

REPORTAGE

COURS TROIS ÉTOILES POUR REVEILLON DE CHEF



SOUS L'ŒIL DU MAÎTRE le jeune chef Emmanuel Lacaille, exigeant mais bienveillant, on fait chanter la volaille dans la marmite.



Réaliser un repas de réveillon digne d'un grand chef, sans trop se ruiner – 20 euros par personne – et sans y passer la journée – presque quatre heures... Notre journaliste – plus gourmande que cordon-bleu – a relevé le défi pour vous et suivi la leçon « Plats de fête » à l'école Alain Ducasse que le chef étoilé a ouverte en mai dernier. Elle nous fait partager trois recettes et leurs petits secrets de fabrication.

PASCALE KRÉMER.
PHOTOS STÉPHANIE LACOMBE
POUR LE MONDE MAGAZINE

Leçon « Plats de fête » à l'école d'Alain Ducasse. Le célèbre chef aux deux fois trois étoiles (restaurant du Plaza Athénée à Paris, Louis XV à Monaco) a ouvert en mai un cours de cuisine tout public, rue du Ranelagh, dans le 16^e arrondissement de Paris. A condition d'avoir une matinée de libre, et de ne pas courir après 205 euros, n'importe qui peut désormais s'initier aux secrets des grands chefs. Même, avait-on piteusement vérifié à l'inscription, quelqu'un qui n'aurait jamais fait de tartes qu'avec des pâtes prêtes à dérouler ? Même.

Nous voici un matin de novembre en tablier long derrière un plan de travail. A portée de main, un couteau intimidant et une pile de fiches techniques en trois parties : 1) préparation, 2) cuisson, 3) finition et dressage. L'endroit n'a rien du tout-inox professionnel et hygiénique des cuisines de restaurant. Les recettes apprises ici doivent être aisément reproduites, la déco évoque donc la cuisine d'un particulier, nous a-t-on expliqué à l'entrée. Et en effet, la pièce de 50 m² teintes chêne clair-aluminium-pistache, avec des alignements de cocottes en fonte exactement du même vert guilleret que les murs, les ustensiles par centaines, incluant les indispensables siphons pour émulsions et aiguille à brider le poulet, les quatre fours alignés, sur deux hauteurs, les ingrédients qui nous attendent dans de jolis récipients sans qu'on ait eu à les tracter depuis le marché et le discret monsieur qui vient faire la vaisselle entre deux préparations, tout nous rappelle la maison.

« Coquilles Saint-Jacques et mesclun d'herbes amères mêlées de supions, condi-



Coquilles Saint-Jacques et mesclun d'herbes amères mêlées de supions, condiment de truffes noires pilées au mortier

INGRÉDIENTS POUR 4 PERSONNES : 16 noix de Saint-Jacques • 500 g de supions
 • 2 truffes noires de 30 g • 1 câpre • 1 filet d'anchois • quelques feuilles jaunes de frisée, de céleri, de riquette (petite roquette) • pousses de betterave • 100 g de parmesan râpé
 • huile d'olive • vinaigre de vin • piment d'Espelette.

Ouvrir les Saint-Jacques et laver les noix sous l'eau froide. Les garder au frais dans un linge sec. Nettoyer les supions, les vider et les stocker entre deux papiers absorbants. Brosser puis tailler les truffes noires en 16 lamelles. La première peau, un peu dure, enlevée à l'économe peut ensuite être pilée avec l'anchois et la câpre jusqu'à ce que le mélange devienne une purée. Ajouter le vinaigre de vin, l'huile d'olive, assaisonner.

Préparer le mesclun d'herbes, assaisonné de sel et d'huile d'olive au dernier moment. Chauffer une poêle non adhésive, former 4 cercles de parmesan râpé d'une dizaine de centimètres de diamètre. Cuire 2-3 minutes à feu doux. **Décoller** la dentelle de parmesan avec une spatule fine. Au moment de servir, poêler les noix de Saint-Jacques dans l'huile d'olive. Faire revenir les supions entiers pendant 3 à 4 minutes afin qu'ils soient croustillants, et les saupoudrer à la fin

d'une pincée de piment d'Espelette. **Dresser** un dôme de salade en haut de l'assiette. Disposer quatre tas de condiment de truffe afin de former un angle droit. Déposer les noix de Saint-Jacques sur chaque tas, en laissant déborder le condiment. Glisser la tuile de parmesan et une lamelle de truffe entre chaque. **Déposer** les supions entre salade et Saint-Jacques. **Accompagner** d'un vin blanc fruité ou d'une coupe de champagne.

ment de truffes noires pilées au mortier/ Poulet farci de Noël/ Crème légère agrumes, segments pamplemousses et oranges ». Net progrès pour l'humanité au regard du saumon fumé-dinde desséchée de tant de réveillons, ce menu, c'est là le hic, n'arrivera pas dans l'assiette en appelant le serveur. Au boulot ! semble déjà nous intimer du regard Emmanuel Lacaille, jeune chef de 28 ans qui a sué durant cinq ans derrière les fourneaux du Louis XV, à Monaco. D'emblée, il jauge les quatre participantes. Qu'attendent-elles de la matinée ?

