

SUD OUEST

G o u r m a n d

LE MAGAZINE DES SAVEURS D'ICI | NOVEMBRE 2012 | N°15 | 3.90€

Douceurs d'hiver

La tradition
du **chapon**
de Grignols

Quatre recettes
de **pot-au-feu**

Saint-Sébastien
dans le ventre
de la **Tamborrada**

Eugénie-les-Bains
la nouvelle génération **Guérard**

**SUD
OUEST**
www.sudouest.fr

R20319 0134 3,90€





Le cabas
SUD OUEST
Gourmand

Thierry Verrat

du marché aux fourneaux

CHAQUE HIVER, LE SEUL CHEF ÉTOILÉ DE CHARENTE PROPOSE À LA CARTE DE LA RIBAUDIÈRE UN MENU ENTIER DÉDIÉ À LA TRUFFE, VÉRITABLE DÉCOUVERTE SENSORIELLE. DE JARNAC À BOURG-CHARENTE, THIERRY VERRAT PRÉSENTE LES PRODUCTEURS ET FOURNISSEURS QUI PARTICIPENT À SA RENOMMÉE

TEXTES : AXELLE MAQUIN-ROY – PHOTOS CLAUDE PETIT

« **L**a vraie nouveauté naît toujours dans le retour aux sources. » S'ils n'étaient d'Edgar Morin, ces mots pourraient avoir été prononcés par Thierry Verrat. Enfant de Jarnac tôt emporté par les voyages paternels, c'est à Bourg-Charente, « dans ce pays qui [le] connaît », que le chef a décroché sa première étoile, après des expériences gastronomiques lui ayant ouvert les portes des cuisines de chefs à l'avant-garde de leur art. Seize ans après cette consécration, l'homme reste fidèle à ses valeurs : « la cuisine n'est rien sans la qualité des produits. » Encore faut-il qu'un esprit visionnaire en sublime la quintessence. À cet exercice, Thierry Verrat excelle tout particulièrement avec le plus terrien des produits charentais : la truffe.

Aux aurores ce matin d'hiver, la campagne charentaise s'extirpe du brouillard qui l'enveloppe de son drap soyeux. Rendez-vous matinal pour l'homme qui ne saurait manquer l'ouverture du marché aux truffes de Jarnac. La porte à peine poussée, tel un boxeur, la truffe nous balance un coup d'arômes dans le pif, à tomber à la renverse. Depuis vingt-deux ans qu'il travaille la tuber melanosporum, la truffe noire du Périgord n'a plus de secret pour Thierry Verrat qui ce matin se verrait bien la cuisiner « en lamelles sur des saint-jacques ». Mais soudain, dans un coin de la salle, un diamant noir d'une taille exceptionnelle attire l'attention du chef. À l'épreuve de la balance, le noble champignon affiche 845 grammes ! Soucieux de sa provenance, il s'en empare avec soin et la porte à son nez. « Je la prends. C'est une des plus odorantes du marché. » Thierry Verrat jubile à l'idée de « la présenter aux clients », lui qui chaque hiver consomme quelque

« 20 kilos de truffes » et en « congèle 7 à 8 kilos pour l'été. Car la truffe constitue un élément important de la cuisine charentaise ».

AU PLUS PRÈS DES PRODUCTEURS

Aux Halles de Jarnac, Thierry Verrat a découvert il y a plusieurs années son fournisseur officiel de poissons et fruits de mer. L'entente et la confiance avec Christian Penhouet sont telles que le poissonnier de La Cotinière assure des livraisons quotidiennes à La Ribaudière. En face, Dominique

Chaque hiver Thierry Verrat cuisine quelque 20 kilos de truffes, et en congèle 7 à 8 kilos pour l'été.

Pelard, charcutier-traiteur voit le chef arriver avec le sourire. « Vous savez, je l'ai vu commencer en 1989. Et déjà, il était sûr de ses choix ». « Goûte-moi ça », lance Dominique, « y a de vrais morceaux là-dedans. De l'épaule effilée après cuisson. Il a cuit 12 heures à petit bullet et je l'ai laissé reposer pour qu'il garde tout son moelleux. » La bouche pleine de saveurs, l'ancien meilleur apprenti de Gironde devenu chef acquiesce. « Ton gros grillon charentais, je le retravaillerai en amuse-bouche. »

Direction le maraîcher. Un coup d'œil circulaire sur l'étal de Cyril Émeillant et Thierry Verrat fait naître le menu du soir. Poireaux, pommes de terre et panais : il y aura une histoire de soupe de légumes oubliés dans l'air... À moins qu'il ne l'élabore avec des topinambours. Pour ce produit, Thierry Verrat a une adresse exclusive. Un coup de téléphone, un coup de voiture et le chef retrouve au village de La Touche, à Julienne, Jean-Michel Mérimou. Sur une



