artichauts camus

1 oignon

Canette

2 kg de noyaux d'olives

PRÉPARATION

Préparer le canard en bateau, désosser les cuisses et garder seulement le gras. Casser les parures en morceaux pour le jus.

JUS DE CANARD

Colorer les parures de canard au four à l'huile d'olive jusqu'à obtention d'une belle coloration dorée. Émincer les légumes finement et les rajouter dans les parures colorées pour les faire suer. Dégraisser, déglacer au vin blanc et laisser réduire à sec. Mouiller à hauteur avec de l'eau. Laisser cuire le jus 2 h environ, le filtrer, le réduire et finir de le lier à la pulpe d'olive.

CONDIMENT CITRON

Récupérer le zeste des citrons jaunes à l'aide d'un rasoir, les blanchir 3 fois à l'eau. Les confire dans le jus des mêmes citrons additionné de sucre. Porter à ébullition l'agar avec 10 g de jus de citron. Puis l'ajouter au reste du jus de citron et mixer l'ensemble.

POMMES SACRISTAIN

Éplucher les pommes de terre, les tailler en filaments. Les rincer abondamment à l'eau puis les blanchir à l'eau bouillante 10 secondes. Bien les égoutter et sécher puis les blanchir à l'huile 10 secondes à 120 °C. Enrouler les filaments autour des tubes, les caler entre 2 grilles et les frire à l'huile à 140 °C jusqu'à obtention d'une légère coloration. Laisser refroidir, démouler et conserver en étuve.

L'HUILE NOIRE

Égoutter puis sécher 24h en étuve les olives puis les mixer avec l'huile d'olive et les passer au chinois.

CONDIMENT ARTICHAUT

Tourner les artichauts. Conserver les parures. Faire une brunoise avec

le cœur, ne garder que les beaux cubes et conserver les parures de la brunoise. Sauter vivement la brunoise avec un peu d'huile d'olive et du sel, à couvert. Garder les légumes croquants. Réaliser un bouillon avec les parures d'artichaut. Faire d'abord suer le lard paprika avec l'oignon. Ajouter les parures d'artichaut et faire suer sans coloration. Mouiller au fond blanc. Refroidir et cuire sous-vide pendant 2 h à 83 °C. Réaliser une purée d'artichaut avec les parures de la brunoise. Tailler les parures très finement puis suer vivement à l'huile d'olive et au sel. Mouiller avec le bouillon d'artichaut préalablement réalisé. Une fois cuit, mixer le tout. Mélanger ensemble la purée et la brunoise.

CANETTE

Colorer les bateaux, les mijoter 10 minutes sur les noyaux d'olives puis finir la cuisson au four à 85 °C. Cuire les cuisses à la plancha à plat recouverte d'un poids.

DRESSAGE ET FINITION

Retirer la peau des magrets puis les lever, les tailler en deux dans le sens de la longueur. Tailler les cuisses en deux. Déposer la moitié du magret dans l'assiette et la cuisse à côté. Déposer un léger trait de condiment citron et de condiment artichaut puis ajouter les pommes sacristain. Finir en assaisonnant la cuisse avec de l'huile d'olive noire. Servir le jus à part en saucière.



