

SEGOLÈNE LEFÈVRE

Illustration de couverture :
Thierry Lahontàa

Le vin dans la cuisine

© éditions confluences, avril 2016
diffusion/distribution : Cap diffusion

éditions confluences

SOMMAIRE

INTRODUCTION	13
I. LA CUISINE AU VIN DANS L'HISTOIRE DE LA GASTRONOMIE	21
II. L'ALCHIMIE DANS LA CASSEROLE : DIVERS PROCÉDÉS DE LA CUISINE AU VIN	45
III. INVENTAIRE D'UN PATRIMOINE GASTRONOMIQUE : LA CUISINE AU VIN	67
<i>Vingt-six recettes de chefs en images</i>	81
RECETTES	97
I. Recettes traditionnelles	98
<i>Entrées / Divers</i>	99
Œufs en meurette / Recette de l'auteur	99
Gratinée à l'oignon / Thorens	100

<i>Plats / Viandes-gibiers</i>	101
Baeckeoffe ou Potée boulangère / IPCF Alsace	101
Bœuf à la bourguignonne / Recette familiale	102
Bœuf à la mode / Mme de Saint-Ange	103
Choucroute / IPCF Alsace	104
Civet de lièvre / IPCF Rhône-Alpes	105
Coq au Riesling / Petit recueil de la gastronomie alsacienne	107
Daube provençale / Escoffier	109
Diots au vin blanc / Thorens	111
Gibelotte de lapin / IPCF Île-de-France	112
Lapin Chasseur / Philippe Roman	113
Lièvre à la royale / Philippe Roman	114
Poulet de Bresse au vin jaune et morilles / Recette de l'auteur	115
Salmis de palombes / IPCF Aquitaine	116
Selle de chevreuil grand veneur / Fernand Point	118
Tripes à la mode de Caen / Fernand Point	119
 <i>Plats / Produits de la mer</i>	121
Lamproie à la bordelaise / IPCF Aquitaine	
Matelote d'anguilles / Larousse gastronomique	
Soupe d'étrilles / IPCF Bretagne	
 <i>Sauces</i>	125
Beurre blanc ou beurre nantais / Recette de l'auteur	

Sauce bordelaise / Curnonsky	
Sauce lamproie	
 <i>Desserts</i>	127
Poires au vin / Recette de l'auteur	
Pruneaux au pichet / Fernand Point	
Sabayon / Fiche cuisine de <i>Elle</i> , par Madeleine Peter	
 I. Vingt-six recettes de chefs d'aujourd'hui	130
<i>Entrées / Divers</i>	131
Le foie gras poché au vin rouge, marmelade de rhubarbe et fraises de pays légèrement poivrées / Eric Samson	
Charbonniers de la Toussaint mijotés dans la braise, sauce civet, jaunes d'œufs de caille confits, girolles et trompettes sautées, sot-l'y-laisse de volaille au jus / Pascal Bardet	
Œufs meurettes au syrha, tartine de légumes printaniers / Mickaël Ruat	
Betteraves, vin rouge et épices / Rudy Ballin	
Pressé de joue de bœuf au foie gras, bouquet de poireaux vinaigrette, coulis de carottes moutardé / Éric Sapet	
 <i>Plats / Viandes-gibiers</i>	144
Bœuf braisé dans l'esprit d'un vin chaud / Xavier Taffard	
Joue de porc, foin, brocolis, coque,	

sushi d'écrevisses au vin de Marcillac /
David Burgarella
Lièvre « à la royale » Louis XIV, céleri,
oignon cipollini aigre doux,
épine vinette / Christophe Hay
Ballottine de palombes au cornas
et pressé de pomme de reinette
au vin rouge / Renaud Darmanin
Croquant de queue de bœuf fin gras
du Mézenc au vin rouge / Jean-Pierre Vidal
Ragoût de pieds de porc / Hugo Lormelle
Vol au vin au ris d'agneau
Allaiton d'Aveyron / Hervé Busset

