

UN CHEF/ **DES COURSES**/UNE RECETTE



Une matinée gourmande avec...

Jean-Michel Lorain

Seigneur en son royaume du bord de l'Yonne, ce Bourguignon discret qui vit loin des paillettes nous a pris par la main pour nous initier à un cours de cuisine trois étoiles. *Par Henry Yadan. Photos Romain Benoit*

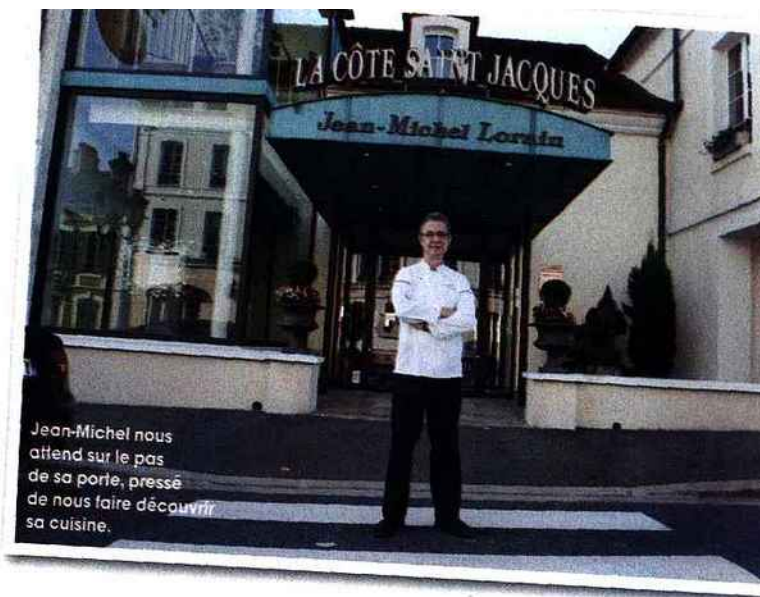
Après un petit café matinal vite avalé dans le restaurant familial, Jean-Michel a tenu à nous conduire lui-même à bord de sa voiture pour arriver dès l'ouverture au marché couvert de Joigny. L'occasion pour Romain et moi de traverser cette petite bourgade bordant l'Yonne, proche de son établissement Relais & Châteaux auquel le guide Michelin a attribué la consécration suprême avec une troisième étoile. Pour la recette qu'il avait promis de nous confectionner, il souhaitait improviser au gré des produits de saison dénichés sur place, et non pas piocher dans sa carte actuelle.

UN PROFESSIONNEL RECONNU ET APPRÉCIÉ

Salué par chacun des producteurs et artisans locaux qui lui présentent leurs meilleurs produits, notre chef jette spontanément son dévolu sur les étals bien garnis d'une petite poissonnerie. Et après un échange amical avec la patronne, le voilà qui plonge la main dans une baignoire pour en retirer une magnifique botte de couteaux, ce coquillage en forme de tube qui vit dans le sable des plages. Ça y est, il a trouvé l'inspiration pour concocter le plat qu'il nous dédie ! Ce fruit de mer assez peu connu que Jean-Michel affectionne pour ses saveurs subtiles et son prix raisonnable en sera la base. Après un rapide coup d'œil, il se décide aussi à commander dans la foulée des praires et des palourdes. Pour les accompagner, il finit par opter pour quelques choux de Bruxelles achetés sur un stand voisin, en nous précisant qu'il n'en utilisera que les plus grandes feuilles.

DES GALONS GAGNÉS UN À UN

Lors de notre retour à La Côte Saint Jacques, Jean-Michel en profite pour nous raconter son parcours. Fils et petit-fils de cuisinier, ce détenteur d'un Bac scientifique se souvient avec émotion de son apprentissage dans la maison



Troisgros, à Roanne. Une étape initiatique indispensable avant de se frotter à la pression du très parisien restaurant Taillevent puis d'effectuer un passage chez le légendaire Fredy Girardet, en Suisse. En 1983, il finit par rejoindre la brigade familiale, dans cette grande bâtisse bourgeoise décorée avec goût, pour en graver un à un les échelons avec un leitmotiv : respecter le vrai goût des choses. Trois ans plus tard, à 27 ans seulement, il sera le plus jeune chef français à obtenir trois étoiles au guide Michelin. Une récompense conservée aujourd'hui encore, à force de rigueur et sans avoir jamais eu la prétention de troquer son statut de chef reconnu contre celui de star.

TOUR DE MAIN, SAVOIR-FAIRE, LE CHEF CUMULE LES TALENTS

Une fois la porte de la cuisine passée, Jean-Michel enfle son tablier et sort les commissions de son cabas. Son lieu de travail ressemble à une ruche où chacun œuvre pour atteindre un même but : ravir les hôtes en leur préparant des mets d'exception. Avec l'aide de son

second, Claude Leblanc, il rassemble les ingrédients sur une planche à découper, prêts à être transformés par ses mains expertes.