Tout sourire, tablier bien ficelé, Jacqueline Benloulou, Michèle Michel, Nguon Nguyen et Christine Thenault ont l'air dans leur élément. Le stage Ducasse, certaines de ces cinquans ou sexagénaires se le sont déjà fait offrir à deux reprises en guise de cadeau (« Ah ! le

croustillant au pralin du cours de pâtisserie... »). Cuisiner les ravis mais attention, elles ont dépassé le stade primaire de la blanquette de veau, il faut que cela « sorte de l'ordinaire », avec « des mélanges de textures, de couleurs, pas uniquement du plaisir gustatif ».

LEÇONS D'ANATOMIE DE VOLAILLES

Trouver du poivre long ou du fenouil en bâton (Jacqueline : « Dans le Midi, ils s'en servent pour farcir le bar ») ne relève pas pour elles de l'exploit. Pas plus que passer une journée entière recluses en cuisine la veille d'un dîner, ou comparer les mérites respectifs des boutiques d'ustensiles professionnels dans le quartier des Halles. Avec ces troupes dûment entraînées et hautement motivées, Emmanuel Lacaille peut lancer l'offensive. Trois plats à mener de front pour réaliser en

☛ quatre heures l'alléchant menu de fête annoncé. Premier objectif, le dessert. Car la crème légère doit prendre le temps de refroidir. On découvre l'existence du siphon à émulsion, dont la cartouche de gaz ne doit surtout pas être placée au Frigo, malheureuse ! Puis, un tout petit peu trop rapidement – un quart d'heure après le café-brioche aux confitures maison de bienvenue –, leçon d'anatomie de volaille, ou comment décrocher les poumons du bout du doigt en passant par le croupion. Emmanuel Lacaille opère le premier poulet, Christine, pas le genre à barguigner, s'empare énergiquement du second. « *On est là pour ça.* »

A suivre, la mise à nu de la noix de Saint-Jacques toute fraîche venue de Normandie. Tenir la coquille dans la main, attention, dans le bon sens, sectionner le petit nerf qui permet l'ouverture à la base, enlever la barde supérieure, bien longer la coquille avec la lame du petit couteau pointu sinon on découpe un bout de noix. Zut, trop tard. Prise de pitié, ou craignant pour ce qui reste de Saint-Jacques, la brigade d'un jour vient à notre secours. On

aurait tort de refuser, d'autant qu'il faut ensuite s'attaquer aux supions (encore appelés chipirons, des encornets plus gros que les pistes, plus petits que les calamars, mais tout cela reste des mollusques visqueux), qui filent entre les doigts lorsqu'il s'agit de détacher la tête du corps, les yeux de la tête, la petite boule qui sert à on ne sait trop quoi du milieu des tentacules.

RÉHABILITONS LES SALSIFIS

Apparaissent les salsifis, chargés de tenir compagnie au poulet farci. La dernière fois qu'on les avait croisés, c'était en CM2, à la cantine, tout blancs, tout mous, repoussés sur un bord d'assiette Arcopal. Réhabilitions donc avec M. Lacaille ce légume de la famille des tubéreux, qui se trouve sur tous les marchés actuellement, et se déguste fondant. Économique aux transparences design en main, nous épluchons d'interminables tiges noires. « *Ils ont triché* », glisse une voisine de cours, à qui on ne la fait pas. « *Ils ont nettoyé la pellicule noire qui tache les mains d'habitude.* » Pour lever les suprêmes d'orange à cru,

il est toujours possible de copier. Mais, lorsqu'on arrive au bridage du poulet, le moment est venu de jeter le tablier. Ailes, cuisses, croupion. La longue aiguille du prestre maître-queux est entrée et ressortie de partout. « *Bon, ça, c'est la manière de procéder dans les grands restaurants. Voilà ce que vous, vous pouvez faire à la maison* », enchaîne-t-il, percevant comme un vent de panique. « *On dira pas que vous nous l'avez dit !* », rigole Michèle, volontiers taquine, à qui sa paroisse a offert le cours en récompense de deux décennies de bénévolat.