Au marché à la truffe de Jarnac comme avec son producteur de légumes, Thierry Verrat recherche excellence des produits. Une approche qu'il partage avec le chef pâtissier Rémi Hoang



De Thierry Verrat, Dominique Pelard dit :
« Vous savez, je l'ai vu commencer en 1989. Et déjà, il était sûr de ses choix. »

parcelle que borde la Charente, ce retraité « passionné par les légumes du potager », cultive selon ses envies. Jean-Michel empoigne la fourche pour sortir de cette terre alluvionnaire les tubercules du jour, qu'il prendra soin de laver lui-même avant de les déposer en personne, et presque religieusement, au restaurant.

AMBASSADEUR DU COGNAC

Le temps pour le chef de partir en quête du plat principal. « J'ai pensé à de l'esturgeon. C'est un poisson peu travaillé en cuisine, car vivant en fond d'eau on lui reproche son goût de vase. » Mais Thierry Verrat sait pouvoir trouver chez Yann Lafond



des poissons « dont la texture de chair offre une densité et un fondant plus intéressants à travailler. » Ambassadeur du cognac à l'étranger, le chef ne saurait faire l'impasse sur la présentation de l'autre joyau charentais qu'est le cognac, dont les arômes parfumeront le sabayon du dessert du jour. Là encore, plus que le produit fini, dont les amateurs se délecteront d'une des trois cents références ins-



crites à la carte du restaurant étoilé, c'est l'histoire de son élaboration que Thierry Verrat souhaite partager. La passion d'un viticulteur, distillateur et bouilleur de profession qui à Segonzac transforme le raisin en eau-de-vie de cognac à 70 % d'alcool dont s'approvisionneront le négoce et toutes les grandes maisons de cognac. Et parce que Bruno Marcadier est avant tout un ami, c'est à lui que

Thierry Verrat a confié l'élaboration d'un vin estampillé La Ribaudière, à partir de deux hectares de vignes à flanc de coteau. « Un vin atypique », en convient le chef, « 100 % merlot, aux puissants arômes boisés ». Une aventure de copains qui chaque année se retrouvent pour « vendanger manuellement, baie à baie », sourit Bruno Marcadier. *Retrouvez nos adresses page 113.*

Thierry Verrat et son fils
Julien lui aussi piqué par
le virus cuisine

1 pers. **Sablé charentais**, crémeux chocolat grand cru à la truffe fraîche, sabayon glacé au cognac

Pour le crémeux

- 125 g de lait
- 125 g de crème
- 15 g de truffe râpée
- 160 g de chocolat Maralumi
- 3 jaunes d'œufs
- 25 g de sucre

Pour le sablé charentais

- 80 g de jaunes d'œufs
- 160 g de sucre
- 160 g de beurre
- 225 g de farine
- 15 g de levure chimique
- 1 fève tonka
- 1 pincée de sel

Pour le sabayon

- 300 g de lait
- 120 g de sucre

- 10 g de trimoline (ou à défaut de miel)
- 300 g de crème
- 70 g de jaunes d'œufs
- 50 g de cognac

Pour la décoration

- 10 g de beurre de cacao
- 1 goutte de colorant liquide
- 100 g de chocolat blanc

Pour le sirop de cognac

- 1 l d'eau
- 300 g de sucre
- 10 cl de cognac
- Mélangez le tout et faites cuire jusqu'à réduction en sirop.

La bouteille de Vincent Damestoy

Clos Uroulat Jurançon doux blanc

Vous comprendrez tout l'intérêt de l'associer avec de la truffe. Avec de la maturité, le petit manseng développe ces arômes caractéristiques de l'appellation.

Moins de 15 euros

Réalisation

- Portez à ébullition le lait, la crème et la truffe râpée, puis laissez infuser six heures au frais.
- Versez le lait sur les œufs et le sucre et mélangez au fouet. Faites cuire l'appareil à 80°C en surveillant la température avec une sonde culinaire.
- Versez le tout sur les paillettes de chocolat et fouettez avant de passer l'ensemble au mixeur. Réservez au réfrigérateur.
- Montez au batteur les jaunes d'œufs et le sucre, puis incorporez le beurre pommade (il doit être à température ambiante, travaillé à la spatule jusqu'à l'obtention d'une consistance lisse et souple). Versez la farine et la levure mélangées et la pincée de sel, ainsi qu'un peu de tonka râpée.