JEAN-FRANÇOIS PIÈGE / LE GRAND RESTAURANT

INTERPRÉTATION D'UNE CIGARETTE RUSSE

CHOCOLAT GRAND CRU DE L'ÎLE DE JAVA

FRAMBOISES DES JARDINS, VANILLE

Pour 10 personnes

Opaline chocolat au lait

75 g de glucose

50 g de fondant

50 g de chocolat Jivara

Tuile chocolat cigarette russe

125 g de beurre

125 g de sucre glace

2 œufs

150 g de farine

50 g de cacao en poudre

Crèmeux chocolat

375 g de crème

125 g de lait

60 g de sucre

275 g de Sura

60 g d'œuf entier

30 g de jaune

275 g de chocolat noir Kalingo

Gelée framboises

150 g de jus de framboises

150 g de purée de framboises

3 feuilles de gélatine

125 g de framboises fraîches

Sorbet framboises

570 g de purée de framboises

40 g de sucre

4 g de stab2000

130 g d'eau

1 jus de citron jaune

Montage et finitions

Grué de chocolat broyé en petits morceaux et torréfié

Sauce framboises

300 g de jus de framboises

4 g de fécule

10 g de sucre

Sponge cake chocolat

50 g de jaune d'œuf

115 g de blanc d'œuf

30 g de cacao

90 g de sucre

20 g de maïzena

3 g de baking powder

50 g de farine

15 g de chocolat noir

50 g de lait

15 g de beurre

OPALINE CHOCOLAT AU LAIT

Cuire le fondant et le glucose jusqu'à 155 °C. Ajouter le chocolat. Étaler le mélange sur une plaque et laisser refroidir. Mixer pour obtenir une poudre. À l'aide d'une passette, disposer la poudre d'opaline sur un silpat et puis former des rectangles de 10 cm sur 6 cm et les rouler sur la longueur de manière à former des tubes. Faire cuire 160 °C pendant 6 minutes.

TUILE CHOCOLAT CIGARETTE RUSSE

Réaliser un crémage avec le beurre et le sucre glace. Ajouter les œufs puis la farine et le cacao tamisé. Étaler la pâte à cigarette sur un papier de cuisson puis former des rectangles de 9 cm sur 6 cm et les rouler sur la longueur de manière à former des tubes. Cuire à 160 °C pendant 3 minutes.

CRÈMEUX CHOCOLAT

Chauffer la moitié des liquides (crème et lait) avec le sucre et le verser sur le chocolat pour réaliser une ganache. Ajouter à froid le reste des liquides et les œufs. Mixer. Cuire en plaque à 90 °C pendant 35 minutes. Garder au froid puis mettre en poche.

GELÉE FRAMBOISES

Hydrater la gélatine dans l'eau froide. Chauffer le jus de framboises et y ajouter la gélatine hydratée puis, hors feu, la purée de framboises. Couler la gelée sur une plaque et y ajouter des morceaux de framboises fraîches coupées. Laisser la gelée prendre au réfrigérateur et mettre en poche.

SORBET FRAMBOISES

Réaliser un sirop. Chauffer l'eau et y ajouter le sucre avec le stabilisateur. Faire bouillir. Laisser refroidir et ajouter la purée de framboises avec

le jus de citron. Turbiner et réserver au congélateur.

MONTAGE ET FINITIONS

À l'aide d'une poche, dessiner des traits de crèmeux dans l'assiette puis lisser à la spatule. Garnir un tube d'opaline et un tube de cigarette avec le crèmeux puis la gelée au centre et fermer le tube avec le crèmeux à nouveau. Garnir un tube d'opaline avec de la glace framboise. Disposer la poudre de grué à chaque extrémité des 3 tubes. Poser les 2 tubes d'opaline, celui rempli de crèmeux et celui rempli de glace, puis finir avec le tube de tuile chocolat. Décorer de feuille d'or.

2^{ÈME} SERVICE DU DESSERT

Photo page 76

SAUCE FRAMBOISES

Chauffer le jus de framboises, ajouter le sucre et la fécule. Faire bouillir. Réserver au frais et mettre en saucière.

SPONGE CAKE CHOCOLAT

Faire fondre le chocolat et le beurre. Mélanger les jaunes et les blancs avec le sucre. Ajouter le lait, la farine, le cacao, la baking powder et la maïzena. Finir par le chocolat et le beurre. Mettre l'appareil en siphon. Remplir un gobelet avec l'appareil à sponge cake et cuire 50 secondes au micro-ondes. Découper en jolis morceaux et disposer dans un bol.





JEAN-FRANÇOIS
PIÈCE
RECETTES
CLOVER

JEAN-FRANÇOIS PIÈGE / CLOVER

SAUMON GRAVLAX RAIFORT ET HERBES

SUR LE PAVÉ PARISIEN

Pour 4 personnes

Marinade

250 g de saumon frais

250 g de gros sel

1 feuille de laurier

1 zeste de citron vert

Quelques zestes de citron jaune

Crèmeux fromage blanc au raifort

190 g de fromage blanc

32 g de jus de citron

38 g de raifort rémoulade d'Alsace

2,5 g de sel

Dressage et finitions

Mesclun d'herbes (roquette, mizuna, cerfeuil, estragon)

1 zeste de citron vert

MARINADE

Mélanger tous les ingrédients et laisser mariner pendant 7 heures puis rincer 30 minutes à l'eau. Bien sécher au torchon. Une fois que le saumon est confit, le fumer dans le fumoir.