Plats / Produits de la mer 157

Filets de truite cuits au gamay, céleri
pomme vanille, réduction de vin au miel /
Alexandre Cane
Homard de l'île, jeunes blettes et
crème de carottes / Alexandre Couillon
Poulpe en civet / Antoine Chépy
Cylindre d'encornet farci de pieds de cochon,
jus de homard en fusion de chorizo /
Christopher Coutanceau
Charlotte d'araignée de mer, main de
bouddha et vin du Jura / David Etcheverry
Anguille au vin rouge « comme avant » /
Michel Portos
Tourteau, asperges blanches en gelée
de carapace au vin blanc / Nicolas Castelet
Homard bleu sauce civet, gnocchis

à l'ail des ours, nem de pinces et légumes /
Stéphane Carrade

Desserts 172

Figue de Nérac pochées au pedro
ximenez 1973, croute de kouign amann,
crème noix/vanille / Aurélien Crosato
Forêt noire aux raisins et au vin /
Didier Casaguana
Tian de fruits exotiques, pruneaux et
potiron, granité de sangria de pécharmant
et mouillettes de pain d'épices perdu /
Patrick Feuga
Tarte au vin / Rémy Giraud
Gnocchis de patates douces et fraises
Mara des bois au monbazillac,
crumble noix-vin rouge (de Bergerac) /
Vincent Lucas
Petites poires de la Saint Jean au vin rouge /
Xavier Isabal

CONCLUSION 185

LEXIQUE 189

ABRÉVIATIONS 194

BIBLIOGRAPHIE 195

REMERCIEMENTS 199

INTRODUCTION

« Il n'y a que les imbéciles qui ne soient pas gourmands.
On est gourmand comme on est artiste, comme on est instruit,
comme on est poète. Le goût, mon cher, c'est un organe délicat,
perfectible et respectable comme l'œil et l'oreille.
Manquer de goût, c'est être privé d'une faculté exquise, de la
faculté de discerner la qualité des aliments, comme on peut être
privé de celle de discerner les qualités d'un livre ou d'une œuvre
d'art ; c'est être privé d'un sens essentiel, d'une partie de la
supériorité humaine ; c'est appartenir à une des innombrables
classes d'infirmes, de disgraciés et de sots dont se compose notre
race ; c'est avoir la bouche bête, en un mot,
comme on a l'esprit bête. »

Guy de Maupassant, *Le Rosier de madame Husson*, 1888.

D'où m'est venue cette envie d'écrire sur l'usage du vin dans la cuisine ? Certainement parce que cette cuisine est liée aux plats que j'ai goûtés dans mon enfance, à ceux que j'ai réalisés, jeune cuisinière, pour mes invités parce que je les jugeais inratables et qu'en principe, ils suscitent peu de rejet de la part d'invités difficiles. Des plats familiaux que je n'ai jamais cessé de cuisiner en entrée, en plat et en dessert. Puis, vinrent mes interrogations sur le rôle que jouait le vin dans cette cuisine. Le rôle des lentes cuissons sur les produits, cette merveilleuse alchimie qui permet l'interpénétration des saveurs à laquelle le vin apporte un supplément de goûts et d'arômes absolument remarquable. Découvertes aussi de savoureuses sauces dans lesquelles le vin avait la part belle. Discussions avec des chefs, lecture et relecture de livres de cuisine anciens et modernes dont ce livre se veut être l'expression. Un constant va-et-vient à travers

les siècles qui m'a donné envie de partager mes découvertes, d'essayer de comprendre comment et pourquoi est née cette alliance entre le vin et certains aliments.

La première question qui vient à l'esprit est la suivante : qui le premier a utilisé du vin dans une préparation culinaire, quand et dans quelles circonstances. Pourquoi est-il venu un jour à l'esprit d'un cuisinier, d'un gourmand ou à celui d'un buveur – qui sait ? –, dans un pays de vin c'est l'évidence, de détourner le goulot d'un pichet de vin vers la marmite où cuisait le ragoût ou de jeter un verre de vin dans une casserole où cuisait un fruit ? Maladresse ? Envie d'expérimenter ? Intuition d'une alchimie nouvelle qui allait sublimer le plat ? Nul ne peut réellement répondre à cette interrogation. L'amour fou du vin qui inspira cet inventeur fut une idée remarquable, même si elle fut fortuite. Nous ne connaissons jamais l'origine de cette invention sublime, son auteur est et sera ignoré à jamais, son nom ne passera pas à la postérité. C'est le cuisinier inconnu auquel nous nous devons de rendre gloire dans cet ouvrage. En effet, quelle invention ! C'est grâce à lui et à son idée de génie, il faut en convenir, que sont nés des trésors gastronomiques inestimables : les grands plats de nos grands terroirs de vin.