- Étalez la préparation entre deux feuilles de papier sulfurisé et passez au rouleau, jusqu'à obtenir une épaisseur de 0,5 cm. Avec un emporte-pièce, découpez quatre rectangles réguliers. Faites cuire sur une plaque 12 minutes au four à 160°C.
- Mélangez les ingrédients, excepté le cognac, et les faire cuire à 85°C en démarrant à froid. Quand le mélange est crémeux, laissez refroidir et ajoutez le cognac à froid. Réservez le tout au réfrigérateur.
- Faites fondre le beurre de cacao et le colorant. Sur un papier guitare (plastique épais), étalez le mélange à l'aide d'un pinceau.
- Montez le chocolat blanc, à l'aide de la sonde culinaire, en le portant à 40°C, baissez le feu

jusqu'à ce que la préparation redescende à 27°C, puis remontez-la à 29°C. Versez sur la précédente préparation refroidie, afin de créer des marbrures, et dessinez au couteau des nervures pour révéler la couleur. Enfin, dessinez le tout à l'emporte-pièce rectangulaire avant refroidissement complet.

Dans une assiette, disposez une pointe de crémeux au chocolat sur laquelle vous déposerez le sablé. À l'aide d'une poche à douille, placez le crémeux au chocolat sur le sablé. Disposez en rosace des rondelles de truffes, découpées à la mandoline et passées dans le sirop de cognac. Déposez un rectangle de chocolat blanc, sur lequel vous placerez une quenelle de sabayon. Décorez de sauce au chocolat.

6
pers.

Esturgeon en croûte de truffe, dominos de panais

Prépa.
10'Cuisson
10'

Ingrédients

- 1 esturgeon de 1,5 kg, lavé et levé en filets
- 800 g de panais
- 2 l de fond blanc de volaille légèrement salé
- 125 g de beurre
- 125 g de chapelure
- 20 g de truffes en morceaux

La bouteille de Vincent Damestoy

Saint-Estèphe Château Mac Carthy, rouge

Cette valeur sûre du médoc est un vin tout en rondeur, sans tannins marqués, où on peut se permettre de l'associer sur un poisson.

Moins de 20 euros



Réalisation

- Épluchez les légumes et coupez-les en cubes de tailles différentes.
- Réalisez la croûte de truffe en plaçant dans un robot le beurre, la chapelure et la truffe en morceaux. Salez et poivrez.
- Mixez le tout jusqu'à obtenir une pâte lisse. Étalez celle-ci sur une plaque recouverte de papier sulfurisé. Recouvrez d'une seconde feuille de papier sulfurisé et aplatissez à l'aide d'un rouleau à pâtisserie.
- Réservez au réfrigérateur.

Dans une poêle, faites mousser un petit peu de beurre et faites revenir l'esturgeon coupé en pavés, juste pour les colorer, en l'arrosant régulièrement. Finir la cuisson au four, 10 minutes à 180°C.

- Découpez la croûte de truffe à la



taille des pavés d'esturgeon, déposez-la dessus et terminez la cuisson à la salamandre (ou au grill), afin de faire dorer la croûte.

- Pendant ce temps, réduisez le fond de volaille, crèmez-le et émulsionnez-le à l'aide d'un mixeur plongeant.

Dressage

- Disposez les cubes de panais de différentes tailles accompagnés d'une lamelle de truffe, au droit du pavé d'esturgeon. Versez l'émulsion et accompagnez de quelques chanterelles rissoolées.

4
pers.

Galettes de noix de Saint-Jacques à la truffe de Jarnac et crémeux de topinambour

Prépa.
1hCuisson
30'

Ingrédients

- 200 g de pommes de terre bintje
- 250 g de topinambours
- 1 beau poireau
- 12 noix de Saint-Jacques
- 1 truffe de 30 g
- 1,5 l de fond blanc de volaille + 1/2 l de lait
- 1 dl de crème liquide

La bouteille de Vincent Damestoy

Saint Aubin En remilly Vincent Giradin blanc sec

Un chardonnay explosif, aux notes toastées, grillées et beurrées. Beaucoup d'ampleur en bouche, avec un final sur la minéralité.

Entre 20 et 25 euros



Réalisation

- Pelez et taillez en mirepoix les légumes. Dans une noisette de beurre, faites étuver 2 à 3 minutes les poireaux, puis ajouter les topinambours sans les faire colorer, jusqu'à obtenir une compotée. Ajoutez les pommes de terre et mouillez avec le fond blanc de volaille et de lait. Faites cuire environ 30 minutes à bouillon frémissant.

- Tranchez finement les noix de Saint-Jacques et, à la mandoline, émincez la truffe.

