



CUISINE

OUI, MON CANARD !

CET AUTOMNE, L'OISEAU EST AU CENTRE D'UN CONFIT D'INTÉRÊTS ET DONNE DES AILES À **10 CHEFS ET 14 RESTAURANTS** PARISIENS QUI VONT LUI CONSACRER LEUR CARTE PENDANT DEUX MOIS. EN TOUT, **32 RECETTES** QUI FERONT AUSSI L'OBJET D'UN LIVRE, "**CANARD EXQUIS**". EN TOUTE BONNE FOI(E), CELA PROMET DE BELLES SURPRISES. **AVANT-GOÛTS.**

PAR **CÉLINE DUFRANC**. PHOTOS **PIERRE-EMMANUEL RASTOIN**.



Julien Duboué, le maestro des tapas du grand Sud-Ouest, aux commandes de l'Afaria.

Le Sud-Ouest, ses canards à foie gras..., tout cela semble tellement gastronomiquement évident que l'on pense en avoir fait le tour. Eh bien, la jeune garde des chefs parisiens, sous la houlette de l'IGP Canard à foie gras du Sud-Ouest (voir encadré), s'est ligüée pour tracer un parcours initiatique * et très cosmopolite, qui va étonner les blasés du confit, les repus du magret, les rassasiés du foie gras. Du 24 octobre au 18 décembre, quatorze restaurants de la capitale proposeront, tour à tour, cette danse des canards up-to-date, en mettant à leurs cartes des recettes autour du fameux palmipède, reliftées façon world food.

CANARD MIGRATEUR

Le bal est ouvert par Philippe Labbé et Frank Xu, au Shang Palace et à La Bauhinia, les restaurants du Shangri-La, où le canard laqué façon pékinoise s'érige en monument, puis notre oiseau s'envole chez Jean-Marc Notelet, chef ch'ti pur jus – et grand manitou des épices – du restaurant Caïus, qui va lui donner un petit parfum des Flandres. Après une pause crée au Chamarré Montmartre et au Moulin de la Galette, où le chef mauricien Antoine Heerah n'hésite pas à le marier à la badiane ou aux agrumes « pour apporter de la fraîcheur et du contraste », c'est un peu un retour au pays avec la cuisine de Julien Duboué (restaurants Afaria et Dans les Landes), maestro des tapas du grand Sud-Ouest, comme le rouleau landais (une salade landaise décomplexée, roulée dans une feuille de riz, que l'on trempe dans une vinaigrette). Escalade ibère au Fogón, chez l'Espagnol Alberto Herráiz, qui sert sa terrine de foie gras au jambon ibérique avec une confiture de piquillos et un magret de canard à l'escabèche avec des dattes au citron confit. On quitte l'Espagne pour aller à la rencontre du Basque bondissant Inaki Aizpitarte et de la cuisine inclassable qu'il propose au Chateaubriand et au Dauphin, mixant des sa-

veurs empruntées à l'Afrique du Nord, au Japon, à l'Inde ou à l'Italie, et n'hésitant pas à imaginer un bouillon miso au foie gras. Un détour thaïlandais chez William Ledeuil, qui assaisonne notre oiseau gascon au basilic thaï et au combava ou au jus de betterave-gingembre, et le voyage gourmand s'achève chez Senderens et au Passage, où Alain Senderens et Jérôme Bancet oscillent entre Japon et Afrique du Nord, proposant tempura de foie gras, fruit de la Passion et yuzu kosho, ou pastillas de canard aux épices douces et navet caramélisé.

LES BONNES PAGES DU CANARD

Au total, trente-deux plats seront proposés durant ces huit semaines. Trente-deux recettes que l'on retrouvera dans le livre « Canard exquis » (aux éditions Menu Fretin), signé par un duo de choc : Philippe Boé à la plume et Pierre-Emmanuel Rastoin derrière l'objectif. En plus des recettes, l'ouvrage présente des portraits décalés des chefs photographiés avec le fameux canard Mulard du Sud-Ouest. Julien Duboué faisant le haka face au canard ou William Ledeuil sur une table de massage... landais.

* www.foiegrasdusudouest.fr

PHOTOS PIERRE-EMMANUEL RASTOIN



Alberto Herráiz, chef du Fogón, joue une partition ibérique moderne.



