

LES RECETTES DE JEAN BARDET

Céleri rave, lait fumé, vieux comté

Pour 4 personnes : 1 boule de céleri rave entière (environ 600g) avec les fanes * 20g de beurre * 50g de vieux comté * 1 échalote * 2 champignons de Paris * 5 cl de vin du Jura * 10cl de lait *

Lavez bien le céleri mais ne l'épluchez pas et conservez lui ses fanes. Placez le dans un récipient avec un peu d'eau (1 cm de hauteur), de beurre (10g), sel, poivre, recouvert d'un film étirable. Mettez au micro-ondes et faites-le cuire entre 20 et 23 minutes. Il faut que le céleri soit moelleux.

Emincez l'échalote et les champignons de Paris. Faites-les revenir dans 10g de beurre. Salez, poivrez. Déglacez avec le vin du Jura et faites réduire à sec pour obtenir une consistance pâteuse. Mouillez avec le lait (vous pouvez le placer, dans un récipient résistant, quelques instants près de la cheminée pour lui communiquer une saveur fumée) et faites réduire pour obtenir une sauce nappante mais pas épaisse.

Coupez le céleri en quatre quartiers. Nappez-le de lait fumé. Disposez quelques copeaux de vieux comté.

Racines au jus

4 panais * 4 héliantis * 1 poignée de crosne * 10g de beurre * Le jus d'un pintadeau

Cuisez les légumes lavez mais non épluchés à la vapeur dans un couscoussier. Il faut qu'ils soient al dente. Poêlez-les légèrement au beurre. Faites réchauffer le jus de pintadeau. Nappez-en le fond d'une assiette. Disposez dessus les panais et les héliantis coupés en deux dans le sens de la longueur ainsi que quelques crosnes.



STÉPHANE CARRADE EN SIX DATES :

1938 : Naissance de mon père.

1968 : Ma naissance.

1992 : La ferme Saint-Siméon, je rencontre Marc, mon futur associé. J'apprends la spontanéité.

1993 : Roger Souverains en Belgique.

1997 : Naissance de mon fils.

2001 : Première étoile.



JEAN BARDET EN SIX DATES :

1959 - Rencontre avec Sophie à Londres.

1968 : Première affaire, un restaurant ouvrier à Maintenon.

1970 : J'apprends la rigueur dans ma deuxième affaire à Nantes.

1971 : Ouverture à Châteauroux.

1981 : Je commence à ouvrir des livres. Je bosse comme un chien.

1982 : Installation à Tours.

ça fait sens. Bardet parle : « Stéphane a raison. Il ne faut pas avoir peur. Bien sûr, ici, le ragoût de homard est toujours sur la carte, pour rassurer ! Mais il faut se méfier du mythe en cuisine, des plats mythiques, des incontournables. Mon pintadeau en hachis Parmentier avec des ris de veau, foie gras et cuisse de pintade, la salade de homard: Je ne peux plus les supporter ! On ne doit pas venir dans un restaurant pour manger quelque chose de possessif. Mais pour jouer, s'enrichir ! L'autre jour, j'ai pris un coup de sang et j'ai viré les ris de veau ! » Rire collectif devant la conviction joviale, le goût de l'effet et du mot à forte teneur énergétique. Et puis, d'un coup, d'un seul, dans cette vaste cuisine tourangelle animée malgré un lendemain de fête, tout se tait, laisse place à une forme d'attention, de concentration sur un seul et unique point de la pièce. Tous les regards convergent vers le fourneau où Carrade officie, a repris ses marques, en un clin d'œil, dans le silence, comme s'il ne l'avait jamais quitté. D'abord, des cylindres d'ananas et des salsifis à côté d'un filet de matjes. Puis des œufs qu'on poche, des œufs qu'on enrobe, qu'on frit. Un jaune-extirpé à l'aide d'une seringue, remplacé en partie par un bouillon de homard. Autour, une émulsion laiteuse d'héliantis. Silence. Et Bardet qui parle : « C'est très fort. Avec ce genre de plats, forcément, on entre dans le doute. » *

↳ En 2000, Jean Bardet fit la une des journaux pour une histoire d'intitulés de cartes ne correspondant pas à la réalité des produits en cuisine. Il fut, par la suite, blanchi en grande partie par la justice mais le guide Michelin lui retira, pendant un an, ses deux étoiles.

CHEZ RUFFET, 3 av. Charles-Touzot 64110 Jurançon

Tél. : 05 59 06 25 13

JEAN BARDET, Château Belmont, 57, rue Groison 37 000 Tours

Tél. : 02 47 41 41 11