Il est possible cependant de trouver des éléments de réponse chez les agronomes latins. Au premier siècle de notre ère, Columelle explique comment conserver prunes et poires dans du vin¹. D'autres aliments, les

1. Columelle, *De Rustica*, Livre XII, 10, 3-4. « [3] Les cormes, dont nous usons en guise d'olives, les prunes sauvages et les prunes d'onix doivent être cueillies fermes encore, avant leur maturité

olives noires, les racines d'aunée, de maceron et de cher-vis sont confits dans des mélanges où le vin cuit permettait leur conservation. Le moût de vin recouvrait aussi des fromages vieux pour les garder plusieurs semaines sans qu'ils ne se gâtent. Son contemporain, Pline, écrit : « On confit aussi des raisins dans le vin doux, et on les laisse s'abreuver de leur propre principe vineux : et d'autres sont cuits dans le vin doux, et s'y adoucissent². » Ceci explique peut-être comment de la conservation des fruits dans le vin, on ait pu passer à leur cuisson dans le vin qui les bonifiait, attendrissait leur chair, améliorait leur goût.

Car la cuisine au vin parle de goût. Elle représente les expériences culinaires que firent et font encore les cuisiniers et cuisinières professionnels ou amateurs, elle est l'expression d'une alliance entre des mets et montre

complète, mais non trop vertes. On les laisse sécher à l'ombre pendant un jour, et l'on verse dessus un mélange, à parties égales, de vinaigre et de vin plus ou moins réduit par la cuisson. Il faudra, en outre, ajouter un peu de sel, de crainte qu'il ne s'y engendre des vers ou d'autres insectes. Au surplus, on conserve mieux cette préparation si on mêle ensemble deux parties de vin cuit avec une partie de vinaigre. [4] Cueillez avant leur maturité, mais non pas vertes, les poires de Dolabella, les crustumines, les royales, les poires de Vénus, les volèmes, les néviennes, les latéritiennes, les décumanes, les laurées, les myrappies, et les prunes pourprées ; visitez-les avec soin, afin de n'employer que celles qui sont parfaitement saines et non atteintes des vers. Mettez-les dans un vase de terre cuite, enduit de poix, et remplissez-le avec du vin de raisins desséchés au soleil, ou avec du vin cuit, de manière que tous les fruits en soient recouverts, puis posez le couvercle et lutez avec du plâtre. »

2. Pline, *Histoire naturelle*, Livre XIV, III, p. 189.

la richesse, la variété des productions régionales, la cuisine à ses origines n'utilisant que les produits qui sont à sa portée à l'exception des épices et du sucre. Nous dirions maintenant une cuisine locavore, terme moderne remplaçant celui de régional, entaché de rusticité chez certains esprits modernes. La cuisine au vin fut dès l'origine élaborée par des cuisinières campagnardes vivant en autarcie alimentaire, par des cuisiniers urbains se fournissant sur des marchés des producteurs locaux et chez les apothicaires pour les plus aisés.

Que le vin cuise lentement en imprégnant les chairs de son goût délicat, les jus de cuisson de ses arômes subtils, qu'il réduise dans une casserole pour offrir à une sauce un supplément d'esprit et de subtilité, qu'il flambe pour le coq en Alsace, qu'il se fonde dans les chairs du bœuf en Provence ou en Bourgogne, qu'il infuse dans les chairs des poissons de Loire ou qu'il se marie avec la lamproie à Bordeaux, qu'il enivre les fruits de tous les vergers de France, le vin magnifie les mets les plus simples, les chairs les plus humbles se transforment en pur délice lors de la subtile alchimie de la cuisson. Tous les vins pour tous les plats, des vins de tous les jours pour les recettes familiales aux grands vins pour les recettes élaborées, tous les crus français trouvent leur utilité et montrent là aussi leur plus belle expression dans la cuisine.