**CRÉMEUX FROMAGE BLANC
AU RAIFORT**

Mélanger tous les ingrédients ensemble et réserver au froid.

DRESSAGE ET FINITIONS

Couper des lamelles de saumon, ajouter le crèmeux à l'aide d'une spatule puis les herbes, rouler afin de former de petits boudins. Puis saupoudrer d'un zeste de citron vert.



JEAN-FRANÇOIS PIÈGE / CLOVER

VELOUTÉ DE CÈPES

ŒUF PARFAIT, MESCLUN D'HERBES

Pour 4 personnes

230 g de cèpes
35 cl de fond blanc
20 g de graisse de canard
40 g d'échalotte cuise
6 cl de crème liquide
20 g de vin blanc
Thym, Laurier
PM sel
15 g d'œuf
2 branches de cerfeuil
2 branches de persil
2 branches d'estragon
4 fines tranches de pain

VELOUTÉ

Suer les échalottes avec la graisse de canard puis ajouter les cèpes émincés. Laisser mijoter puis déglacer au vin blanc. Mouiller avec le fond blanc puis ajouter la crème liquide. Laisser cuire 10 minutes puis mixer au robot. Rectifier l'assaisonnement et laisser refroidir.

ŒUF PARFAIT

Cuire l'œuf parfait au four vapeur à 65 °C pendant 25 minutes et mettre à refroidir dans des glaçons.

MESCLUN D'HERBES

Laver le cerfeuil, le persil et l'estragon. Les équeuter dans un cul de poule et mélanger.

PAIN

Enrouler les fines tranches de pain autour de nonettes et faire cuire au four 8 minutes à 160 °C.

DRESSAGE ET FINITIONS

Verser le velouté dans une assiette creuse, puis déposer délicatement l'œuf parfait. Mettre la tuile de pain autour de l'œuf. Glisser entre l'œuf et la tranche de pain, un copeau de cèpe et le mesclun d'herbes. Saupoudrer d'un filet d'huile d'olive, de fleur de sel et de piment d'Espelette.



JEAN-FRANÇOIS PIÈGE / CLOVER

FAGOTTINI DE FOIE GRAS POT AU FEU THAÏ

Pour 4 personnes

Pâte à ravioles

250 g de farine
125 g d'œuf entier
12,5 g d'huile d'olive
PM sel

Bouillon de légumes thaï

1 poireau
1 botte de basilic thaï
50 g de gingembre
1 oignon thaï
2 bâtonnets de citronnelle
100 g de céleri branche
3 carottes
1 oignon
200 g de champignons de Paris

Consommé de volaille

3 kg d'aïlaron de volaille
2 échalotes cuise de poulet
5 branches de persil
1 gousse d'ail
PM thym et laurier
250 g de beurre

Dressage et finitions

Foie gras
Brunoise de carotte crue
Brunoise de gingembre cru
Biseaux de cébettes
PM huile d'olive
Feuilles de coriandre

PÂTE À RAVIOLES

Dans la cuve d'un robot, mélanger la farine, les œufs, l'huile d'olive et une pincée de sel. Laissez tourner jusqu'à former une belle boule puis laisser reposer 30 minutes.

BOUILLON DE LÉGUMES THAÏ

Dans une casserole, faire suer le poireau. Couper en morceaux l'oignon, les carottes, les champignons de Paris, le céleri branche et le gingembre. Ajoutez le reste des éléments puis mouiller à hauteur avec de l'eau et laissez infuser 30 minutes.

CONSOmmÉ DE VOLAILLE

Coupez en morceaux les ailerons puis faites les revenir dans une sauteuse. Tout en créant des sucs, ajoutez du beurre. Colorez bien les morceaux, puis ajoutez l'ail, le thym, le laurier et les échalotes.

Dégraissez et laissez refroidir.

Mouiller à hauteur avec le bouillon de légumes thaï puis laisser cuire tout doucement pendant une heure. Passez au chinois.

