

SPÉCIAL GASTRONOMIE



Jean-Michel Lorain, tradition et création.

Lorain, parole de chef

9 h 30 du matin. L'effervescence est à son comble dans les cuisines de La Côte Saint-Jacques, à Joigny. Depuis près d'une demi-heure, Jean-Michel Lorain (3 étoiles) a entrepris de réaliser deux de ses musts avec la complicité d'une quinzaine d'apprentis, tout ouïe. L'assemblée a revêtu son tablier immaculé et s'apprête à suivre les recommandations du chef sur les différents ateliers dévolus à la préparation du homard rôti à l'américaine et des côtes de veau aux topinambours truffés. Tout un programme. Le coup d'envoi est donné. Sur le plan de travail, les stagiaires trient, coupent, concassent et décortiquent avec allégresse. Des effluves d'huile d'olive frémissant dans les co-

RECETTE

Terrine océane

Pour 4 : 35 à 40 huîtres, 200 g d'échalotes, 100 g d'épinards, 1 dl de jus de veau, 3 feuilles de gélatine, 3 dl de vin rouge, 1 brocoli, 1 endive, 5 cl d'huile de noisette, 1 citron. Ouvrir les huîtres, réserver au frais dans leur eau. Cuire les échalotes à l'eau. Rafraîchir puis cuire avec le vin et 1 pincée de sucre jusqu'à réduction de moitié. Infuser 24 h. Cuire les épinards.

Porter les huîtres et leur eau à la limite de l'ébullition. Egoutter en gardant le jus. Porter à ébullition 1 dl de jus d'huîtres, 1 dl de vin réduit et 1 dl de jus de veau. Ajouter la gélatine. Dans 1 terrine alterner épinards, échalotes et 20 huîtres. Terminer par 1 couche d'épinards. Couler le jus d'huîtres au vin rouge entre chaque couche. Réserver 12 h au frais avant de découper à l'aide d'un couteau électrique.

cottes embaument l'atmosphère. Tandis qu'à l'autre bout des fourneaux le bruit des couteaux éminçant carottes, oignons et courgettes sur les planches de bois rythme le cours. Tout juste si l'on ne se croirait pas en plein service, un dimanche. « Voyez, pour le homard, interpelle le chef, préférez les petits morceaux. La chair n'en sera que plus goûteuse et colorée. » Ainsi, en moins de quatre heures, les élèves auront appris à ficeler une côte de veau, « recycler » la carcasse d'un crustacé, découper avec minutie du lard fumé, réaliser une julienne de truffes, concocter un fond de volaille, gérer une cuisson « à cœur » et présenter l'ensemble avec délicatesse dans un grand plat. Une véritable prouesse. Mais Lorain n'en est pas à son premier essai. Voilà plus de trente ans que sa maison prodigue – à l'initiative de son père, Michel Lorain – astuces et secrets de chef. « *Ce qui doit rester des cours ? Les techniques, les principes de base et l'organisation. Car l'important n'est pas la recette, mais tout ce qu'il y a autour* », conclut-il alors que les apprentis prennent place autour de la table du salon, où ils dégusteront, non sans une certaine fierté, les mets concoctés dans la matinée ■ MARION TOURS

Où. L'École de cuisine de Jean Michel Lorain, 14, faubourg de Paris, Joigny (Yonne). 03.86.62.09.70, www.cotesaintjacques.com, www.parole-de-chef.com.
Les cours. A la carte, en formules week-end ou semaine avec cours (participatifs ou non), dégustation et marché en compagnie du chef. 80 € le cours, 180 € le cours participatif avec déjeuner et à partir de 830 €/pers. les 3 jours, nuits incluses.

PORTRAIT

Le fils prodigue

Sa grand-mère Marie Lorain crée une pension de famille près des bords de l'Yonne en 1945. Son père, Michel, la reprend en 1957, la transforme peu à peu en maison de luxe et bluffe son monde avec des « plats spectaculaires » : huîtres aux quatre saveurs, ris de veau Saint-Jean-Cap-Ferrat. Formé chez Troisgros, Girardet, Taillevent, Jean-Michel va vers plus de sobriété. Ce jeune homme à la tête bien faite et bien pleine (il écrit son blog et confectionne ses livres de recettes avec ses photos) gagne avec papa les trois macarons, les perd, les regagne seul, à la force



du poignet. « Ça a été ma chance », confie-t-il. Bref, il y trouve son indépendance, sa personnalité, sa force. Tandis que papa se mue en vigneron sur les coteaux de Joigny, le fils prodigue prolonge l'héritage. La pension de bord de route est devenue une adresse de luxe face à la rivière. Sa cuisine est bourguignonne avec prestance, légèreté, ouverture au monde, les vins sont d'exception. Bref, sous sa houlette, tradition et création s'unissent sans faiblir. JML propose aussi bien les plats « de mémoire », créés par papa, que ses huîtres en terrine océane ou son bar fumé au caviar. Ce fils prodigue est aussi un magicien ■ G.P.

DIDIER DELMAS