Force est de constater que ces plats de pauvres à l'origine sont devenus au cours des siècles des symboles de plaisir gustatif, d'invention gourmande, de vitrine du bon goût et qu'on les a retrouvés sur les plus grandes tables et qu'ils s'y trouvent encore, même masqués sous

d'autres présentations et formulations. Il existe donc une autre manière de célébrer les vins : en les savourant dans l'assiette. Ce qui confirme, une fois encore, que la cuisine est un lien fort de partage et d'amitié entre les cuisiniers, les vignerons et les « mangeurs ».

La cuisine au vin ne demande pas d'être fêru en cuisine pour déglacer d'une giclée de vin la poêle où vient de cuire une pièce de viande, le plat à four qui a contenu le poulet du dimanche, de réunir dans une cocotte des morceaux de viande ou de poissons, des légumes ou des fruits avec du vin. Nul besoin d'être un fin gastronome pour apprécier la viande, le poisson ou les fruits qui longuement, doucement cuisent dans un vin aromatisé. C'est cela qui attire et qui séduit dans la cuisine au vin, cette simplicité apparente d'exécution et d'appréhension.

Les odeurs de cette cuisine ont chatouillé nos narines dans notre tendre enfance et c'est en dégustant des poires au vin que certains ont découvert pour la première fois le goût du vin. Un goût bien plaisant, un peu modifié par le sucre et les épices mais qui donnait à la poire une saveur inimitable. Le flambage du coq au vin a frappé le gourmet en herbe et plus tard, à l'âge des découvertes culinaires plus élaborées, la tendre texture et la savoureuse sapidité des viandes cuites en daube a séduit les jeunes palais et le contraste du beurre blanc onctueux et légèrement acide avec la chair des poissons de rivières a réconcilié avec ces derniers ceux qui les délaissaient les jugeant trop fades.

L'idée de déguster un vin et de réfléchir aux produits avec lesquels on va l'apprêter est un jeu passionnant qui

permet de remonter le temps. Cela parle aussi à notre mémoire, les souvenirs gustatifs et olfactifs de notre enfance jouant un rôle important. En effet, la cuisine au vin est aussi une affaire de famille, chaque mère de famille transmettant à sa fille son ou ses secrets pour réussir parfaitement la daube ou la matelote, le civet ou la lamproie³. Chaque cordon-bleu ayant ses préférences pour le vin ou pour le producteur, des préférences qui deviennent facilement de vrais diktats à telle fin que « jamais je n'ai mangé meilleure lamproie que celle de ma mère » quelle que soit la qualité du plat tant sont forts les souvenirs de notre enfance qui sont ceux des premières émotions gustatives.

Les plats au vin furent tout d'abord préparés pour un usage familial. Ensuite, ils furent cuisinés dans les cabarets à la campagne, plus tard, dans des tavernes urbaines. Ils sont, de ce fait, très liés à la cuisine canaille qui a ses amateurs, réalisée par quelques chefs dans les brasseries et les guinguettes, sauf pour les grandes recettes les plus emblématiques – le beurre blanc, la lamproie, les recettes au champagne et le sabayon, si difficile à bien réussir, que l'on retrouve sur les menus de grands restaurants.

Vingt-six chefs ont offert des recettes dont certaines sont inédites. Elles montrent l'intemporalité de cette cuisine. Le vin est source d'inspiration et les chefs actuels, s'appuyant sur les apports et le savoir de leurs prédécesseurs, jouent une nouvelle partition dans laquelle

le vin apporte des notes inattendues autour desquelles s'agence la recette et qui polissent le plat en l'élevant vers de magnifiques et étonnantes sphères gustatives.

Avant de se lancer dans la réalisation de ces superbes recettes, et afin de ne pas manger idiot, cet ouvrage tente de découvrir les origines et les évolutions de la cuisine au vin, de la naissance des recettes, des cuisiniers qui firent progresser cet art culinaire. En soulevant les couvercles des casseroles pour observer et comprendre la subtile « alchimie » qui naît de la cuisson mêlée de plusieurs ingrédients. Ce petit quelque chose que les découvertes de la science nous rendent explicable et compréhensible alors qu'au départ ce ne fut que hasard et intuition dus à l'observation des résultats de cette merveilleuse cuisson. Nous chanterons un hymne au lent « mijotage », à la lenteur sublimée, à la patience, à une exacerbation du désir amplifié par les effluves odorants qui viennent chatouiller nos narines et nous faire saliver. Nous saluerons aussi l'esprit inventif et créatif des chefs contemporains qui réfléchissent et innovent autour de recettes parfois millénaires, travaillant sur des accords subtils et des présentations esthétiques dans l'esprit d'un siècle avide de nouveautés.