Frank Xu et Philippe Labbé, les chefs du Shangri-La, où le canard laqué façon pékinoise s'érige en monument.

FAUSSES IDÉES ET VRAIES DÉLICES

DIÉTÉTIQUEMENT CORRECT

Eh non, le canard, ce n'est pas gras ! En Gascogne, on cultive le « French paradox », qui n'a rien à envier au régime crétois. Le foie gras renferme une proportion très importante d'acides gras mono-insaturés, les mêmes que ceux de l'huile d'olive, protecteurs du système cardio-vasculaire. Filet, aiguillette ou magret - à condition d'enlever le gras -, c'est « seulement » 190 kcal pour 100 g (10 g de lipides et 20 g de protéines). Alors on use et on abuse de ces recettes inspirées...

- **LES AIGUILLETES D'ANTOINE HEERAH** : juste saisies à la poêle et flambées avec une goutte de rhum, et servies avec une quenelle de purée d'oranges.
- **LE MAGRET AU WOK DE JEAN-MARC NOTELET** : faire sauter au wok des dés de magret sans la peau avec des cébettes, de l'ail rose écrasé, du sel et du poivre. Déglacer avec du vinaigre de cidre et ajouter quelques croûtons.

SPEED COOKING

Difficile et long à cuisiner, le foie gras ? Pas du tout, on s'en fait tout un plat, mais en fait, c'est un ingrédient facile à vivre. Paroles de chefs...

- **LES COPEAUX DE FOIE GRAS CRU DE WILLIAM LEDEUIL** : rouler un foie gras cru dans un mélange de sel et de poivre du Népal avant de l'envelopper dans du film alimentaire. Placer 1 heure 15 au freezer, puis réaliser de très fins copeaux. Servir avec du radis tranché fin et quelques gouttes de tamarin.
- **LES NUGGETS À LA CRÈME DE MANDARINE D'ANTOINE HEERAH** : paner et frire des sticks de foie gras. Saucer avec de la pulpe de mandarine mixée entière et montée à l'huile d'olive.
- **TERRINE AU MICRO-ONDES D'YVES CAMDEBORDE** : prendre un foie gras cru d'environ 500 g, saler, poivrer. L'envelopper dans du film alimentaire, faire 4 à 5 tours. Le cuire 2 minutes 30 au micro-ondes, à 700 W. Puis le plonger dans un saladier rempli de glaçons pour qu'il refroidisse.

L'IGP, QU'EST-CE QUE C'EST ?

Obtenu en juin 2000, l'Indication géographique protégée (IGP) garantit au consommateur l'authenticité du lien entre le produit (canard à foie gras), son territoire d'origine (le Sud-Ouest) et un savoir-faire traditionnel. L'IGP Canard à foie gras du Sud-Ouest représente 60 % de la production nationale.

RECETTE DE JEAN-MARC NOTELET
**POT-AU-FEU DE CUISSSES
DE CANARD, GENIÈVRE
DE HOULLE ET CHICORÉE**

Pour 4 personnes. Facile.

Préparation : 20 minutes. Cuisson : 2 heures.

AU MARCHÉ : ● 4 cuisses de canard du Sud-Ouest crues
● 400 g de navets ● 2 poireaux ● 3 rutabagas ● 1 boule
de céleri-rave ● 400 g de panais ● 8 topinambours
● 3 feuilles de laurier ● 2 oignons ● 1 gousse d'ail
● 2 branches de thym ● 3 queues de persil ● 50 g de beurre.

DANS MON PLACARD : ● 3 clous de girofle ● 5 baies de
genièvre ● 1 cuillerée à café de gros sel ● 5 g de poivre
blanc ● 10 cl d'alcool de genièvre de Houlle ● 10 cl de
vin blanc ● 15 cl de chicorée liquide.

QUADRILLER la peau des cuisses de canard. Déposer les cuisses, côté peau, dans une poêle bien chaude, enlever l'excédent de graisse. Arroser généreusement la viande avec l'alcool de genièvre, et faire flamber.

