

CLASSIQUE
REVISITÉELe pot-au-feu selon
Michel Christmann

© Christelle Zamora

Pour 3 à 4 personnes
Préparation 30 min
Cuisson 3 h 30

- 1 kg de joue de bœuf
- 4 escalopes de foie gras de 50 g chacune
- 10 cl de vin blanc
- Garniture aromatique (2 oignons, 2 carottes, 1/2 poireau, 2 gousses d'ail, 1 branche de thym)
- 200 g de topinambours
- 200 g de panais
- 100 g de racines de cerfeuil
- 200 g de jeunes carottes
- 200 g de carottes jaunes
- 50 g de pois mange-tout
- Herbes et aromates (persil plat, coriandre, estragon, 1 pétale de citron confit, 50 g de noisettes torréfiées en poudre).

Foie gras de canard poêlé et joue de bœuf en **pot-au-feu**, légumes d'hiver, aromates et consommé clair

1. Progression : dégorgez la joue de bœuf dans de l'eau et des glaçons pour en retirer le sang puis placez-les dans une casserole avec la garniture aromatique taillée en mirepoix, les oignons brûlés (coupez l'oignon en deux et brûlez-le dans une poêle avec un peu d'huile) et le vin blanc. Assaisonnez, portez à ébullition puis écumez et laissez cuire 3 heures (la viande doit être tendre et se détacher).

2. Epluchez tous les légumes puis taillez-les en petit morceaux. Laissez-les suer avec une noisette de beurre, assaisonnez puis mouillez avec un peu d'eau et une pincée de sucre. Retirez les légumes quand ils sont encore fermes.

3. Une fois cuite, décantez la viande (séparez les morceaux de viande de leur liquide de cuisson à

l'aide d'une écumoire et d'une fourchette), puis passez le bouillon au chinois et au torchon pour qu'il soit clair et limpide. Réduisez et rectifiez l'assaisonnement.

4. Marquez les escalopes de foie gras d'une coloration blonde puis finissez la cuisson durant 4 min. Maintenez la joue de bœuf au chaud dans le bouillon et réchauffez les légumes dans le bouillon de cuisson.

5. Dressage : déposez l'escalope de foie gras et 2 petits morceaux de joue cuite dans une assiette creuse et disposez les légumes autour en harmonie. Déposez quelques herbes fraîches, le citron confit et la noisette. Versez le bouillon bien chaud à table et dégustez.

Rencontre avec
un jeune talent à la cuisine créative

Depuis deux ans, **Michel Christmann** est le chef de La Bégude Saint Pierre, une belle table près du Pont du Gard. Ce jeune chef exigeant aime satisfaire et surprendre sa clientèle.

TEXTES ET PHOTOS **CHRISTELLE ZAMORA**.

Impossible de rester de glace quand de son regard bleu, Michel Christmann vous observe. Sans insistance pour ne pas éblouir. Aux antipodes des chefs cuisiniers dont l'embonpoint signe le parcours, Michel Christmann en impose par sa silhouette filiforme. Et paradoxalement, il place sur ce physique une voix grave. Notre homme est posé. Aux fourneaux, ce chef rassure plus qu'il n'ordonne, par touche suggestive. Michel Christmann avoue que la cuisine le fait fondre. À cet aveu s'ajoute le souvenir encore prégnant d'une enfance alsacienne. Surtout ce père cuisinier qui a voulu redonner goût aux recettes familiales. *"C'est sans doute l'amour de mon père pour le produit qui a orienté mon parcours. Cuisiner a été pour moi un acte spontané, de participation et d'adhésion familiale"*, raconte Michel Christmann. Si cette vie de famille l'a inspiré : *"En Alsace, notre cuisine est riche. Je garde en mémoire le beurre, les épices et le cochon, travaillé de toutes les manières."* Il lui a fallu s'en affranchir.

Hockeyeur sur glace, ce Strasbourgeois a joué en première division dans sa ville natale. *"Sur la glace, pour être bon, il faut être précis, rapide et avoir le sens de l'observation"*, décrit-il. Un mental tout aussi utile au piano. Dans le terme gastronomie, Michel Christmann entend rehausser le ton. Pas vraiment du Sud, sa cuisine rencontre le Midi dans le Luberon, à l'Hostellerie Le Phébus à Joucas (Vaucluse). Un tournant après l'Alsace, la Côte d'Or puis Paris où il décroche un macaron avec Les Pléiades (Seine-et-Marne). Ce jeune talent veut rendre au produit sa noblesse. À long terme, il entend sortir du système de carte : *"J'ai le sentiment que nous devons évoluer vers une cuisine spontanée, saisonnière, avec moins de choix mais davantage de créativité."* Ce qu'il aime, c'est surprendre. *"J'ai envie d'étonner par le jeu des textures, des températures et des saveurs."* Ce que Michel sait de l'avenir, c'est qu'il ne faut rien précipiter. Son modèle ? Eric Frechon à l'Epicure, le restaurant du Bristol à Paris, parce que ce chef a su prendre le temps. *

La recette de saison p.16

- > **L'atelier des Chefs :** 
www.atelierdeschefs.fr
- > **Michel Christmann :** La Bégude Saint Pierre, 295 chemin des Bégudes, 30210 Vers-Pont-du-Gard. Tél. 04 66 02 63 60.