3. Georges Simenon, *Une confidence de Maigret*, ch. VIII « Le coq au vin de Mme Maigret ».

légère. Aux punchs est ajouté un peu de rhum après le passage en sorbetière.

Penser et cuisiner un plat au vin ouvre les frontières et les esprits. Marcel Rouff⁵⁹, dans son ouvrage épicurien, le démontre par l'entremise de Pauline d'Aizery qui explique à Dodin-Bouffant le secret de la réussite de son plat d'anguilles : « Pour constituer un bouillon de cuisson, j'ai éprouvé plus de cinq vins blancs ; j'ai fini par arrêter mon choix sur un lorrain, un vin de Dornot, peu connu hors du pays, mais dont la saveur vaporeuse et terreuse est bien faite pour caresser la chair de l'anguille. » Tout est dit. Goûter le vin et considérer comment sa saveur, sa structure et sa consistance conviendront à la sauce et flatteront le mieux le mets avec lequel il cuira.

59. Marcel Rouff, *La vie et la passion de Dodin-Bouffant, gourmet*, p. 152.

VINGT-SIX RECETTES DE CHEFS D'AUJOUR'HUI EN IMAGES

LE FOIE GRAS POCHÉ AU VIN ROUGE, MARMELADE DE RHUBARBE
ET FRAISES DE PAYS LÉGÈREMENT POIVRÉES (p. 131*)



Éric Samson, chef de L'Atelier d'Eric (Val Thorens).

* La pagination renvoie à la recette présentée dans le chapitre « Vingt-six recettes de chefs d'aujourd'hui ».

CHARBONNIERS DE LA TOUSSAINT MIJOTÉS DANS LA BRAISE,
SAUCE CIVET, JAUNES D'ŒUFS DE CAILLE CONFITS, GIROLLES ET
TROMPETTES SAUTÉES, SOT-L'Y-LAISSE DE VOLAILLE AU JUS (p. 133)

photographie ?



*Pascal Bardet, chef du restaurant
Le Gindreau (Saint-Médard).*

ŒUFS EN MEURETTE AU SYRHA,
TARTINE DE LÉGUMES PRINTANIER (p. 135)

photographie ?



*Mickaël Ruat, chef et propriétaire de Bambou et Basilic
(Le Puy en Velay).*

BETTERAVES, VIN ROUGE ET ÉPICES (p. 137)



Rudy Ballin, chef de Côté Rue (Bordeaux).

PRESSÉ DE JOUE DE BŒUF AU FOIE GRAS, BOUQUET DE POIREAUX
VINAIGRETTE, COULIS DE CAROTTES MOUTARDÉ (p. 140)

photographie ?



*Éric Sapet, chef et propriétaire de La
Petite Maison (Cucuron).*

BŒUF BRAISÉ DANS L'ESPRIT D'UN VIN CHAUD (p. 144)



Xavier Taffard, chef et propriétaire de L'Aquarelle (Breuillevet), © Ludovic Chazeau.

JOUE DE PORC, FOIN, BROCOLIS, COQUE,
SUSHI D'ÉCREVISSES AU VIN DE MARCILLAC (p. 146)



David Burgarella, propriétaire et chef de La Tour (Espalion).

LIÈVRE « À LA ROYALE » LOUIS XIV
CÉLERI, OIGNON CIPOLLINI AIGRE DOUX, ÉPINE VINETTE (p. 147)



Christophe Hay, chef et gérant de La Maison d'à côté (Montlivault), © Tristan Barnabé.

BALLOTTINE DE PALOMBES AU CORNAS
ET PRESSÉ DE POMME REINETTE AU VIN ROUGE (p. 149)



Renaud Darmanin, chef et propriétaire de L'Auberge de la Tour (Marcolès).

CROQUANT DE QUEUE DE BŒUF FIN GRAS DU MÉZENC
AU VIN ROUGE (p. 151)



*Jean-Pierre Vidal, chef et
propriétaire du Restaurant Vidal
(Saint-Julien-Chapteuil),
© Luc Olivier.*

RAGOÛT DE PIEDS DE PORC (p. 153)



*Hugo Lormelle, chef et propriétaire de Le Sanglier qui parle
(Souillac).*

VOL AU VIN AU RIS D'AGNEAU ALLAITON D'AVEYRON (p. 155)



photographe ?