DRESSAGE ET FINITIONS

Couper le foie gras en petits cubes et réservez au frais. Etaler la pâte très finement au laminier. Couper des carrés de pâte de 6cm de côté. Ajoutez le cube de foie gras sur la pâte, repliez les bords puis pincez. Répétez l'opération 4 fois de manière à réaliser des fagottini. Cuire dans une eau bouillante salée pendant 45 secondes. Réchauffez légèrement le bouillon puis versez le dans une assiette creuse. Déposez les ravioles, ajoutez un peu de brunoise de carotte, gingembre, biseaux de cébettes, mizuna, huile d'olive et feuille de coriandre.



JEAN-FRANÇOIS PIÈGE / CLOVER

QUASI DE VEAU RIS CROUSTILLANT

POLENTA FIGUE, JUS DE VIANDE

Pour 4 personnes

Polenta Figue

1 L de lait

600 g de crème liquide

250 g de polenta

400 g de figues séchées taillées
en brunoise

PM sel

Quasi de veau

4 quasis de veau

PM huile d'olive

Ris de veau

4 ris de veau

PM beurre frais

Jus de Viande

3 kg de carcasses de veau

2 échalote cuise de poulet

5 branches de persil

1 gousse d'ail

PM thym et laurier

250 g de beurre

Dressage et finition

Figues fraîches

POLENTA FIGUE

Dans une casserole verser le lait, la crème liquide et la polenta. Cuire à feu doux pendant 45 minutes jusqu'à ce qu'elle soit épaisse, puis rajouter la brunoise de figues sèches. Débarrasser sur une plaque, laisser refroidir 1 h au réfrigérateur. Tailler la polenta en bâtonnets puis poêler avec un peu d'huile d'olive avant de servir.

QUASI DE VEAU

Dans une poêle bien chaude, colorer la viande avec de l'huile d'olive. Une fois que le quasi de veau est bien coloré, finir la cuisson au four à 79 °C pendant 20 à 25 minutes selon la taille de votre viande (elle doit être à 54 °C à cœur). Avant de servir, faire juste revenir la viande dans un beurre moussoux.

RIS DE VEAU

Dans une poêle bien chaude, mettre à cuire le ris de veau jusqu'à ce que cela forme une belle croûte blonde. Ajouter du beurre frais en fin de cuisson.

JUS DE VIANDE

Faire revenir les carcasses dans une sauteuse. Tout en créant des sucs, ajouter du beurre. Bien colorer les morceaux, puis ajouter l'ail, le thym, le laurier et les échalotes. Dégraisser et mouiller à hauteur avec de l'eau puis laisser cuire tout doucement pendant une heure. Passer au chinois.

DRESSAGE ET FINITION

Déposer le quasi et le ris de veau côte à côte, puis la polenta à droite. Déposer les quartiers de figues fraîches dessus. Verser le jus entre le ris de veau et le quasi de veau.



JEAN-FRANÇOIS PIÈGE / CLOVER

PRUNE REINE CLAUDE

ÉMULSION D'AMANDE, BRIOCHE PERDUE ET GLACÉE

Pour 4 personnes

Marmelade

300 g de prune Reine Claude

100 g de sucre

Le jus d'un citron jaune

Brioche

1 kg de farine

20 g de sel

100 g de sucre

40 g de levure bio

600 g d'œufs

500 g de beurre

Emulsion amande

700 g de lait entier

150 g de pâte d'amandes

27 g de sucre

4 g de sel

Glace brioche toastée

160 g de brioche toastée

700 g de lait entier

80 g de sucre

0,9 g de Stab 2000

Finition et dressage

Amandes effilées

Zestes de citron vert

MARMELADE

Couper les prunes en 2, les dénoyauter. Les mettre à macérer avec le sucre pendant 24 heures. Ajouter le jus du citron puis faire cuire à feu vif jusqu'à ce que la marmelade nappe la cuillère.

BRIOCHE

Mettre toutes les pesées dans la cuve du robot, mélangez le tout jusqu'à ce que la pâte se décolle des bords de la cuve, puis ajoutez le beurre coupé en cubes. Moulez la brioche puis ajoutez un œuf battu dessus. La faire monter 30 minutes à 30 °C puis 30 minutes à 70 °C.

ÉMULSION AMANDE

Dans la cuve du Thermomix mettre tous les ingrédients : mixer le tout, faire chauffer à 80 °C pour homogénéiser la pâte. Verser dans un siphon, gazer à 2 cartouches et laisser refroidir au frigo.

