

Cyril Lignac : le best of

Cyril Lignac est un des chefs les plus médiatiques. Sa cuisine vient d'être récompensée par une étoile dans son restaurant le « Quinzième ».

Le « Best of Cyril Lignac » permet de réunir ses plus grandes recettes, à l'aide de « pas-à-pas » illustrés, présentant tous les gestes et les techniques afin de réaliser les recettes qui fondent sa cuisine.

Des plats emblématiques qui peuplent l'univers de ce chef populaire privilégiant terroir et convivialité.

La poêlée de chipirons piperade à la basquaise, le ris de veau de lait de Corrèze braisé, ou encore le pain perdu aux framboises livrent tous leurs secrets.



« Best of Cyril Lignac », Editions Alain Ducasse, 12 €.

L'exceptionnel rosé des Riceys

La commune des Riceys, dans l'Aube, le plus vaste terroir de champagne avec 870 hectares, est aussi la seule de France à posséder trois appellations : champagne, coteaux champenois ou rosé des Riceys. Le rosé des Riceys est un vin de légende car il est très rare. 350 hectares sont agréés en rosé des Riceys, des vallons plantés de pinots noirs. La vendange se fait par temps sec uniquement. Ce vin spécifique est obtenu par « blocage volontaire du goût », le fameux goût des Riceys, que le vigneron sent venir au palais pendant la phase de macération. Goût qu'il bloque en interrompant la macération. Chez Moutard, la fermentation s'opère durant environ 5 jours en cuve bois. Le vin très fin et délicat, à la robe rouge cerise, présente des arômes de fruits rouges, de fruits secs et d'épices. Il a une grande longueur en bouche. La réglementation draconienne ne permet pas aux vignerons d'en produire chaque année.



Rosé des Riceys 2010, Champagne Moutard, 22 €.

EURO-TOQUES DÉFEND LA CUISINE

« Ici un chef Euro-Toques en cuisine ! Un produit, une saison, un terroir. » La profession de foi de l'association européenne de cuisiniers est très claire. Elle est d'ailleurs la seule reconnue au Parlement européen. Son objectif est affiché : faire du lobbying pour protéger les produits et l'élaboration traditionnelle des grandes recettes. C'est le travail de ses membres qui a ainsi mené le combat pour que le chocolat ne puisse recevoir plus de 40 % de graisses, et uniquement végétales. Le foie gras, les abats lui doivent aussi de subsister malgré les projets d'interdiction lancés par les députés des pays nordiques.

Le Nancéien Patrick Bagot, le chef du Chardon Bleu, est le vice-président d'Euro-Toques. « Nous intervenons auprès des élus au Parlement européen, mais il n'y a absolument pas de politique dans notre démarche », explique-t-il. « L'association a été créée en 1986 par Paul Bocuse, avec Pierre Romeyer, Pierre Troisgros... On se bat pour la défense et la promotion du patrimoine culinaire européen, pour préserver les produits et les savoir-faire. Actuellement, nous nous engageons également en faveur de la nutrition santé, pour lutter contre l'obésité, ainsi que dans la sauvegarde des produits de la mer et le développement d'une aquaculture de qualité. »

Si le sel de Guérande à une telle notoriété aujourd'hui, il le doit à Euro-Toques. L'échalote, le chou de choucroute, les poissons fumés de manière artisanale, sont autant de combats de l'association. Ils sont ainsi près de 4.000 cuisiniers en Europe à tendre vers le même objectif. En France, on note la présence notamment de Guy Savoy, d'Eric Fréchon ou du Lorrain Michel Roth. Pour le grand public, la « marque » Euro-Toques est un gage de qualité. « Le chef qui fait partie de l'association est un artisan cuisinier, qui sélectionne, transforme et cuisine sur place », poursuit



L'ADRESSE

Le Chardon Bleu
45 Grande rue, Nancy.
Menus à 27,50 et 39 €. www.le-chardon-bleu.com
www.eurotoques-france.fr

Patrick Bagot est désormais vice-président de l'association.

Patrick Bagot. « Il est un défenseur des produits d'origine, ce que demande de plus en plus la clientèle. »

Les chefs se déplacent au Parlement européen. Ils mettent en place des buffets où figurent les spécialités qu'ils défendent. Ils font des démonstrations de plats, permettant ainsi aux députés de mesurer tout le travail mis en œuvre. « Ce qui est étonnant », ajoute le vice-président, « c'est que nous avons failli nous faire lyriquer en proposant de cuisiner des grenouilles et des escargots à la foire de Karlsruhe. Nous avons été menacés par certains écologistes radicaux. Mais quand ils viennent en France, ils en mangent ! C'est pareil avec les abats. Les Scandinaves voulaient les faire interdire, mais ils apprécient le ris de veau quand ils passent dans nos restaurants ! »

A la table de son Chardon Bleu, Patrick Bagot met évidemment un point d'honneur à valoriser les produits de terroir. Pas seulement du terroir régional lorrain, mais de tous les terroirs clairement identifiés. On trouve sur sa carte du bar de Rosmadec ou des Saint-Jacques de Cornouailles. « Des éleveurs de cochon de Bretagne ont repris l'élevage à l'ancienne. Le porc qu'ils produisent mérite d'être mis en avant... Le président international d'Euro-Toques, Daniel Rameau, est Luxembourgeois mais il est né dans les Vosges. Les échanges sont faciles. »

L'état d'esprit des membres est excellent parce qu'il n'y a plus de frontières : la cuisine est leur seconde patrie à tous.

Jean-Charles VERGUET
Photo Patrice SAUCOURT