

Voyage de Luxe ^{n°32}

VIETNAM

Sur la route mandarine

De Saigon à Hanoi

Du delta du Mékong à la baie d'Along

Entre dragons et rizières, cols et plages

PAYS BASQUE

Parenthèses design & écrins cosy

Tour d'horizon des meilleures adresses



ET AUSSI... Nouveau : Rose Sultan à Marrakech, un hôtel-joyau...
Gastronomie : Jean-Michel Lorain, 3 macarons au Michelin, à la Côte Saint-Jacques...
Goûts de luxe : mode, bagagerie, bijoux, montres, déco, techno...



Le secret du chef Jean-Michel Lorain, 3 macarons au Michelin : créer et faire partager une cuisine inventive qui ancre ses racines dans l'héritage familial et le respect des produits.

JEAN-MICHEL LORAIN :

les arts gastronomes

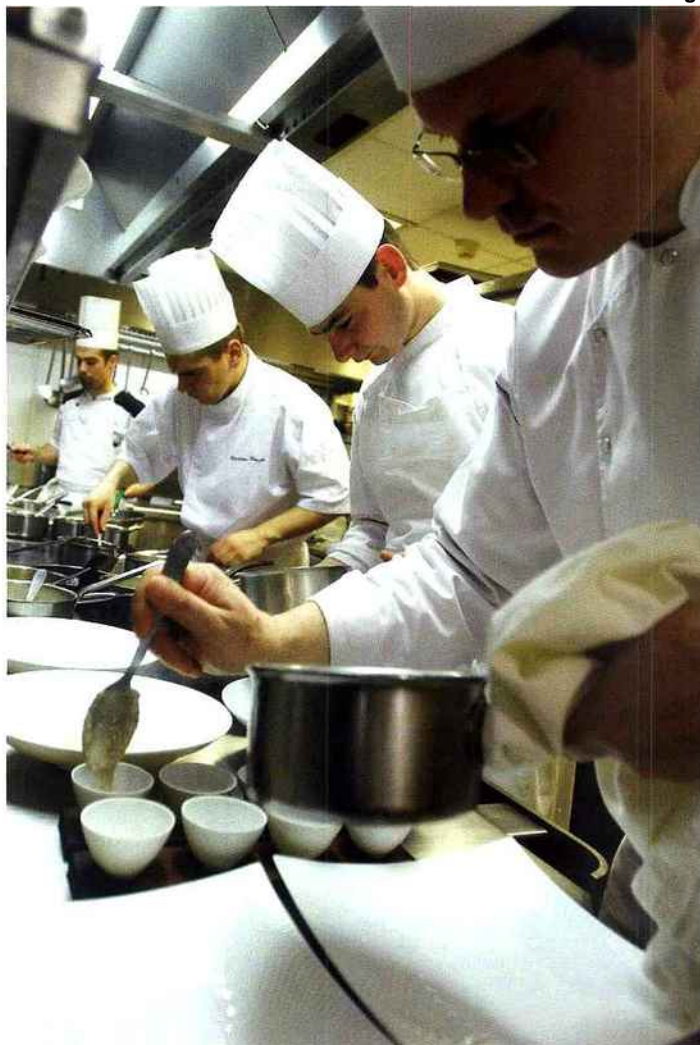
À Joigny, sur les bords de l'Yonne, Jean-Michel Lorain perpétue une tradition familiale avec le succès qu'on lui connaît. **Sa table ne compte plus les étoiles et son hôtel ne cesse d'améliorer son accueil et son confort.** Visite très gourmande chez un homme qui décline l'art de la gastronomie sous toutes ses formes.

Texte & Photos Antoine Lorgnier

Deux heures de train à peine de Paris. Voici Joigny, village médiéval bordant une Yonne paresseuse. En ce premier matin à la Côte Saint-Jacques, le soleil peine à percer la brume qui monte du fleuve et des champs. Pas de bruit. Du balcon de ma suite, astucieusement nichée sous les toits et pleine de recoins secrets, la vue porte jusqu'au pont de pierre qui ouvre Joigny sur les terres de l'Ouest. Le petit-déjeuner ne devrait pas tarder. Paris me semble déjà bien loin. Train du soir en Gare de Lyon pour profiter au maximum du week-end, arrivée un peu tardive juste