Patience, sérénité, pédagogie. Le chef fait preuve d'un imperturbable professionnalisme. À l'entendre, on est projeté au milieu des toques. « *Ça chante, il est temps de mouiller.* » De « *déglacer* ». De « *cuire par réduction* ». De « *faire compoter* »... On apprend, dans un moment de grande solitude, qu'un cul-de-poule n'a rien à voir avec un trouffignon de volaille (c'est un récipient). On découvre, en même temps que les autres cette fois, qu'on peut être artiste sans en faire toute une salade, juste un petit mesclun en volume,



Poulet farci de Noël

INGRÉDIENTS POUR 4 PERSONNES : poulet fermier de 1,6 kg • 8 salsifis • 200 g de châtaignes précuites. **Pour la farce :** 300 g d'échine de porc maigre • 300 g de boudin noir • 8 pruneaux, 100 g de raisins secs, 8 abricots secs • 5 cl de brandy ou de cognac • 2 oignons blancs, 4 gousses d'ail • 100 g de pignons de pin • 30 g de beurre • 1 bâton de cannelle • 1 feuille de laurier • 15 cl de vin blanc, huile d'olive, sel, poivre. **Pour le jus de volaille :** 1 kg d'ailerons de volaille • 1 oignon • 30 g de beurre • 5 gousses d'ail • 2 l de bouillon de volaille • 2 bâtons de fenouil sec • 5 branches de thym. **Pour le bouillon de volaille :** 1,5 kg de carcasses de volaille • un demi-oignon • une carotte • une branche de céleri • un poireau, un bouquet garni • gros sel • poivre blanc.

Pour le fond blanc (bouillon) de volaille : placer les carcasses nettoyées des parties grasses et sanguinolentes dans un récipient haut. Recouvrir de 2 l d'eau froide. Porter à ébullition. Écumer. Ajouter la garniture aroma-

matique. Assaisonner. Cuire deux heures. Filtrer. **Pour le jus de volaille :** placer dans une grosse cocotte huilée des bas morceaux de poulets (ailerons, par exemple) coupés en petits quartiers. Colorer les

morceaux jusqu'à ce qu'ils soient blonds. Ajouter 30 g de beurre doux, l'oignon blanc, l'ail (gousse non épluchée, piquée à la pointe du couteau), le thym, le fenouil sec, le poivre et une pincée de sel. Cuire doucement de 10 à

15 min. Oter la viande. Vider le gras de la cocotte. Replacer la viande. Verser une louche de bouillon de volaille chaud pour décoller les sucs aromatiques et enrober la viande. Laisser évaporer, en grattant un peu le fond de la cocotte. Verser une autre louche. Laisser évaporer. Puis verser tout le bouillon jusqu'à hauteur de viande. Porter à ébullition une fois, puis cuire à feu doux une heure et demie en écumant régulièrement. Filtrer le jus.

Pour la farce : griller à sec les pignons dans une poêle en les gardant blonds. Réserver. Couper l'échine de porc en petits cubes d'environ 2 cm sur 2. Oter la peau du boudin noir et le couper en morceaux. Détailler les oignons en lanières. Éplucher les gousses d'ail. Faire mariner les fruits secs dans le cognac durant un quart d'heure. Egoutter en pressant. Chauffer un filet d'huile dans un sautoir. Faire sauter les dés de porc et le boudin avec la cannelle et le laurier. Ajouter les pignons, l'ail, les fruits secs dans le sautoir. Mélanger délicatement. Cuire doucement 2 min. Réserver. Ajouter du beurre. Mettre les oignons dans le même sautoir. Les

cuire 10 min. Remettre porc, boudin, fruits secs dans le sautoir. Déglacer avec le vin blanc que l'on laisse s'évaporer entièrement. Mélanger et assaisonner. La farce doit être bien liée. **Le poulet :** le flamber pour enlever les dernières petites plumes et le vider. Le saler, le poivrer, à l'intérieur et à l'extérieur. Retirer la cannelle et le laurier de la farce. Farcir généreusement le poulet (5 cuillères à soupe). Puis le brider (fermer). Le mettre au four préchauffé à 190 °C durant un quart d'heure, en le retournant régulièrement pour qu'il rissolle de tous côtés. Puis baisser à 170 °C. Le laisser cuire durant 40 min. **Les salsifis :** les laver, les couper en deux en biseau. Les faire revenir dans un beurre bien moussant à feu moyen. Quand ils ont blondi, les couvrir de bouillon de volaille à mi-hauteur et les laisser cuire 20 mn. A mi-cuisson, ajouter les châtaignes précuites. Terminer la cuisson avec du jus de volaille. **Présentation :** chauffer le jus de volaille. Découper le poulet en 8 morceaux. Ajouter une cuillerée de farce. Napper de jus de volaille.

en posant d'abord les feuilles les plus lourdes avant de piquer délicatement les autres. Qu'il convient de couper les doigts du poulet à l'exception du plus long pour allonger la patte à la présentation. Mais que cela ne fera pas insulte aux invités.

