



Une belle rencontre

Photographies : La Food

Texte : Valérie Lecœur

Antoine Heerah, le virtuose des saveurs

Sur la butte Montmartre, à Paris, se niche un restaurant qui invite au voyage gustatif. Aux commandes, un chef étonnant, un homme doté d'une capacité unique à marier les saveurs, un chef qui sait associer comme personne les produits de la mer et les agrumes.



Une entrée-bar feutrée s'ouvre sur une salle dans des tonalités turquoises, au mobilier contemporain, avec vue sur les cuisines de l'établissement, bienvenue au Chamaré Montmartre, le restaurant d'Antoine Heerah. Il nous accueille avec beaucoup de simplicité dans sa cuisine. Le poisson vient d'arriver, en provenance directe du port de Saint-Guénolé-Penmarc'h. On apporte une cagette de fruits aux formes variées, dont la couleur va du vert le plus intense au jaune le plus éclatant : ce sont des agrumes. Les produits fétiches du chef sont réunis et il ne tarit pas d'éloges sur leur qualité, mais aussi sur leurs producteurs : Jo Loussouarn, le poissonnier breton (voir ci-dessous), et Michel Bachès, le producteur d'agrumes.

Un homme de rencontres

Deux formidables rencontres, c'est la première piste pour comprendre la cuisine, ou plutôt l'art

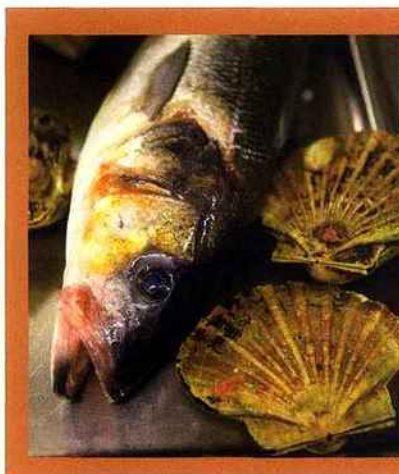
d'Antoine Heerah. Il a passé de nombreuses heures à travailler les poissons de Jo Loussouarn, lors de leur première rencontre, pour découvrir le goût du produit brut. Le poissonnier apprécie d'ailleurs que cela se traduise dans les assiettes : « Il ne masque pas le poisson avec des assaisonnements et des accompagnements qui le dénaturent, il le sublime. » La seconde rencontre avec Michel Bachès a, comme Antoine le dit lui-même, transformé sa vie et sa cuisine.

La magie des agrumes

Pour Antoine, c'est un coup de foudre immédiat. Il a enfin trouvé ce qu'il cherche, un ingrédient qui puisse faire office de fil rouge dans sa cuisine, un ingrédient aux multiples variétés – citrons, mandarines, pomelos, oranges, limes, cédrats, bergamote..., en tout 800 variétés peuplent la pépinière Bachès – et dont la palette gustative est si étendue qu'elle permet toutes les possibilités, toutes

les alliances et surtout toutes les nuances : sucré, amer, acide, fruité, floral... « Il faudrait plusieurs vies pour explorer toutes les possibilités. » À force de recherches, d'essais plus ou moins fructueux, parfois même d'alliances en apparence improbables, Antoine a créé l'équilibre tant cherché dans ses assiettes. Cru, cuit, en zeste, en jus, en mousse, en sorbet..., les agrumes supportent tout pour donner le meilleur d'eux-mêmes. Désormais, dans ses assiettes, le cabillaud s'est pris d'affection pour le yuzu, le foie gras est sous le charme de la clémentine Mikan et le combawa exhale ses arômes délicats dans un parfait. Les alliances sont tout simplement sublimes. L'atout d'Antoine, sorte de passeport comme il le dit, pour accéder à la maîtrise parfaite des mélanges les plus équilibrés : ses origines mauriciennes. Et il n'a vraiment pas fini de nous émerveiller.

www.chamarre-montmartre.com
www.agrumes-baches.com



Du poisson "du bout du monde" ?

Dans le port de Saint-Guénolé-Penmarc'h, à la pointe du Finistère, presque « au bout du monde », attendent les bateaux rouges de La Houle, l'entreprise de Jo Loussouarn. Une flotte de 11 bateaux qui partent chaque jour faire leur « cueillette », une pêche raisonnée.

Où il est question de terroir
Remettre au goût du jour
des poissons oubliés, comme

la cardine, est aussi une manière de préserver notre patrimoine marin, notre terroir. Car, Jo en est convaincu : à l'instar du vin ou de la viande, il y a dans le poisson une notion de cru, de terroir. Ainsi un cabillaud qui évolue dans une eau trop chaude ou trop froide, aura moins de goût. En revanche, un cabillaud de mer celtique possède des qualités gustatives supérieures.

Un concept unique en France
Les poissons et crustacés pêchés en mer Celtique et ouest Bretagne sont vendus de nombreux restaurateurs mais aussi au grand public, via le site Internet Poisson frais. Faites votre choix et grâce à l'astucieux emballage qui respecte la chaîne, vous recevrez vos filets frais, prêts à être cuisinés, partout en France.
www.poissonfrais.fr

Cuisiner avec les agrumes

Dans l'agrumes, tout est bon : le zeste, l'albêdo (la partie blanche) et la pulpe.

• **Pelez à vif** les gros agrumes – oranges, pamplemousses –, pour prélever leur chair, les suprêmes.

Pour les clémentines, faites comme Antoine Herrah, pelez-les et coupez-les en tranches fines.

Si vous en avez la possibilité, laissez-vous tenter par une curiosité : le citron caviar. De la forme d'une grosse noix, il contient une multitude de grains translucides. Coupez-le en deux et prélevez les grains. Ils explosent en bouche et délivrent de puissants arômes fruités.

• **Le zeste** : prélevez-le au zesteur ou mieux avec une râpe Microplane. Faites-les toujours blanchir pour ôter l'amertume, avant des les utiliser dans vos préparations culinaires.

• **L'albêdo** : Antoine le fait mariner dans une huile neutre, puis pocher 1 heure, avant de lui ajouter un jus et un zeste de citron vert et de mixer le tout pour obtenir une sauce à poser délicatement sur les coquillages (ici des praires).

Du poisson cru ?

* Avec un poisson ultra frais comme celui fourni par Jo Loussouarn, difficile de ne pas succomber à l'appel du carpaccio. Le secret réside dans la finesse des tranches. Aiguiser vos couteaux et entraînez-vous pour réaliser un carpaccio de Saint-Jacques aussi fin que celui d'Antoine. Vous pouvez ensuite simplement le parsemer de graines de citron caviar. Pour les poissons, coupez des

tranches très fines, étalez-les entre deux morceaux de film alimentaire et aplatissez-les avec un pilon à viande ou, à défaut, un rouleau à pâtisserie, pour les rendre encore plus fines.

* Les coquillages demandent une cuisson rapide à la vapeur avant d'être replacés dans leur coquille et présentés dans leur plus simple appareil, juste rehaussés d'une touche d'agrumes.