à temps cependant pour une première rencontre avec Jean-Michel Lorain et sa cuisine. « Ce soir, nous resterons dans les classiques de la maison », sourire franc, yeux pétillants, Jean-Michel entretient avec respect et talent quelques « Plats de Mémoire Qui ont fait la renommée de la Côte Saint-Jacques au fil des Années ». Dixit la carte. Au choix. Bar légèrement fume au caviar osciètre, Poularde de Bresse à la vapeur de Champagne et le Boudin Noir fait à la

maison et purée mousseline à l'ancienne. J'opte pour ce dernier sur les conseils d'amis ayant déjà fréquenté l'endroit. C'est tout simplement un vrai moment de bonheur, tout fait de simplicité et de saveurs discrètes chargées de nostalgie ! Coup discret à la porte. Le petit-déjeuner se matérialise soudain au pied du lit avec un petit message : le chef vous attend à 9h30 pour aller au marché. Dernier coup d'œil à l'Yonne maintenant baignée de soleil, jus d'orange frais pressé, viennoiseries toutes chaudes et craquantes. Ne pas trop traîner malgré la tentatrice envie de me replonger sous la couette et de savourer l'instant. C'est donc avec un dernier petit pain au raisin à la »►



Jean-Michel Lorain prend autant de plaisir à choisir ses légumes au marché qu'à les photographier. Ses superbes livres « Légumes » et « Herbes, fleurs et salades » témoignent de cette passion pour les produits du terroir et son désir de les mettre en valeur.





main que je retrouve Jean-Michel à la réception. Toujours tout sourire. Le marché de Joigny se trouve sous une immense halle. Ici tout le monde connaît le chef. La plupart servaient déjà le père, Michel. Quelques légumes, artichauts, épinards, radis, haricots à la fraîche. Ce matin Jean-Michel vient surtout chercher ce qui lui manque pour le service du déjeuner.

Bar légèrement fumé au caviar osiètre, Poularde de Bresse à la vapeur de Champagne, Boudin Noir fait à la maison et purée mousseline à l'ancienne... il est bien difficile de choisir.

Pas de réels besoins donc hormis celui de parler, de voir les gens et les produits, mais aussi d'imaginer dans ce fourmillement d'odeurs, de couleurs et de saveurs de nouvelles recettes ou de nouvelles associations et de les porter à la carte sous la rubrique « Produits du marché. Plats composés au gré de la saison ou selon l'inspiration du moment ». Ce sera donc

Pigeon fermier aux Artichauts poivrés, Epinards et Petits Filets de Rougets et Sardines poêlées en tartines croustillantes. Vous l'aurez compris, la carte de la Côte Saint-Jacques est une douce version du supplice de Tantale. Une petite trentaine de plats proposés parmi lesquels il est bien difficile de choisir. Les Jambonnettes de Grenouilles croustillantes, Gelée de Gaspacho et Sauce Chlorophylle sont absolument irrésistibles. Les quatre pièces ont juste tendance à disparaître trop vite. Dommage qu'il n'y en ait pas deux de plus. Juste histoire de prolonger le plaisir de sentir les dents percer la carapace croustillante et atteindre la douceur de la chair de la grenouille. Plus surprenant, la Genèse d'un plat sur le thème de l'Huître. Deux sauces, deux présentations, en assiette et en petits bols, pour une déclinaison qui reconstitue le plat final. Dans les quatre bols, les étapes du plat servies en assiette qu'il convient de découvrir dans l'ordre, d'abord les sauces seules puis avec les

huîtres. Parmi les poissons, ma préférence va aux Noix de Saint-Jacques en Noir et Blanc et Risotto à la Truffe Fraîche. Tout d'abord, la recette est belle. Variations de blancs et de matières – dureté de la porcelaine, fermeté des coquilles, légèreté du risotto – au cœur desquelles tranche le noir de la truffe. Ici aussi, Jean-Michel joue avec les contrastes, couleurs donc mais aussi les saveurs et textures. Le croquant de la truffe s'associe à merveille au moelleux de la noix et son goût de terroir souligne avec subtilité la côte marin du coquillage. Dans le même genre d'associations, les Noix de ris de Veau au gingembre, Petits Oignons, Rhubarbe et Radis Roses est un succès. La finesse du ris de veau trouve un allié inattendu dans le gingembre qui lui donne ici une autre ►