C'est le moment de passer à l'action. Après les avoir fait tremper un instant dans l'eau froide, Jean-Michel dépose les couteaux dans une casserole sur un feu vif avec un peu de vin blanc, de l'échalote émincée et une branche de coriandre. Un agréable fumet s'en échappe très vite.

Sans même m'en rendre compte, me voici les mains dans une cocotte en train de décortiquer les couteaux avec lui pour en extraire la partie comestible sous l'œil moqueur de Romain qui immortalise la scène. L'opération est délicate et nécessite un véritable coup de main. Ensuite, il faut s'attaquer aux praires, aux palourdes et en récupérer le jus. Autre geste délicat, l'effeuillage des choux de Bruxelles. Jean-Michel en sélectionne les plus belles feuilles vertes, les cuit dans l'eau bouillante quelques minutes, les trempe ensuite dans une eau froide puis jongle avec plusieurs casseroles pour la confection de sa recette. Reste enfin le dressage de cette recette originale dans une assiette creuse. Et dans ce qui prend peu à peu une forme appétissante, on reconnaît très vite la patte d'un grand chef...
Ultime étape, la dégustation de plat fumant aux effluves appétissants. Merci pour ce régal, chef !

SON ADRESSE :
Relais & Châteaux La Côte
Saint Jacques,
14 faubourg de Paris,
89300 Joigny.
Tél. 03 86 62 09 70.
Fax. 03 86 91 49 70.
www.cotesaintjacques.com



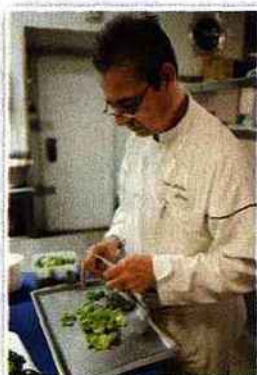
1. Jean-Michel Lorain est l'un des premiers clients à pénétrer dans la halle du marché couvert de Joigny sa caverne d'Ali Baba gourmande



2. Les couteaux, c'est le choix de Jean-Michel qui a sa petite idée pour les préparer. Après l'achat des échalotes, il prend tout son temps pour sélectionner des choux de Bruxelles croquants.



3. Tout est réuni sur cette planche à découper pour faire une belle recette.



4. Préparer les choux de Bruxelles et éplucher les couteaux, c'est tout un art que Jean-Michel maîtrise à merveille.



5. C'est bon, les couteaux sont ouverts, il est temps de les retirer du feu.

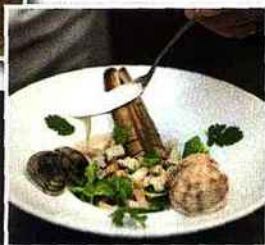


6. Claude Leblanc, adjoint de Jean-Michel depuis des années, lui apporte le pot de crème, et Jean-Michel tient absolument à me faire goûter sa recette qui mijote.



7. Jean-Michel me surveille pour savoir si je suis bien sur le coup pendant qu'il dresse son assiette.

8. Le chef termine de dresser son assiette en agrémentant le tout d'une émulsion.



La recette de... **Jean-Michel Lorain**



Soupe de coquillages aux choux de Bruxelles et coriandre fraîche

POUR 4 PERSONNES ■ PRÉPARATION 30 MINUTES
■ CUISSON 20 MINUTES ■ FINITION 5 MINUTES

- 1 botte de couteaux (environ 1 kg)
- 12 praires • 16 palourdes
- 300 g de choux de Bruxelles
- 70 g d'échalote • 1 botte de coriandre
- 25 g de beurre • 15 cl de crème fraîche
- 10 cl de vin blanc • gros sel

Préparation. Épluchez les échalotes et émincez-les finement. Faites dégorger les coquillages à l'eau froide pendant 15 minutes et égouttez-les.

Mettez les couteaux dans une casserole avec l'échalote, 1 branche de coriandre et le vin blanc. Couvrez et placez sur un feu vif. Arrêtez la cuisson au bout de 4 minutes dès que les coquillages commencent à s'ouvrir, et procédez de la même façon avec les palourdes et les praires. Effeuiliez les choux de Bruxelles de manière à n'en sélectionner que les plus belles feuilles vertes. Faites-les cuire à l'eau bouillante salée, puis rafraîchissez-les à l'eau froide.

Décoquillez les coquillages et réservez les parties comestibles et découpez les couteaux en gros morceaux. Récupérez le jus des coquillages dans une casserole et faites-le bouillir avec la crème fraîche durant 3 minutes, puis ajoutez le beurre et mixez le tout quelques secondes.

Finition. Chauffez les coquillages, les choux et la feuille de coriandre avec un peu de sauce sans ébullition. Répartissez dans 4 assiettes creuses et sautez avec le bouillon émulsionné.

Décorez ensuite avec des coquillages, des feuilles de coriandre et servez chaud.