METTRE les cuisses de canard dans une cocotte, puis ajouter la garniture aromatique (thym, laurier, oignons épluchés et coupés en deux, clous de girofle, gousse d'ail entière avec la peau, gros sel, poivre blanc concassé, queue de persil et baie de genièvre). Ajouter le vin blanc, puis couvrir d'eau froide jusqu'à hauteur.

PORTER le tout à ébullition, puis faire cuire ce bouillon de canard pendant 2 heures, à découvert, à feu moyen. Au bout de 1 heure 20, ajouter les légumes (navets, poireaux, céleri-rave, rutabaga, panais, topinambours) préalablement épluchés et taillés en gros morceaux. Terminer la cuisson à bouillon frémissant, puis laisser reposer les légumes dans le bouillon.

SORTIR les cuisses de canard du bouillon, puis les égoutter sur du papier absorbant. Faire réduire le bouillon avec la chicorée liquide, jusqu'à ce que la sauce nappe la cuillère. Ajouter le beurre et monter le tout avec un petit fouet, avant de glacer le canard avec cette sauce.



RECETTE D'ANTOINE HEERAH
**AIGUILLETES DE CANARD
À LA PURÉE DE KUMQUATS**

Pour 4 personnes. Facile.

Préparation : 15 minutes. Cuisson : 10 minutes.

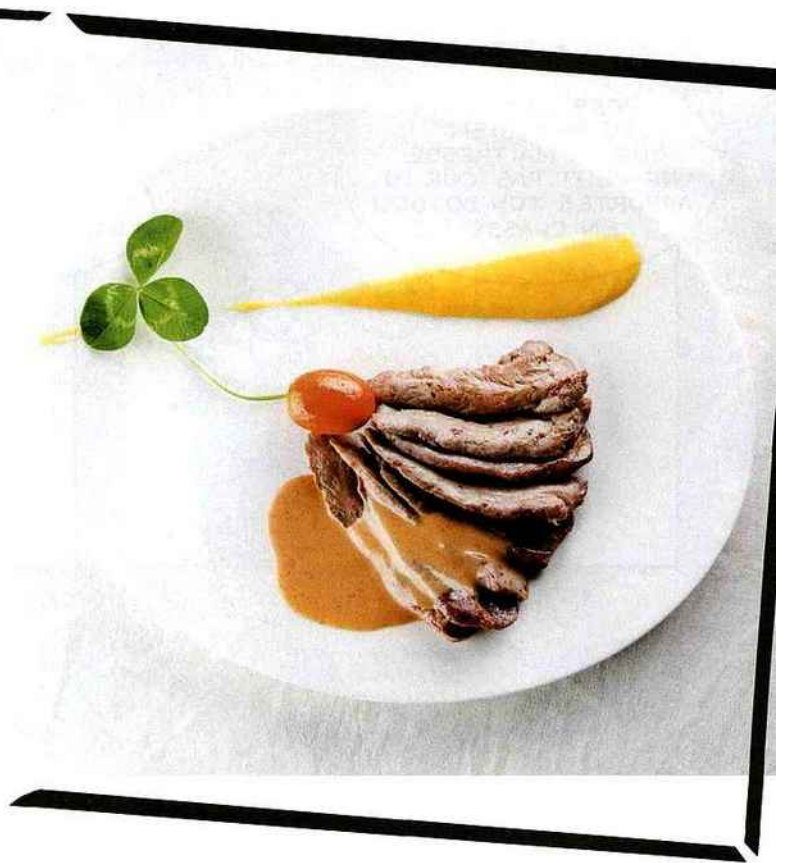
AU MARCHÉ : ● 24 aiguillettes de canard du Sud-Ouest ● 100 g de beurre salé ● 1 cuillerée à soupe de crème fraîche épaisse ● 20 kumquats ● 1 mangue ferme de 400 g.

DANS MON PLACARD : ● 10 cl de Grand Marnier ● 2 cuillerées à café de poivre rose ● 4 cuillerées à soupe de jus de veau (déshydraté ou prêt à l'emploi).

BLANCHIR les kumquats durant 2 minutes, les égoutter et les couper en deux pour en ôter les pépins. Les mixer avec la chair de la mangue. Ajouter 40 g de beurre salé, et émulsionner le tout au fouet. Dans un saladier, faire macérer les aiguillettes de canard avec 2 cuillerées à soupe de Grand Marnier et 1 cuillerée à café de poivre rose, pendant 10 minutes.

