

À TABLE AVEC...

LES 7 CHEFS DU CONCOURS DE CUISINE VINTAGE

La cuisine, la gastronomie, la bouffe – appelez ça comme vous voudrez – est à la mode. Pas un jour sans qu'on en déguste à toutes les sauces. À l'occasion du Marché de la mode vintage, 11^e du nom, événement unique en France (plus de 110 000 visiteurs depuis 2002 !), *Lyon Capitale* et les organisateurs du MMV ont décidé de réitérer l'expérience du Concours de cuisine vintage, très prisé l'année dernière dans son édition grand public. Cette fois, place aux chefs pro, qui devaient réinterpréter un classique de nos grands-mères, ou inventer un plat qui rende hommage à un style ou à un créateur des années 1950 à 1980.

Sacré défi... remarquablement relevé par les sept cuistots lyonnais en lice : Christophe Hubert (*L'Effervescence*), Julien Gautier (*M Restaurant*), Martin Schmied (*Magali et Martin*), Grégoire Baratier (*Le Jean Moulin*), Mickaël Lorini (*Le Poëlon d'Or*), Hervé Leuci (*Momento Sapor e Vini*) et Ludovic Boulgakoff (*Ludovic B*).

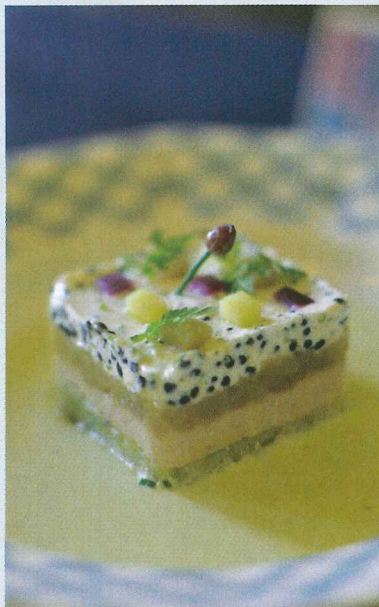
La dégustation s'est déroulée dans le superbe musée des Tissus de Lyon, sous la houlette de Jacotte Brazier, qu'on ne présente plus, qui était aux côtés de la styliste Nathalie Chaize, de la créatrice des ateliers de cuisine "Délicieusement vôtre" Aurélie Chauvin, de Bernard Carret-Ollivier (de la boutique La Bovida), de Maximilien Durand, le nouveau directeur du musée, et de moi-même.

Les sept chefs serviront leur plat de concours dans leur restaurant durant la semaine du Marché de la mode vintage. Bon appétit (c'est très vintage, de le souhaiter !).

GUILLAUME LAMY
PHOTO : PIERRE-ANTOINE PLUQUET



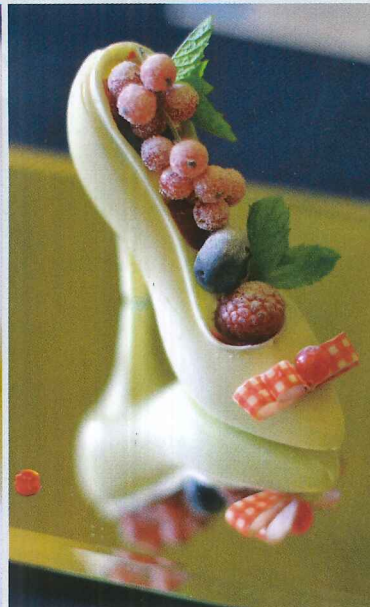
Et le gagnant est... Julien Gautier, de M Restaurant (Lyon 6^e) à droite sur la photo, suivi de près par Martin Schmied au centre, de Magali et Martin (Lyon 1^{er}) et Grégoire Baratier, à gauche, du Jean Moulin (Lyon 2^e).