Jour de marché p.24

- > **Thierry Bonnamour :** Le Guicherd, 73610 Dullin. Tél. 09 72 27 87 88.
- > **Emmanuel Ferraud :** Crèmerie des Champs, 116 route du Lac, 73470 Novalaise. Tél. 04 79 28 78 18.
- > **Régis Damian :** GAEC de la Venette, lieu-dit Les Quillères, 73470 Ayn.

Interview p.28

- > **Guillaume Cardinet :** Tél. 06 21 60 13 45. Cardinet.guillaume@orange.fr
www.maison-cardinet.com

Première étoile p.32

- > **Restaurant Le Vivarais (Stéphane Polly) :** 5 rue Claude Expilly, 07600 Vals-les-Bains. Tél. 04 75 94 65 85. www.hotel-helvie.com
- > **L'Esquisse (Stéphane Dattrino) :** 21 rue royale, 74000 Annecy. Tél. 04 50 44 80 59. www.esquisse-annecy.fr
- > **Vincent Coly** (pêcheur professionnel sur le Léman), à Anthy-sur-Léman.
- > **Boucherie Bocquet :** 16 rue Louis Boch, 74000 Annecy. Tél. 04 50 57 04 61. www.boucheriebocquet.fr
- > **Gaëc Le Pré Ombragé :** 22 route du Cret, 74600 Montagny Les Lanches. Tél. 04 50 46 71 31.
- > **Fromagerie Pierre Gay :** 47 rue Carnot, 74000 Annecy. Tél. 04 50 45 07 29. pierre-gay-fromager.fr
- > **Le Comptoir du Pain :** 23 rue Georges Martin, 74000 Annecy. Tél. 04 50 23 72 61. Ouvert Non-Stop 7 jours sur 7 de 6h30 à 19h30. www.lecomptoirdupain.net
- > **Batiste Bel** (apiculteur) : 407 rue de Calvi, 74330 Epagny. Tél. 04 50 22 64 53.
- > **Philippe Héritier** (escargots) : Domaine des Orchis, 705 route de l'école d'agriculture, 74330 Poisy. Tél. 04 50 46 46 06. www.domainedesorchis.fr

Come-back p.40

- > **L'Or rouge des 3 rivières :** Le Jas Nègre, 84340 Entrechaux. Tél. 09 52 73 71 17. www.or3r.fr
- > **Hôtel Crillon le Brave Provence :** Place de l'église, 84410 Crillon-le-Brave. Tél. 04 90 65 61 61. www.crillonlebrave.com

Mets d'exception p.44

- > **Villa Augusta (David Mollicone) :** 14 rue du Serre Blanc, 26130 Saint-Paul-Trois-Châteaux. Tél. 04 75 97 29 29. www.villaaugusta.fr

Produit du terroir p.50

- > **Domaine Le Pigeonnier :** Route de la Giralde, 7230 Payzac. Tél. 06 24 15 10 90. www.domainelepigeonnier.com
- > **L'Olivier de Vincent :** Place du Marché, 07140 Les Vans. Tél. 04 75 36 00 42 ou 04 75 37 98 45. www.olivierdevincent.fr
- > **Lou Mouli d'Oli :** Domaine de la Souteyranne, 07700 Bourg-Saint-Andéol. Tél. 04 75 54 70 54. paroledolive.com

Producteur p.54

- > **Serge Dalla Palma :** L'escargot Chautagnard. Le Couloir, 73310 Chanaz. Tél. 04 79 54 29 45.

Savoir-faire p.58

- > **La maison Genin :** 11 rue des Porcelets, 13200 Arles. Tél. 04 90 96 01 12. www.maisongenin.com

Pisciculture p.60

- > **Pisciculture Charles Murgat :** 36 chemin du Lavoir, Sources des Fontaines, 38270 Beaufort. Tél. 04 74 79 18 98. www.charlesmurgat.com

Chez ma fromagère p.64

- > **La Fromagerie du Comtat de Carpentras :** 23 place de la Mairie, 84200 Carpentras. Tél. 04 90 60 00 17.

