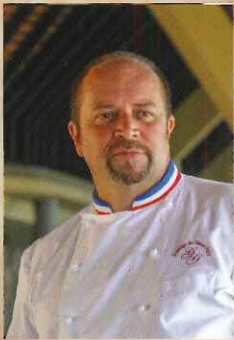


LE C HEF

N° 254 - DÉCEMBRE 2014 - 5 EUROS

ISSN 0980-8396

LE MAGAZINE DES CHEFS DE CUISINE



Paroles de chef
Gilles Goujon



Chef pâtissier
Nicolas Cattoir

JEAN-LUC TARTARIN

Le phare gustatif du Havre

LE CHEF

Virginie Basselot
 Chef de cuisine du restaurant
 de l'Hôtel Saint James Paris*
 Paris 16^e



photos © B. Renout

Son premier maître : avant de prendre en 2012 le poste de chef de cuisine de l'Hôtel Saint James Paris, j'ai travaillé dans de grandes brigades : Casino Barrière à Deauville, Hôtel de Crillon, le Grand Vefour auprès de Guy Martin puis au Bristol dans l'équipe d'Eric Frechon. Entrée en tant que chef de partie, j'ai accédé au poste de 1^{er} sous-chef responsable du restaurant l'Epicure en l'espace de neuf ans. Eric Frechon m'a beaucoup fait progresser : il m'a appris la rigueur et m'a incitée à aller toujours plus loin pour s'approcher le plus possible de la perfection.

Sa quête culinaire : je cherche à satisfaire les clients avec des plats très facilement reconnaissables. Ils ne doivent pas se poser de questions sur ce qu'ils dégustent. Je leur propose donc les grands classiques de notre patrimoine culinaire tels la bouchée à la reine, le civet de lièvre, le col vert rôti ou encore le saumon à la parisienne... Des plats dont je retravaille cependant le visuel et pour lesquels j'utilise, le cas échéant, les techniques de cuisson d'aujourd'hui (cuisson à juste température, par exemple). Bien sûr, ces plats sont préparés avec les meilleurs produits de saison d'autant plus que je peux modifier la carte aussi souvent que je le souhaite.

La recette qui lui ressemble le plus : le Dos de cabillaud cuit au plat, perles du Japon, légumes du moment, beurre mélisse. Un plat simple et efficace, élégant et très esthétique. Sa couleur varie en fonction des légumes qui l'accompagnent donc en fonction des saisons. En automne et en hiver, il prend la couleur rose de la betterave ou bien la couleur orangée des carottes ou du potimarron. Au printemps et en été, il se pare de vert.

LA CRÉATION

**Tartare de Saint-Jacques et huîtres,
 feuilles et fleurs de bourrache,
 caviar Astara et crème citron**

Ingrédients pour 3 personnes

Tartare

- 190 g de noix de Saint-Jacques
- 6 huîtres n°2 Perle Blanche
- 3 feuilles d'huître
- PM huile d'olive
- 1/2 citron (pour le jus)
- PM piment d'Espelette
- Sel

- Jus des 6 huîtres
- Sel, poivre

Coulis de laitue

- 100 g de feuilles vertes de laitue
- 100 g de laitue de mer
- PM huile d'olive

Finition

- 80 g de Crème Supérieure PRÉSIDENT Professionnel
- 10 g de Jus de citron
- 30 g de Caviar Astara
- 9 fleurs de bourrache
- 6 feuilles de bourrache Cress de Kopper Cress

Progression

Tailler les noix de Saint-Jacques en dés de 1cm et les huîtres en trois. Ciseler les feuilles d'huîtres. Mélanger le tout puis assaisonner.

Monter le crème au fouet bien serrée puis ajouter le jus de citron et le jus des huîtres. Saler et poivrer. Cuire les laitues à l'anglaise 10 min. Mixer et monter à l'huile d'olive. Rectifier l'assaisonnement et passer au chinois. Conserver en pipette.

Finition - Dressage

Dans un cercle de 7,5cm de diamètre et de 3 cm de hauteur, disposer au fond le caviar. Recouvrir de crème et terminer avec le tartare jusqu'au bord du cercle. Déposer le tartare ainsi monté au centre d'une assiette. Décorer avec des points de coulis de laitue, trois fleurs de bourrache et deux feuilles de bourrache.

L'INSPIRATION

Les bonnes capacités de liaison et de foisonnement de la Crème Supérieure PRÉSIDENT Professionnel

Dans cette entrée fraîche et légère la Crème Supérieure PRÉSIDENT Professionnel montée au fouet et parfumée avec du jus de citron et du jus d'huître sert de liant entre un tartare Saint-Jacques/huître et du caviar. Virginie travaille la Crème Supérieure PRÉSIDENT Professionnel car ce produit de qualité foisonne très facilement et qu'une fois monté, il garde son excellente tenue même après avoir été acidifié par du jus de citron. De plus, très légère et très douce en bouche, la Crème Supérieure PRÉSIDENT Professionnel vient contrebalancer avec subtilité la saveur iodée du plat. Virginie obtient ainsi un met à l'équilibre parfait.