1^{er} : Julien Gautier - M
Harengs pommes à l'huile



2^e : Martin Schmied - Magali et Martin
Endives braisées au jambon et parmesan



3^e : Grégoire Baratier - Le Jean Moulin
Stiletto de Bardot chocolat vanille, crème mascarpone

RECETTE DU GAGNANT

HARENGS POMMES À L'HUILE

(pour 6 personnes)

500 g de pommes de terre charlotte
5 filets de hareng fumé
60 g d'œufs de hareng fumé
2 dl d'huile d'olive
1 citron
3 dl de crème
1 faisselle de fromage blanc
3 oignons, 1 échalote, ½ botte de cerfeuil, ½
botte de ciboulette, 2 cebettes
25 cl de vinaigre de Xeres
1 cuil. à soupe de miel
1 feuille de gélatine

Pour la crème vichyssoise

300 g de pommes de terre
1 poireau
1 échalote
25 cl de lait
25 cl de crème
Graines d'anis vert
25 cl de fond blanc (bouillon de volaille)

Faire cuire à l'eau salée les charlottes avec leur
peau. Au terme de la cuisson les piquer avec un
couteau, il ne doit pas y avoir de résistance. Les
éplucher et les écraser à la fourchette,
assaisonner avec la ciboulette, les oignons frais,
l'huile d'olive et le sel. Disposer cette
préparation dans un cercle sur une hauteur de 1
cm. Réserver au frais.

Mixer les filets de hareng avec la moitié de la
crème et le jus d'un demi-citron, passer au
tamis. Faire ramollir la gélatine dans de l'eau
froide, puis la dissoudre dans de la crème
chaude. Mélanger au hareng, avec le reste de
crème jusqu'à obtenir une préparation
homogène, ajouter une cuillère à café de miel.
Disposer sur la base de pommes de terre, sur 1
cm d'épaisseur.

Ciseler les oignons dans une casserole, les faire
cuire avec de l'huile d'olive et un peu de sel,
jusqu'à l'obtention d'une compote, assaisonner
avec une pointe de jus de citron et de vinaigre,
ajouter une cuillère à café de miel. Le mélange
doit être aigre-doux. Verser cette préparation
(froide) sur le cercle, sur 1 cm d'épaisseur.
Mettre la faisselle de fromage blanc bien
égouttée dans une jatte, ajouter ¼ d'échalote
ciselée, ¼ de la ciboulette ciselée, les œufs de
hareng, un trait de vinaigre, 1 cuillère à café
d'huile d'olive, et poivrer. Le mélange doit être
homogène et ferme. Disposer sur les oignons.
Réservez le montage des quatre éléments au
frais 12 heures.

La vichyssoise

Éplucher les pommes de terre, le blanc de
poireau, l'échalote et la gousse d'ail et les
émincer. Dans une casserole, faire suer au
beurre et à l'huile d'olive l'échalote et le poireau,
ajouter l'ail émincé, les pommes de terre et la
branche de thym. Mouiller avec le fond blanc et
la crème. Porter à ébullition et laisser cuire 15
minutes. Mixer le tout au blender en y ajoutant
un peu de vert de poireau, passer au chinois et
rectifier l'assaisonnement. La vichyssoise doit
avoir la consistance d'une soupe épaisse.

La déco

Tailler des dés de pomme de terre (0,5 cm x
0,5 cm) et les blanchir à l'eau. Tailler des dés de
hareng (0,5 cm x 0,5 cm) et d'échalote. Trier des
pluches de cerfeuil et des bâtonnets de
ciboulette.

Dressage

Poser votre cercle au centre d'une assiette
creuse, et décorer. Décorer délicatement et
disposer autour la crème vichyssoise. Déguster
bien frais.

NB : Si vous n'avez pas de cercle, vous pouvez
effectuer le même montage dans des verrines.



Mickaël Lorini – Le Poëlon d'Or
Blanquette de veau "fashion cook"



Ludovic Boulgakoff – Ludovic B
Feuilleté d'agneau croustillant et tomates confites



Hervé Leuci – Memento Sapor e Vini
Tiramisu "à la Gauthier"



Christophe Hubert – L'Effervescence
Maquereau aux deux moutardes



Marché de la mode vintage, samedi 2 et dimanche 3 juin,
aux anciennes usines Brossette, rue Crépet, Lyon 7^e. www.marchemodetvintage.com