*Hervé Busset, chef et propriétaire du Restaurant Hervé Busset
(Conques-en-Rouergue).*

FILETS DE TRUITE CUIITS AU GAMAY, CÉLERI POMME VANILLE,
RÉDUCTION DE VIN AU MIEL (p. 157)



Alexandre Cane, chef et propriétaire de Les Chaumières de Nexon (Nexon).

HOMARD DE L'ÎLE, JEUNES BLETTES
ET CRÈME DE CAROTTES (p. 159)



Alexandre Couillon, chef et propriétaire de La Marine (L'Herbaudière).

POULPE EN CIVET (p. 161)



Antoine Chépy, chef et copropriétaire de Ziaboga (Ciboure).

CYLINDRE D'ENCORNET FARCI DE PIEDS DE COCHON
JUS DE HOMARD EN FUSION DE CHORIZO (p. 162)



Christopher Coutanceau, chef et copropriétaire du Relais et Châteaux Christopher Coutanceau (La Rochelle).

CHARLOTTE D'ARAIGNÉE DE MER, MAIN DE BOUDDHA
ET VIN DU JURA (p. 164)



*David Etcheverry, chef et propriétaire
de Le Saison (Saint-Grégoire),
© Olivier Marie.*

TOURTEAU, ASPERGES BLANCHES
EN GELÉE DE CARAPACE AU VIN BLANC (p. 167)



*Nicolas Castelet, chef et propriétaire de
L'Auberge du 15 et L'Auberge du roi
Gradlon (Paris).*

ANGUILLE AU VIN ROUGE « COMME AVANT » (p. 166)



*Michel Portos, propriétaire et chef de Le Malthazar et
Le Poulpe (Marseille), © Hervé Lefebvre.*

HOMARD BLEU SAUCE CIVET, GNOCCHIS À L'AIL DES OURS,
NEM DE PINCES ET LÉGUMES (p. 170)



*Stéphane Carrade, chef de L'Etoile de Mer du Petit commerce
(Bordeaux).*

FIGUE DE NÉRAC POCHÉES AU PEDRO XIMENEZ 1973,
CROUTE DE KOUIGN AMANN, CRÈME NOIX/VANILLE (p. 172)



Aurélien Crosato, chef et propriétaire du Solena (Bordeaux).

FORÊT NOIRE AUX RAISINS ET AU VIN (p. 174)



Didier Casaguana, chef de Les Fresques (Monestier).

TIAN DE FRUITS EXOTIQUES, PRUNEAUX ET POTIRON,
GRANITÉ DE SANGRIA DE PÉCHARMANT
ET MOUILLETES DE PAIN D'ÉPICES PERDU (p. 177)



Patrick Feuga, chef et propriétaire du Clos Saint Front (Périgueux).

TARTE AU VIN (p. 179)



*Rémy Giraud, chef du restaurant du Relais et Châteaux
Le Domaine des Hauts de Loire (Onzain).*

GNOCCHIS DE PATATES DOUCES ET FRAISES « MARA DES BOIS » AU
MONBAZILLAC, CRUMBLE NOIX-VIN ROUGE (DE BERGERAC) (p. 180)



*Vincent Lucas, chef et propriétaire de
Étincelle (Sainte-Sabine-Born) et du Repaire
de Savinien (Bergerac), © Claude Prigent
Regards Culinaires.*

PETITES POIRES DE LA SAINT JEAN AU VIN ROUGE (p. 182)



Xavier Isabal, chef et propriétaire de Ithurria (Ainhoa).

dessin Thierry
Lahontaa

dessin Thierry
Lahontaa

RECETTES

ENTRÉES / DIVERS

ŒUFS EN MEURETTE

Recette de l'auteur

La meurette est la sauce à tout faire de la Bourgogne qui accompagne aussi bien les œufs que la viande ou les poissons. Ce sont des œufs pochés nappés de sauce bourguignonne. Pour en faire un plat, on peut doubler le nombre d'œufs et agrémenter ce plat de petits lardons et petits champignons de Paris.

