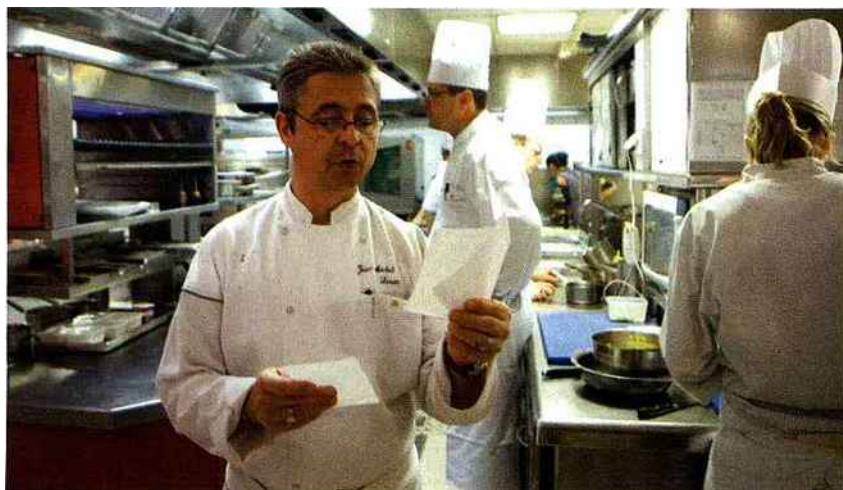


TENDANCES GASTRONOMIE

LA TABLE par Gilles Pudlowski



Démonstration de cuisine par maître **Jean-Michel Lorain**.

Il est le plus discret de nos 3-étoiles. Quinquagénaire aux airs de quadra, formé chez Girardet, Troisgros, Taillevent, fasciné par Chapel, élevé au bon lait de papa Michel, qui « inventa » les huîtres aux quatre saveurs et la truffe aux choux, il fait sa cuisine à lui, se passionnant pour la technique, le produit, les légumes.

C'est à lui qu'on doit « Les collections de Jean-Michel Lorain », paru chez Glénat, où il disseques herbes, fruits, primeurs, joignant le geste à l'image, la science du chef à la « vista » du photographe. Ce fort en thème au savoir encyclopédique est un maître de son registre. Il a donné un relief nouveau à la vieille Côte Saint-Jacques, créée par sa grand-mère. On vient pour le spa avec des soins signés Cinq Mondes, les massages, la piscine couverte, la vue sur l'Yonne. Mais ce n'est là que le prélude d'un séjour gourmand.

Les bons tours de ce technicien fortiche ? Le goût des voyages (rosace de homard et salade palmiste, raie cuite doucement au lait de coco et bouillon de combava, langoustines au curry vert) juxtaposé à la grande tradition renouvelée. Le carpaccio de bœuf et de foie gras aux cèpes, les écrevisses aux girolles et gelée de tomate (photo ci-contre), les escargots aux tripes ou l'impériale volaille à la vapeur de champagne avec sa repasse en consommé léger valent le voyage à Joigny.

Une cuisine du bon sens et du goût juste : c'est exactement ce que pratique JML, à l'aise dans tous les registres. Sa terrine d'huîtres en gelée comme son rognon pané aux artichauts, tomates et câpres font plaisir à l'œil et au palais, sans déranger l'esprit. Par les temps qui courent, dans la haute cuisine, ce n'est point si fréquent.

On ajoute une cave de grands bourgognes d'entre Chablis (Pinson), Beaune (Tollot-Beaut) et Santenay (Girardin). Plus des desserts à se poulécher, dont un mille-feuille aux trois crèmes d'anthologie, ainsi qu'une tarte caramel/passion, modèle du genre acidulé. Bref, une fête du goût. Et une leçon de cuisine ■

La Côte Saint-Jacques, 14, faubourg de Paris, Joigny (Yonne). 03.86.62.09.70. Menus : 130 € (déjeuner), 175, 215 €

Ecrevisses

A pattes rouges, elles sont décortiquées et confites dans un coulis d'écrevisses.

Salades

Quatre variétés : frisée, mizuna, médis rouge et salsola.

Girolles

Petites, elles viennent de Sologne et sont poêlées à l'ultime moment.

Gelée de tomates

Eau des tomates réduite et prise en gelée.



PHOTOS : MAURICE ROUGE-MONT