RAPPEL AUX RÉALITÉS MÉNAGÈRES

Tout en répondant à quelques colles innocemment posées (La différence entre une décoction et une infusion ? Comment faire une réduction de vinaigre balsamique ?), le cuisinier distille ce qu'il faut de petits conseils pour que les plus exigeantes repartent satisfaites. Désormais, décomplexées par le chef, elles congèleront le bouillon de volaille plutôt que de s'embêter à en refaire à chaque fois. Elles utiliseront de l'huile d'olive deuxième pression, et non première, pour la cuisson. Elles éplucheront l'oignon sous un filet d'eau froide – pourquoi pleurer inutilement ? Elles prépareront la farce la veille, ou l'avant-veille, ce qui s'avère non seulement commode mais judicieux pour parfaire la macération. Zen, toujours zen, Emmanuel

À VOUS DE JOUER

L'école Alain

Ducasse, dirigée par le chef Romain Corbière, propose des cours à la demi-journée (de 165 € à 205 €) ou à la journée (de 280 € à 330 €). Des séances d'œnologie et des cours de cuisine pour enfants sont aussi au programme. 64, rue du Ranelagh, Paris-16°. Tél. : 01-44-90-91-00. www.ecolecuisine-alainducasse.com



À TABLE Après l'effort, la dégustation.

Lacaille sourit aux remarques gentiment caustiques qui concluent certaines longues démonstrations savantes. « Ça, le volailler le fait gratuitement. » Il accepte de bon cœur qu'on raille le mégaploivrier chic qui nous oblige à lever les bras pour l'actionner.

A intervalles réguliers, il se voit rappelé aux saines réalités ménagères. Michèle, devant le fond de sauce aux ailerons de poulet : « Nous, à la campagne, c'était ça le plat principal ! » Au fil de la matinée, ces dames, tout en obéissant scrupuleusement aux consignes du chef, ont un peu repris le pouvoir dans la cuisine. Elles s'échangent leurs trucs, leurs bonnes adresses, les recettes fétiches, celles qui impressionnent à tous les coups. On ne prend d'ailleurs qu'une part symbolique au débat sur la bonne texture du risotto à la betterave rouge.

OÙ SONT LES HOMMES ?

Au moment de déguster enfin le repas concocté, le cours a définitivement pris des airs de déjeuner entre copines. Qui auraient eu l'idée sympathique d'inviter un chef à leur table. Jacqueline, jeune retraitée de la production cinématographique, feint de s'étonner de l'absence de stagiaire masculin : « Peut-être parce que les hommes sont toujours persuadés qu'ils savent, alors que nous, nous voulons apprendre... Tenez, pour Noël, ils vont penser à mettre le champagne au frais et à ouvrir les huîtres, c'est bien tout. » Le boudin dans la farce, de l'avis unanime, fut une riche idée. C'est onctueux, ça remplace l'œuf. L'exquise mousse d'agrumes a un goût de trop peu. Dommage, on ne peut pas lécher les parois du siphon.

Les quatre heures de cours sont largement dépassées, tant pis, le chef lui-même semble goûter l'ambiance du jour, au point de sortir un brin de sa réserve. « Vingt-cinq personnes en cuisines, au Louis XV, pour 50 couverts. Chacun sait ce qu'il a à faire. Il y a très peu de dialogues, et la discipline est presque militaire. Ici, j'apprécie de pouvoir partager ma passion, d'en parler. C'est une autre approche du métier. » Une autre approche de la cuisine, aussi, pour ces expertes ès Tatin de figues rôties. Exceptionnellement, le moment partagé aura été plus important que le résultat final. □



Crème légère agrumes et fruits rouges, segments de pamplemousses et d'oranges

INGRÉDIENTS POUR 4 PERSONNES : 400 g de crème entière • 30 g de lait • 25 g de sucre semoule • 1 zeste d'orange • 1 zeste de pamplemousse • 2 oranges • 2 pamplemousses • 250 g de fruits rouges : myrtilles, framboises, fraises, groseilles.

A préparer à l'avance

car la mousse doit être refroidie avant dégustation.

Pour le coulis : mixer myrtilles, framboises, fraises, groseilles (en garder quelques branches pour la décoration), puis passer pour retirer les grains.

Pour la crème : mélanger lait, sucre semoule, zestes d'orange et de pample-

mousse. Ajouter 100 g de coulis pour la couleur. Chauffer très doucement, bien mélanger, laisser infuser 10 min hors du feu. Ajouter la crème et laisser infuser de nouveau 10 min. Filtrer au tamis puis couler avec un entonnoir dans un siphon pour émulsion (avec douille cannulée). Placer au frais.

Pour la garniture : éplucher les agrumes (retirer peau et membranes blanches), découper en petits morceaux. Dans une grande verrine, ou des verres à Martini, recouvrir le fond de coulis, puis placer les segments d'agrumes jusqu'à mi-hauteur. Réaliser avec le siphon une belle rosace de crème. Placer des groseilles en branche sur le dessus.