GLACE BRIOCHE TOASTÉE

Mettre la brioche au four et la torrifier au four à 150 °C jusqu'à ce qu'elle prenne une couleur noisette. Dans un robot mixer le lait, la brioche, le sucre et le stab2000. Faire chauffer à 80 °C en mixant pendant 10 minutes. Mettre en paco et placer au congélateur.

FINITION ET DRESSAGE

Disposer dans un cercle la brioche, puis la marmelade, puis l'émulsion. Oter le cercle délicatement. Saupoudrer d'amandes effilées et de zestes de citron vert. Déposer à côté une quenelle de glace.





JEAN-FRANÇOIS
PIÈGE
RECETTES
CLOVER
GRILL

JEAN-FRANÇOIS PIÈGE / CLOVER GRILL

GALANTINE DE CANARD PISTACHÉ

FOIE GRAS, GELÉE CORSÉE

Pour 4 personnes

Foie gras confit

1 lobe de foie gras (environ 450 g)

PM graisse de canard

Canard

1 canard de 2 kg

PM sel

Farce

400 g de gorge de porc hachée

250 g de foie gras en terrine

180 g de pistaches

80 g d'échalotes ciselées

4 gousses d'ail haché

120 g de lard de colonata

en cubes (1 cm)

100 g de quasi de veau haché

200 g de suprême de volaille

300 g de trompettes de la mort

10 g de quatre épices

30 g de sel

6 g de poivre

35 cl de porto rouge

17 cl de Cognac

150 ml de jus de truffe

1 zeste d'orange

Gelée de canard

2 poireaux

4 oignons

3 carottes

4 branches de céleri

4 gousses d'ail écrasé, en chemise

1 branche de thym

2 feuilles de laurier

10 g de sel

50 ml de Kikkoman

7 feuilles de gélatine

PM poivre en grains

Marinade de pickles

100 ml de miel

200 ml de vinaigre de vin rouge

100 ml d'eau

15 g de sel

10 g de grain de coriandre concassé

2 bâtons de citronnelle ciselée

3 g de piment d'Espelette

Pickles de légumes

1 chou-fleur

2 carottes

10 radis

FOIE GRAS CONFIT

Tailler le lobe de foie gras en deux dans la longueur. Cuire dans la graisse de canard chaude à 90 °C pendant 15 minutes. Egoutter puis former un rouleau à l'aide de film plastique et réserver au frais.

CANARD

Désosser le canard afin de garder la peau intacte, la chair et la carcasse. Saler la peau, réserver pendant 2 h puis rincer.

FARCE

Suer les échalotes et l'ail. Laver et essorer les trompettes de la mort puis suer au beurre et hacher finement. Chauffer le porto et le cognac afin de réduire d'1/4 le mélange. Hacher les viandes puis assaisonner avec les éléments restants. Ajouter les échalotes, l'ail, les trompettes, le porto et le cognac. Déposer la peau de canard à plat et répartir 1/3 de cette farce. Oter le film du foie gras et le placer au centre. Recouvrir du restant de farce puis rouler fermement. Cuire au four vapeur à 80 °C jusqu'à ce que le cœur atteigne 63 °C.

GELÉE DE CANARD

Tailler les poireaux, les carottes et le céleri en mirepoix. Eplucher puis couper les oignons en 2 et colorer sur la face dans une poêle. Colorer la carcasse de canard conservée au four pendant 30 minutes à 180 °C. Transférer dans une casserole, ajouter l'ensemble des éléments restants excepté la gélatine puis ajouter de l'eau. Cuire 3 h à feu doux et passer au chinois. Ajouter la gélatine préalablement ramollie et réserver au frais.

MARINADE DE PICKLES

Chauffer l'ensemble des éléments.

PICKLES DE LÉGUMES

Tailler le chou-fleur en sommités, les carottes en sifflets et les radis en 2. Verser sur les légumes la marinade chaude puis laisser reposer 2 h. Egoutter

DRESSAGE

Servir une tranche de galantine accompagnée de pickles de légumes. Disposer un peu de gelée de canard sur le côté de l'assiette.



