

Tous droits réservés à l'éditeur



Le carnet d'hiver d'Éric Guérin

Éric Guérin est un chef étoilé vraiment pas comme les autres... Amoureux de la vie, de la nature et, bien sûr, de la véritable bonne cuisine. C'est, depuis son établissement en Brière, « La Mare aux Oiseaux », qu'il nous offre son carnet du moment. Éric est toujours prêt à se jeter à l'eau pour nous mettre l'eau à la bouche !

DANS LE MAQUIS...

Le brin d'amour

Quelle bonne idée de s'évader en Corse, hors saison touristique, sur les sentiers escarpés de cette île paradisiaque, pour goûter la douceur d'un mois de février !

Et, dans mon baluchon, je transporterai un peu d'amour, un « brin d'amour », plus exactement ! Ah, qu'elle est belle la côte, Porto-Vecchio, San-Nicolao, Bastia... Des noms qui résonnent et sentent les parfums du maquis rassemblés sur ce petit fromage de brebis couvert d'herbes aromatiques. Sarriette, romarin, genièvre, comme autant de souvenirs contrastés : fermez les yeux, on est partis !

LES CHOUCHOUS D'ÉRIC



L'OUBLIÉ DU GARDE-MANGER

Le rutabaga

Identifié comme un gros navet, il est souvent boudé au quotidien, car assimilé à la pauvreté, au manque, à la guerre ou encore au bétail... L'hostilité relative envers ce légume ne provient pas de son goût mais uniquement de son image. En effet, en raison de la facilité et du bas coût de sa production, le rutabaga souffre de sa consommation excessive pendant les rationnements de la Seconde Guerre mondiale. Mais il est aussi directement impacté par le manque de moyens et de temps pour le cuisiner... Pour être bon, il demande à être préparé, associé, il a besoin d'amour, à l'instar de la pomme de terre, même si elle se suffit à elle-même.

Dans ma cuisine, je m'amuse avec : j'utilise les fanes pour de nombreuses préparations (soupes, jus d'herbes, crèmes, flans) ; tandis que la chair va accompagner poissons gras, gibiers ou viandes blanches. Le rutabaga apprécie les touches de soleil, les agrumes, le miel, le sirop d'érable, mais aussi les herbes, comme le cerfeuil.

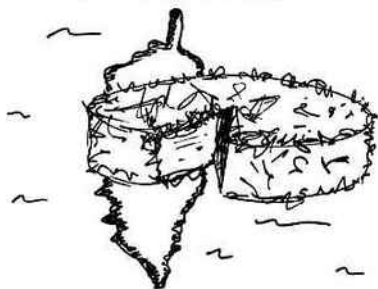


PAS SI OUBLIÉ QUE ÇA !

Le panais

En voilà encore un qui porte un lourd tribut... Et pourtant ce légume, associé lui aussi aux heures sombres de la guerre, bénéficie de nombreux atouts et refait surface dans nos assiettes et dans nos potagers. Le panais dégage des saveurs très subtiles, qui oscillent entre persil et noix muscade. S'il n'a pas d'intérêt cru, la cuisson l'entraîne dans un autre monde. On pourra retrouver des saveurs de noix de coco ou de banane. Cette complexité me permet de jouer sur les accords avec ce produit à (re)découvrir et bon marché.

Imaginez-le associé à l'anis sauvage sur des notes très végétales et je vous emmène en balade sur la côte sauvage ! Panais et banane, et nous partons en voyage sur les océans, pour accompagner un poisson fin et délicat comme le merlan. En remplacement de la carotte avec le bœuf, il sera plus subtil et moins sucré. Ou essayez-le assaisonné de poivre de Belém venu du Brésil pour lui apporter une touche anis-coriandre.





IL COURT, IL COURT...

Le jarret

Qu'il soit de bœuf, de veau ou de cochon, voilà un bas morceau qui ne manque pas de ressources ! C'est l'ami des « dîners-cheminées » : il aime les cuissons longues et douces, mais n'en oublie pas moins les goûts qui bousculent la saison hivernale. Avec du garam massala et du curcuma, c'est un aller-retour à Jodhpur garanti ; au cumin, au citron confit, et à la cannelle, ce sont les parfums venus tout droit de la médina de Fès qui lui vont si bien ; on peut aussi, tout simplement, lui donner un air bien de chez nous en pot-au-feu ou aux carottes.

Personnellement, j'aime, en toute saison, laisser fondre cette viande en version acidulée, gorgée des saveurs du miel des ruches de « La Mare aux Oiseaux », soutenue d'agrumes et d'herbes fraîches...



À CONSOMMER SANS MODÉRATION !

L'églefin

Brrrr... Si l'eau est froide, ça ne dérange aucunement notre poisson de fond qui, à l'aide de ses trois nageoires dorsales, explore les fonds de l'Atlantique. Même s'il est aussi appelé « anon » ou encore « bourriquet », l'églefin (ou aiglefin) n'a rien d'un âne, et sa pêche ne menace en aucune façon la biodiversité de nos fonds marins.

Essayez la version fumée, elle s'accorde à merveille avec les légumes racines de saison, mais aussi avec les pommes de terre, ou encore le chou. Cette version jaune orangée est traditionnellement colorée par le roucou, un petit arbuste d'Amérique tropicale, si ce n'est pas exotique, ça ! Bon, églefin ou haddock, moi j'adore ! Notamment ce plat d'hiver : bœuf de Brière, salade de chou minute, avec un voile de haddock et une mēlasse de champignons épicée.



PHOTOS RÉGIS BAUDONNET : FOOD COLLECTION/HEMIS.FR ; BRIGITTE KRAUTH/STOCKFOOD ; ROULIER-TURBOT/PHOTOCUISINE. ILLUSTRATION ERIC GUÉRIN