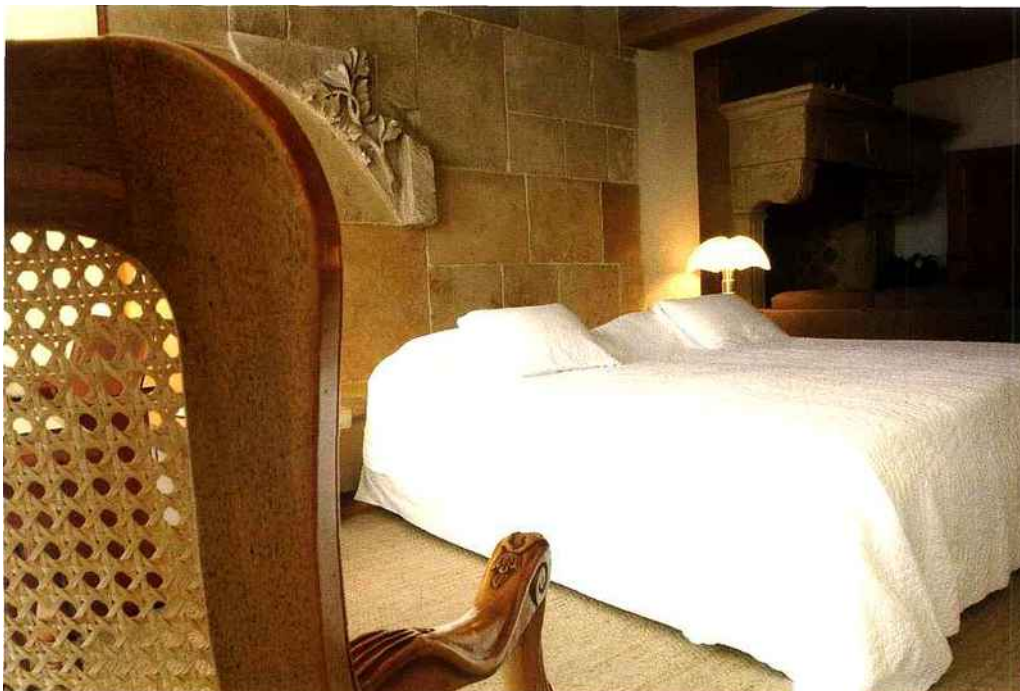


Pisette





La carte de la Côte Saint-Jacques est une douce version du supplice de Tantale. Une petite trentaine de plats sont proposés... Le chef joue avec les contrastes, les couleurs mais aussi les saveurs et les textures.



Partout, du salon d'hiver aux chambres en passant par la salle à manger, le bois et le végétal sont omniprésents. Une touche de chaleur qui ajoute à la douceur du lieu.



dimension, il prend soudain corps, trouve une nouvelle stature qui régale les papilles. C'est là tout le secret de Jean-Michel Lorain : créer et faire partager une cuisine inventive et curieuse qui ancre ses racines dans l'héritage familial et le respect des produits. Tout commence en 1945 Marie Lorain, couturière et cuisinière à ses heures, décide d'ouvrir une petite pension de famille qu'elle appelle Côte Saint-Jacques du nom de la colline à laquelle s'adosse son restaurant Michel, un de ses quatre enfants, fait son apprentissage chez un pâtissier puis, en 1958, reprend le flambeau avec sa femme qui se fait rapidement un nom dans le monde pourtant très masculin de la sommellerie. En 1971, la première étoile tombe. En 1977, la Côte Saint-Jacques devient membre des Relais & Châteaux et obtient trois toques au Gault & Millau. Jean-Michel rejoint son père aux fourneaux en 1983. Dans ses bagages, son

expérience glanée chez Troisgros (Roanne), Deligne (Taillevent, Paris), Girardet (Suisse) Résultat : une troisième étoile en 1986 qui consacre ce jeune chef de 27 ans ! En 1993, il est élu chef de l'année par le Gault & Millau qui lui accorde la note de 19,5/20 et scelle ainsi la transition du père et du fils. Jean-Michel entreprend alors de construire un nouvel hôtel face à la rivière, de l'autre côté de la route. La construction de la Résidence l'absorbe sans doute un peu trop car il perd une étoile qu'il retrouvera dès 2004. Mais le résultat en vaut la peine. Le salon d'été ouvre sur l'Yonne. Bois, poutres apparentes, cheminée, bibliothèque gourmande, tommettes au sol et bar à vieux armagnacs font de celui d'hiver un refuge confortable. En chemin, les curieux