I'll over
Carill



JEAN-FRANÇOIS PIÈGE / CLOVER GRILL

ŒUF DE POULE SOUS LA CENDRE

CÈPES SAUTÉS, RÉDUCTION D'UNE SAUCE CIVET

Pour 4 personnes

Foie gras confit

4 œufs

Poudre de poireaux grillés

2 poireaux

Cèpes

400 g de cèpes

20 g de graisse de canard

2 gousses d'ail

10 g de beurre

PM sel

5 g de persil haché

1 càs jus de volailles

Sauce civet

1 carotte

1 betterave cuite

1 L de vin rouge

80 g de jus de veau réduit

1 gousse d'ail nouveau

4 g de Iota (Textura)

6 g de beurre

PM Sel

PM Sucre

PM poivre

Dressage

50 g de lard paprika taillé
en fins lardons

20g de noisettes torréfiées
et concassées

1 branche de persil haché

ŒUFS

Cuire les œufs 5 minutes afin
d'obtenir des œufs mollets.

POUDRE DE POIREAUX GRILLÉS

Couper les poireaux en 4, les faire
griller sur la braise. Une fois bien
colorés, les mettre à sécher en étuve
une nuit puis les mixer en poudre.

CÈPES

Laver les cèpes, puis séparer la tête
et la queue. Les cuire dans un sautoir
à couvert pendant 5 à 6 minutes
avec de la graisse de canard et une
gousse d'ail écrasée. Les mettre
ensuite dans une poêle chaude avec
une petite noix de beurre et du sel.
Une fois que les cèpes sont bien
colorés, ajouter l'ail haché et déglacer
au jus de volaille. Rajouter le persil
haché en fin de cuisson et rectifier
l'assaisonnement.

SAUCE CIVET

Laver et éplucher les légumes.
Les tailler en brunoise puis les
assaisonner de sel et de sucre. Les
cuire au beurre à couvert jusqu'à ce
qu'ils soient fondants puis ajouter

l'ail et le persil préalablement hachés
et laisser cuire deux minutes puis
débarrasser. Réduire le vin jusqu'à
obtenir 100 g. Mixer l'ensemble des
légumes avec le vin rouge, le jus
de veau et la Iota au Thermomix
tout en chauffant à 90 °C. Rectifier
l'assaisonnement en sel et poivre puis
passer au chinois. Remplir un grand
siphon, ajouter deux cartouches de
gaz et garder au bain-marie à une
température de 75 °C.

DRESSAGE

Déposer les cèpes dans une assiette
creuse, saupoudrer de noisettes
et de persil. Ajouter la sauce civet,
puis l'œuf. Déposer de la poudre de
poireaux sur l'œuf.



JEAN-FRANÇOIS PIÈGE / CLOVER GRILL

VOLAILLE DE BRESSE À LA BROCHE CÈPES EN PERSILLADE

Pour 4 personnes

Volaille de Bresse

1 volaille pour 4 personnes

60 g de beurre demi-sel

1 gousse d'ail

1 branche de thym

PM sel et poivre

Cèpes

Cèpes

Graisse de canard

2 gousses d'ail

10 g de beurre

PM sel

Persil haché

PM jus de volailles

Condiment ciboulail

1 tête d'ail haché

100 g de jus de truffe

250 g de beurre noisette

6 bottes de persil

250 g de parmesan en poudre

VOLAILLE DE BRESSE

Hacher finement l'ail et le thym. Mettre le beurre à température pour en faire une pommade. Puis tout mélanger ensemble et assaisonner avec le sel et le poivre. Avec le beurre pommade, contiser la volaille (détacher la peau délicatement sans la détacher et mettre le beurre sous la peau). Huiler et saler la volaille avant de la cuire à la broche au four à 170 °C pendant 35 à 40 minutes puis laisser reposer 25 minutes. Une fois reposée, réchauffer au four et découper.

JUS DE VOLAILLE

Récupérer le jus de cuisson de la volaille et le jus qui ressort à la découpe. Porter à ébullition. Filtrer, passer au chinois.

CÈPES

Laver les cèpes, puis séparer la tête et la queue. Les cuire dans un sautoir à couvert pendant 5 à 6 minutes avec de la graisse de canard et une gousse d'ail écrasée.

Les mettre ensuite dans une poêle chaude avec une petite noix de beurre et du sel. Une fois que les cèpes sont bien colorés, ajouter l'ail haché et déglacer au jus de volaille. Rajouter le persil haché en fin de cuisson et rectifier l'assaisonnement.