- Avec un emporte-pièce de la taille des noix de Saint-Jacques, découpez des cercles de truffe. Réservez les « chutes » de truffe.
- Sur une assiette recouverte d'un film transparent passé à l'huile de pépins de raisin, déposez les rondelles de truffe, pour leur donner une légère brillance.
- Dans une assiette creuse et dans

un emporte-pièce de 10 cm de diamètre, déposez en alternance les lamelles de saint-jacques et de truffes. Réservez au frais.

- Quand les légumes sont cuits, assaisonnez de quelques tours de moulin à poivre blanc et d'une pincée de sel. Mixez le tout et passez la préparation au chinois.

Ajoutez la crème liquide et corrigez l'assaisonnement.

Dressage

- Servez les assiettes. À table, nappez les galettes de saint-jacques et truffes du velouté, et saupoudrez de chutes de truffe que vous aurez préalablement réduites en poudre.



Les bonnes adresses

DE THIERRY VERRAT EN COGNAÇAIS



LE MARCHÉ AUX TRUFFES

Une trentaine de producteurs picto-charentais y déballet leur trésor. Des truffes aux formes et tailles variées, dont l'état de maturation déterminera, après examen méticuleux des commissaires, leur classification (de la melanosporum à la brumade) et donc leur coût. « Si la truffe est un produit difficile, c'est parce qu'elle doit être au summum de sa maturation

mais bien sûr sans atteindre la pourriture. » Ouvert aux particuliers comme au négoce, le marché jarnacais voit transiter quelque 300 kilos de truffes chaque saison. « Mais il faut être rapide, car trois quarts d'heure après l'ouverture, tout est négocié. »

Hôtel Renard, 12, quai de l'Orangerie, 16200 Jarnac. Tous les mardis de 9 h 30 à 10 h 30 du 4 décembre 2012 au 26 février 2013 et les vendredis 14, 21 et 28 décembre, de 18 à 19 heures.



Distillerie de La Champagne

Bruno Marcadier parle du processus chimique de la distillation comme un conteur livre une histoire inscrite dans les siècles. Mais, aussi passionné soit-il, il le dit : « Moi je ne transforme pas. » Son créneau reste les eaux-de-vie. « Bouilleur de profession, je vieillis une partie de mes eaux-de-vie, comme les récoltes de tiers, et je procède à quelques assemblages. Mais je n'ai pas de ligne à moi. Chacun son métier ! »

Bruno Marcadier, La Nerolle à Segonzac. Tél. 05 45 82 52 23.



Aux halles de Jarnac

Charcutier traiteur depuis 39 ans, Dominique Pellard est installé aux halles depuis trente ans. Avec Thierry Verrat, ils partagent la même passion du goût et des produits façonnés avec amour.

Petites lunettes et barbichette, Cyril Émeillant fait lui dans la discrétion. Voilà une douzaine d'années que le chef se fournit en fruits et légumes chez ce fils d'agriculteur du Tâte, au sud du département, qui « ne fait que dans le produit de saison », insiste-t-il. Et à voir le petit-gris installé sur les feuilles de blettes, voisinant des carottes aux formes bien distinctes des standards de l'industrie agroalimentaire, c'est assurément dans le respect de la nature que le maraîcher cultive son jardin, aidé de son épouse Astrid.

Les Halles, rue des Halles, 16200 Jarnac. Ouvertes tous les jours jusqu'à 13 heures.

Dominique Pellard, charcutier traiteur aux Halles de Jarnac. Tél. 05 45 81 02 17.

Astrid et Cyril Émeillant, EARL Le Jardin des Rigallauds, 16360 Le Tâte. Tél. 05 45 78 52 96.

Sarl Christian Penhouet, Le Fort, 17310, La Cotinière. Tél. 05 46 75 08 84. Présent les mardis.



PISCICULTURE DU MOULIN

Dans cet ancien moulin transformé en ferme piscicole dans les années 1970, Yann Lafond travaille depuis quatre ans à restaurer de la production de salmonidés. Vingt tonnes de truites arc-en-ciel, truites fario, saumons de fontaine et esturgeons (« en vue d'une prochaine production de caviar ») sortent de ces eaux claires chaque année. Thierry Verrat, lui, s'y approvisionne depuis trois ans. Si le restaurateur fume lui-même ses poissons, Yann a développé pour le public une gamme de produits transformés qui lui assure une certaine renommée. Et tout particulièrement son carpaccio de truite aux baies roses, dont le savant dosage de citron sublime la texture charnue du poisson.

Yann Lafond, chemin du Gouffre, 16130 Gensac-la-Pallue. Tél. 05 45 35 96 50. Tous les jours de 9 heures à 12 h 30 et de 15 heures à 18 h 30, sauf les dimanche après-midi et lundi.