se pencheront sur le grand bocal vitré qui mène à l'escalier. En contrebass, l'ancre de Jean-Michel Lorain et de ses collaborateurs. C'est là qu'ils se retrouvent pour discuter des nouvelles recettes, des aménagements à apporter à l'hôtel, au service. Un moment important et privilégié, indispensable aux yeux du chef qui d'ailleurs parle peu de lui mais plutôt d'une équipe, « son écurie de Formule 1 », dans le sens noble du terme bien évidemment ! Cet endroit privé est parfois ouvert à des hôtes privilégiés qui sont ainsi en prise directe avec les cuisines et la savante magie de ses pianos. On accède aux restaurants par un escalier qui déjà vous met l'eau à la bouche. Les murs sont en effet couverts de recettes de cuisine. Il ne vous reste plus qu'à prendre place à une table du restaurant L'Herbier, ainsi nommé pour les nombreuses compositions végétales sous verre qui ornent ses murs, les papilles déjà bien en alerte. ■



Pratique

LA CÔTE SAINT-JACQUES

14, Faubourg de Paris, 89300 Joigny.
Tél. : 03 86 62 09 70. www.cotesaintjacques.com.
Fermeture annuelle : janvier 2009.

Côté Restaurant

À la carte, le repas va de 130 à 180 euros. Le Menu Gourmand est à 165 euros (4 plats), le Menu Surprise est à partir de 190 euros et le Menu Découverte (au déjeuner) est à 135 euros.

Côté Gastronomie

L'École de cuisine propose des cours organisés sur 3 jours en week-end ou en semaine avec visite du marché de Joigny, apprentissage des préparations de base (fonds, sauces), élaboration d'un menu complet, dégustation de vins avec le sommelier. Séjours possible aussi autour du vin avec dîner gourmand et découverte du vignoble de Chablis. Le forfait Cuisine est à partir de 785 euros et le forfait Œnologie, à partir de 1 105 euros. Les dates 2008 du Forfait Cuisine sont : 8-10 octobre ; 28-30 octobre ; 9-11 décembre. Recettes et conseils sont aussi sur le blog : www.parole-de-chef.com

Côté Hébergement

La Résidence abrite 22 chambres et suites toutes différentes donnant sur l'Yonne. La Maison Mère, de l'autre côté de la rue, en compte 10. Les deux sont reliées par un passage souterrain.

Tarifs des chambres par jour pour deux personnes : de 150 euros (chambre sans vue à la Maison Mère) à 560 euros (suite avec vue sur la

rivière à la Résidence). Petit-déjeuner : 25 euros.

Côté Bien-être

Le Spa « Côte Coon » avec Cinq Mondes et Carita, a ouvert en 2007 sur 800 m2 sur deux niveaux (piscine intérieure et jacuzzi, centre de soins). Ce nouvel espace de la Côte Saint-Jacques propose une cinquantaine de soins. La marque Cinq Mondes assure tout ce qui est massages, gommages et autres modelages, de 48 euros pour le Gommage aromatique aux épices (30mn) à 140 euros pour le Rituel de l'Orient (1h30), sans oublier les soins à deux à partir de 210 euros pour le Rituel du Siam (bain Ofuro gommage et modelage balinaï, 2 h). La partie soins du visage et soins du corps, épilation et manucure est le domaine de la marque Carita. À partir de 60 euros pour le Rénovateur Mains ou pieds (1h) à 135 euros pour le Visage Parfait (1h45). La Côte Saint-Jacques offre un choix irrésistible de forfaits spa/gastronomie de 1 nuit (dîner, chambre et soins) à partir de 850 euros pour deux personnes (formule « Bien-être, Saveurs et Romantisme ») à 3 nuits (formule « Escapade Bien-être et Saveurs ») à partir de 1 970 euros pour deux personnes. Une carte spéciale a même été imaginée par Jean-Michel Lorain pour contribuer au bien-être de ses hôtes. Le menu « Côte Coon » se veut léger et délicieux et indique les calories de chaque plat à côté du prix. Par exemple, la Papillote de bar au fenouil affiche modestement 240 calories pour 32 euros.