CONDIMENT CIBOULAIL

Cuire le persil à l'anglaise pendant 5 minutes. Rafraîchir à l'eau glacée puis mixer en purée. Préparer le beurre noisette puis y ajouter l'ail haché. Mixer toutes les préparations avec le parmesan. Passer le tout au tamis. Mélanger la préparation avec les cèpes.

DRESSAGE

Découper la volaille en huit, la disposer joliment sur un plat, mettre un peu de sauce dessus pour faire briller puis mettre le reste de sauce à part. Disposer les cèpes autour.



JEAN-FRANÇOIS PIÈGE / CLOVER GRILL

NOIR DE BALTIQUE AFFINÉE AU BOIS DE HÊTRE

POMMES NOUVELLES CONFITES À LA GRAISSE D'OIE

Pour 4 personnes

1 côte de bœuf de 1,5kg

Pommes nouvelles confites

600 g de pommes de terre grenailles

Graisse de canard

1 gousse d'ail

1 branche de thym

1 càc de persil haché

**POMMES NOUVELLES CONFITES
À LA GRAISSE D'OIE**

Bien laver les pommes de terre et les frotter au gros sel. Les colorer légèrement avec 2 cuillères à soupe de graisse de canard et un peu de sel à feu vif. Ajouter ensuite 1 gousse d'ail écrasée et 1 branche de thym. Puis rajouter de la graisse de canard

à hauteur des pommes de terre.

Laisser confire pendant 1 h à feu doux (léger frémissement de la graisse).

Ensuite égoutter les pommes de terre et reprendre à la poêle pour les réchauffer avec 1 petite cuillère de persil haché.

CÔTE DE BŒUF

Saler la côte, la poser sur la grille et cuire à votre convenance.

DRESSAGE

Découper la côte à votre convenance, la déposer dans un plat. Disposer les pommes de terre autour ainsi que les sauces.



JEAN-FRANÇOIS PIÈGE / CLOVER GRILL

ANANAS À LA BROCHE

VANILLE PIMENT, GLACE CITRONNELLE

Pour 6 personnes

Ananas

1 ananas avion pour 6 personnes

Sirop

100 g de sucre

100 g d'eau

Les épiluchures de l'ananas

1 gousse de vanille

1 pincée de piment d'Espelette

Glace citronnelle

240 ml de lait demi-écrémé

60 ml de crème liquide

72 g de jaune d'œuf

12 g de glucose

60 g de sucre

1 g de stab 2000

2 bâtonnets de citronnelle

10 feuilles de mélisse

Crumble gingembre

30 g de farine

30 g de poudre d'amandes

30 g de sucre

30 g de beurre demi-sel

8 g de gingembre râpé

ANANAS

Pelez à vif l'ananas, garder les épiluchures pour le sirop. Cuire l'ananas à la broche au four à 150 °C pendant 1h30 en passant du sirop tous les 1/4 d'heure. Une fois cuit, enlever le cœur de l'ananas et couper l'ananas en 6.

SIROP

Porter le tout à ébullition et laisser frémir pendant 1 h. Passer au chinois, puis rajouter une gousse de vanille râpée et la pincée de piment d'Espelette.

GLACE CITRONNELLE

Chauffer le lait, la crème, la moitié du sucre et le glucose ensemble à feu moyen. Porter à ébullition. Blanchir les jaunes d'œuf avec le sucre restant et le stab 2000. Verser le liquide sur les jaunes. Remettre dans la casserole pour cuire à la cuisson anglaise jusqu'à ce que le thermomètre affiche 81 °C. Faire refroidir l'appareil. Une fois refroidi, rajouter la mélisse hachée finement dans la glace et turbiner dans la machine à glace. Mettre dans un pot et placer au congélateur.

CRUMBLE GINGEMBRE

Mélanger la farine, la poudre d'amandes, le sucre et le gingembre râpé. Rajouter le beurre taillé en petits cubes. Malaxer de manière à obtenir un sablage. Cuire au four à 160°C pendant 20 minutes.

DRESSAGE

Sur une assiette, disposer l'ananas en quartier à gauche et déposer le crumble à droite. Rajouter du sirop vanillé sur l'ananas et une petite pincée de piment d'Espelette. Faire une quenelle de glace citronnelle et la disposer joliment sur le crumble. Déposer sur le dessus de la glace un bâtonnet de citronnelle découpé finement.