Boulangerie p.68

- > **Boulangerie Lopain de terre :** 2 rue de la Charité, 05000 Gap. Tél. 04 92 56 13 09. www.lopaindeferre.fr

Visite privée p.72

- > **Cité du Chocolat Valrhôna :** 12 avenue du Président Roosevelt, 26600 Tain L'Hermitage. Tél. 04 75 09 27 27. www.citeduchocolat.com
Plein tarif : 10,50€. Enfant : 8,50€. Famille : (2 adultes et 2 enfants) : 34 €. Tarif réduit : 9 €.
Du lundi au samedi, de 9h à 19h. Dimanche et jours fériés, 10h à 18h30.
ATTENTION, la Cité du Chocolat sera fermée du 8 au 15 janvier 2017.

Nectar p.76

- > **Les ruchers du moulin (Gérard Delenne) :** Hubac, 07590 Laval-d'Aurelle. Tél. 04 66 46 09 44.
- > **Les Ruchers de Bizac (Élodie et Nicolas) :** 60 impasse des falaises, 07120 Saint-Alban-Auriolles. Tél. 04 75 35 05 31.
- > **Frédéric Janin :** Chastagnas, 07450 Burzet. Tél. 04 75 94 50 38.

Saga p.82

- > **Établissements Bigallet :** 440 rue de la Gare, 38730 Virieu-sur-Bourbre. Tél. 04 74 88 25 13. www.bigallet.fr
Une boutique est ouverte du lundi au jeudi, de 8 à 12 h et de 13 h 30 à 18 h, ainsi que le

vendredi de 8 à 12 h. Visites guidées possibles sur rendez-vous, à partir de 25 personnes.

Vignobles p.86

- > **Les Carafes en Folie :** 56 avenue du Maréchal Foch, 07300 Tournon-sur-Rhône. Tél. 04 75 08 19 52.
- > **Domaine Thierry Allemand :** 22 impasse des Granges, 07130 Cornas. Tél. 04 75 81 06 50.
- > **Domaine Franck Balthazar :** 8 rue des Violettes, 07130 Cornas. Tél. 04 75 80 01 72.
- > **Domaine Guillaume Gilles :** 1 Grande Rue, 07130 Cornas. Tél. 04 75 55 38 26.
- > **Domaine Lionnet :** 160 avenue Colonel Rousset, 07130 Cornas. Tél. 04 75 40 21 41.
- > **Domaine Jacques Leménéciér :** Chemin des Peyrouses, 07130 Cornas. Tél. 04 75 81 00 57.
- > **Domaine Mickael Bourg :** 20 Grande Rue, 07130 Cornas. Tél. 06 71 43 51 40.
- > **Domaine Alain Vogé :** 4 impasse de l'Équerre, 07130 Cornas. Tél. 04 75 40 32 04.
- > **Jean-Christophe Piccard :** Chemin du Daley 98 - 1095 Lutry (Suisse). Tél. +41 21 799 16 74. www.domainepiccard.ch

Cahier de recettes p.110

- > **Auberge Les Murets :** 07230 Chandolas. Tél. 04 75 39 08 32. www.aubergelesmurets.com
- > **Auberge de Montfleury :** Quartier de la Gare, 07170 Saint Germain. Tél. 04 75 94 74 13. www.auberge-de-montfleury.fr
- > **Le Relais de Sully :** Place de la Liberté, 07190 Gluiras. Tél. 04 75 66 63 41.
- > **Le Relais du Vivarais :** 31 faubourg les Sautelles, RD 86, 07220 Viviers. Tél. 04 75 52 60 41. www.relaisdivivaraiss.com
- > **Le Tanargue :** 07110 Valgorge. Tél. 04 75 88 98 98. www.hotel-le-tanargue.com
- > **Chez Marius :** 1 place Notre-Dame, 38000 Grenoble. Tél. 04 38 37 23 56. www.chez-marius-restaurant.fr
- > **La Ferme à Dédé :** 24 rue Barnave, 38000 Grenoble. Tél. 04 76 54 00 33. www.restaurantlafermeadedede.com
- > **Le Diable au Cœur :** 7 rue des Gorges, 38860 Les Deux-Alpes. Tél. 04 76 79 99 50.
- > **Alpina Savoie :** www.alpina-savoie.com
- > **Ravioles du Dauphiné Saint Jean :** www.saint-jean.fr
- > **Syndicat Interprofessionnel du Fromage Abondance :** www.fromageabondance.fr
- > **Syndicat Interprofessionnel du Reblochon :** www.reblochon.fr
- > **Savoïcime, Filière Tomme de Savoie :** www.tomme-de-savoie.com
- > **Syndicat du Picodon AOP :** www.picodon-aop.fr