FAIRE CHAUFFER le beurre salé restant dans une poêle et y saisir les aiguillettes à feu vif pendant 30 secondes sur chaque face. Le canard doit rester rosé. Flamber aussitôt au Grand Marnier, puis réserver. Dans la même poêle, verser le jus de veau, 1 cuillerée à soupe de purée de kumquats et la crème fraîche épaisse. Porter le tout à ébullition, puis ajouter quelques grains de poivre rose concassés.

SERVIR les aiguillettes nappées de sauce kumquat, avec, sur le côté, la purée de kumquats chaude.



PHOTOS PIERRE-EMMANUEL RASTOIN

RECETTE DE WILLIAM LEDEUIL
BOUILLON DE CANARD ET FOIE GRAS COMBAVA AU BASILIC THAÏ

Pour 6 personnes. Assez facile.

Préparation : 30 minutes. Cuisson : 1 heure 30.

AU MARCHÉ : ● 300 g de foie gras de canard cru ● 4 cuisses de canard du Sud-Ouest crues ● 200 g d'ailerons de volaille ● 100 g de poitrine de porc fraîche ● 2 choux Pak-choï ● 120 g de shiitakés ● 1 paquet de champignons Enoki ● 40 g de gingembre mariné ● 3 tiges de cive chinoises ● 10 feuilles de basilic thaï ● 10 g de tiges de coriandre fraîche ● 1 piment doux ● 1 combava ● 1 oignon ● 3 carottes ● 5 gousses d'ail ● 1 branche de céleri ● 4 bâtons de citronnelle ● 1 piment oiseau ● 1 cuillerée à café de yuzu (à défaut, 1 citron vert et 1 petit piment oiseau).

DANS MON PLACARD : ● 3 cuillerées à soupe d'huile d'olive ● 2 l de bouillon de volaille ● 10 cl de vinaigre de riz ● 80 g de fleur de sel ● 1 cuillerée à café de poivre long ● 1 cuillerée à café de poivre de Sichuan ● huile d'olive ● sel de céleri.

ÉPLUCHER et émincer l'ail, l'oignon, les carottes, la citronnelle, le piment oiseau et le céleri branche. Désosser les cuisses de canard, puis les couper en gros cubes, ainsi que les ailerons de volaille et la poitrine de porc. Dans une poêle, faire dorer ces trois viandes, à feu doux, pendant 6 à 7 minutes.

FAIRE CUIRE, dans l'huile d'olive, les légumes, la citronnelle et le piment oiseau préalablement émincés, à couvert, pendant 10 minutes. Ajouter les viandes, puis

le vinaigre de riz. Porter à ébullition, puis faire réduire de moitié. Ajouter le bouillon de volaille, puis laisser mijoter ainsi à feu doux pendant 1 heure 30. Laisser reposer, puis filtrer le bouillon dans une passoire très fine. Assaisonner avec 1 cuillerée à café de yuzu.

DÉCUPER le foie gras en cubes, assaisonner de fleur de sel et de poivres moulus mélangés. Laisser mariner recouvert d'un film alimentaire pendant 1 heure 30 environ au réfrigérateur. Nettoyer les enokis et les shiitakés, les assaisonner avec le sel de céleri et l'huile d'olive. Déposer tous ces champignons sur la plaque du four recouverte d'une feuille de papier cuisson, puis les faire griller sous le grill pendant 15 minutes environ, en remuant régulièrement pour éviter qu'ils ne se dessèchent. Couper le pak-choï en quartiers, puis tailler le piment doux (préablement épépiné) en fines rondelles. Faites revenir le tout rapidement, pendant environ 1 minute à feu vif, avec l'huile d'olive.

DISPOSER les cubes de foie gras dans des assiettes creuses, répartir autour les légumes et le gingembre mariné en lamelles. Parsemer de basilic thaï, de coriandre, de cive ciselés et de zestes de combava, et verser un peu de bouillon chaud par-dessus.

► Tous les portraits des chefs en images sur www.lefigaro.fr/madame