Ingrédients (pour 4 personnes) :

4 œufs de poule ; 4 petites tranches de pain ; 50 g de beurre ; 1 verre de vinaigre ; sel ; poivre.

Sauce : 2 verres de bourgogne rouge ; 2 échalotes ; 1 c à café de poivre fraîchement concassé ; 25 cl de fond de veau ; sel.

Peler et hacher les échalotes. Dans une casserole, mélanger le vin et les échalotes, ajouter le poivre. Faire réduire de moitié. Verser le fond de veau, vérifier l'assaisonnement. Réserver au chaud.

Passer les tranches de pain dans du beurre dans une poêle. Réserver.

I. RECETTES TRADITIONNELLES

Au moment de servir, faire chauffer 2 l d'eau salée additionnée de vinaigre. Casser chaque œuf dans une tasse. Les verser précautionneusement un par un dans l'eau. Laisser cuire 4 mn, les retirer à l'aide d'une écumoire et les égoutter sur un linge. Oter les filaments. Sur chaque assiette, poser un œuf sur une tranche de pain, napper de sauce et servir immédiatement.



GRATINÉE À L'OIGNON

Thorens

Ingrédients (pour 4 personnes) :

1,5 kg d'oignons émincés ; 100 g de beurre ; 1 dl d'huile de noix ; 1 l de bouillon de volaille ; 1 l de vin blanc sec ; 2 clous de girofle ; 2 baies de genièvre ; 1 feuille de laurier ; 1 brin de thym ; sel fin ; poivre du moulin ; 1 cl de cognac ; 100 g de farine.

Dans une casserole, faire suer les oignons dans le beurre avec les aromates. Quand les oignons commencent à roussir, singer avec la farine et remuer avec une spatule. Verser le vin blanc et le cognac, mélanger et laisser cuire 5 à 10 mn pour enlever l'acidité du vin. Ajouter le bouillon et laisser cuire à feu doux 1 heure.

Avant de servir, verser la soupe dans un grand plat en terre, recouvrir de tartines de pain de campagne et de fromage râpé et mettre au four pour faire gratiner. Servir chaud.



PLATS / VIANDES-GIBIERS

BÆCKEOFFE ou POTÉE BOULANGÈRE

Inventaire du Patrimoine culinaire de la France (IPCF) Alsace

Il s'agit de la potée boulangère des cuisinières alsaciennes qui cuisait dans le four du boulanger les jours de lessive. Ainsi, à la fin de la journée, les lessives terminées, il ne restait plus qu'à aller prendre le plat chez le boulanger et à le servir pour le dîner. Ce plat familial se cuit et se sert dans sa terrine munie d'un couvercle.

Ingrédients (pour 6 personnes) :

500 g de gîte de bœuf ; 500 g d'échine de porc désossée ; 500 g d'épaule de mouton désossée ; 1 queue et 1 pied de porc (facultatif) ; 250 g d'oignons ; 2 blancs de poireau ; 2 gousses d'ail ; ½ l de Riesling ou de Sylvaner ; 1 bouquet garni ; 3 clous de girofle ; 1,5 kg de pommes de terre ; sel ; poivre du moulin.

La veille, faire mariner la viande coupée en morceaux de taille égale dans la marinade : vin blanc, bouquet garni, blancs de poireau émincés, les épices (girofle et poivre). Préchauffer le four thermostat 5-6 (170-175 °C).



ENTRÉES / DIVERS

I. VINGT-SIX RECETTES

DE CHEFS D'AUJOURD'HUI

Les recettes que vous allez lire, et peut-être réaliser, ne sont pas là par hasard. J'ai la chance d'avoir un compagnon qui côtoie quotidiennement les chefs et qui possède une grande connaissance de la gastronomie qui lui a permis de tisser de solides liens d'amitié avec grand nombre d'entre eux. Parfois, j'ai le plaisir de l'accompagner et, lorsque j'ai parlé à certains chefs du projet de ce livre, ils ont tous accepté de m'offrir une recette. Ainsi ces vingt-six recettes – dont certaines ont été créées à cette occasion – reflètent leur personnalité et leur cuisine.

À eux tous, ils occupent la totalité du spectre de la renommée offerte par les guides gastronomiques, mais comme il s'agit d'une affaire d'amitié, il était hors de question de les différencier par les honneurs octroyés par d'autres que nous. C'est pourquoi j'ai opté pour une présentation succincte, humaine et inattendue de ces chefs dans laquelle ils se reconnaîtront.

Éric Samson

47 ans, chef de *L'Atelier d'Eric*, Hôtel Koh I Nor, rue de Gebroulaz, Val Thorens, Savoie.

Qualités : fidèle en amitié, organisé, bonne humeur, remise en question. Défaut : vif-argent.

LE FOIE GRAS POCHÉ AU VIN ROUGE, MARMELADE DE RHUBARBE ET FRAISES DE PAYS LÉGÈREMENT POIVRÉES
(ph p. 81)

Temps de préparation : 35 mn

Temps de cuisson : 10 mn

Ingrédients (pour 6 personnes) :

1 foie gras extra de 550/600 g ; 250 g de fraises de pays ; 1,5 l de Listrac rouge ; 400 g de compotée de rhubarbe ; 1 tige de rhubarbe ; 1 orange ; 1 citron ; 10 baies de genièvre ; 5 clous de girofle ; 10 gousses de cardamome verte ; 1 gousse de vanille ; 50 g de gingembre frais ; 1 cas d'huile d'olive fruitée ; 100 g de sucre semoule ; fleur de sel ; poivre du moulin.

RÉALISATION

Sortir le foie gras du réfrigérateur 2 h avant.

Séparer les 2 lobes et réserver-les à température ambiante à couvert dans une terrine Pirex. Mettre le vin rouge à frémir avec le sucre, les écorces d'orange et de citron, les épices et 4/5 des fraises les moins belles. Laisser cuire 10 mn environ puis filtrer le vin bouillant sur le foie gras, filmer la terrine et réserver-la au réfrigérateur 24 h.

Le lendemain, égoutter et filmer les 2 lobes, réserver au frais. Faire réduire le vin d'1/3 jusqu'à obtenir une consistance sirupeuse, réserver. Éplucher et couper en fin copeaux la rhubarbe, mettre 5 mn dans l'eau glacée. Laver et équeuter les fraises restantes, puis les mariner à l'huile d'olive avec les copeaux de rhubarbe, ajouter 2 tours de poivre.

DRESSAGE

Glacer les assiettes au pinceau (sirop de vin épicé), ajouter 3 quenelles de marmelade de rhubarbe, les fraises et les copeaux marinés ainsi qu'une belle tranche de foie gras parsemée de fleur de sel.



Pascal Bardet

40 ans, propriétaire et chef du restaurant *Le Gindreau*, Le Bourg, Saint-Médard, Lot.

Qualités : souriant, modeste, perfectionniste, patient, calme.
Défaut : tatillon.

CHARBONNIERS DE LA TOUSSAINT MIJOTÉS DANS LA BRAISE, SAUCE CIVET, JAUNES D'ŒUFS DE CAILLE CONFITS, GIROLLES ET TROMPETTES SAUTÉES, SOT-L'Y-LAISSE DE VOLAILLE AU JUS

(ph p. 82)

Temps de préparation : 1 h

Temps de cuisson : 45 mn

Ingrédients (pour 4 personnes) :

Les champignons (charbonniers, trompettes, girolles) : 100 g de talon de jambon ; 2 échalotes ; 2 gousses d'ail ; 2 brins de thym ; 2 feuilles de laurier ; ½ l de vin rouge « pur malbec » ; 10 grains de poivre noir ; huile d'olive/huile de noix ; 10 g de beurre ; 10 g de farine ; sel, poivre ; piment d'Espelette ; 250 g de charbonniers ; 45 g de trompettes de la mort ; 50 g de girolles.

Les garnitures : 12 œufs de cailles ; 12 sot-l'y-laisse de volaille ; 1 gousse d'ail confite ; 12 fins copeaux de cèpes du jour très fermes ; 1 bouquet de pimprenelle ; huile de noix/huile d'olive ; fleur de sel ; poivre mignonnette ; 4 tranches de pain de campagne au levain de 1 cm d'épaisseur.

RÉALISATION

Les champignons : Nettoyer les divers champignons en les passant dans un bain d'eau, renouveler trois ou quatre fois. Les égoutter, puis conserver ces derniers sur