



SAMBA NOUVELLE CUISINE



PHOTOGRAPHER: GUILHERME YOUNG



FOOD

La dynastie Troisgros

Son grand-père était déjà cuisinier – et un authentique révolutionnaire en matière culinaire, puisqu'il fut le premier, il y a près de quarante ans, à oser associer poisson et vin rouge. Son père Pierre est chef lui aussi. Tout comme son oncle. Ensemble, les deux frères ont fait du restaurant familial Troisgros à Roanne une des meilleures tables de France.



Depuis 1968, la maison Troisgros est gratifiée de trois étoiles au Michelin, la plus prestigieuse des références. Les Troisgros sont considérés, avec Paul Bocuse, comme les grands maîtres de la nouvelle cuisine. Michel, le frère, fait souvent parler de lui dans la presse gastronomique. Quant à la sœur Troisgros, elle tient les fourneaux au restaurant Gravelier à Bordeaux.

Claude Troisgros n'a jamais réellement eu d'autre choix que de devenir chef, et c'est ainsi qu'il l'est devenu. Elevé pour ainsi dire dans une cuisine, Claude préparait des béchamels quand ses copains jouaient encore à cache-cache au parc. Les meilleurs chefs du monde ont été ses professeurs et lui ont donné le bagage dont il avait besoin pour exceller dans son métier. Plein de joie de vivre, Claude a commencé sa carrière sous la houlette du célèbre Paul Bocuse, est ensuite passé sous celle de Witzigmann au Tantris de Munich et a également travaillé chez Taillevent à Paris et au Connaught de Londres – une liste qui doit certainement faire saliver les gourmets. Aujourd'hui, le grand chef a atteint le sommet de l'Olympe, au propre comme au figuré, puisque son restaurant s'appelle Olympe et est situé non pas en bord de Seine, mais à Rio de Janeiro. Claude Troisgros a complètement bouleversé la gastronomie amazonienne depuis 1979. Son déménagement au Brésil est probablement le seul événement majeur de son existence qui n'était pas prédestiné. « A l'époque », se souvient-il, « il était extrêmement difficile de trouver des produits frais pour composer un menu européen. Le Brésil était encore un marché assez fermé, de sorte que j'ai rapidement dû baser ma cuisine sur les ressources naturelles et les fruits du coin, comme les fruits de la passion, toutes sortes d'épices et les gros poissons du fleuve Amazone. »

Le résultat ? Une sorte de cuisine française tropicale.

Il n'est sans doute ni exagéré ni fantaisiste de décrire Claude Troisgros comme un pionnier de la cuisine fusion, si populaire aujourd'hui, même si le maître s'en défend : « Je n'ai rien fusionné du tout. J'ai simplement appliqué les formidables techniques culinaires françaises – il n'y en a pas de meilleures – aux fruits et produits naturels frais locaux. Voilà mon secret, si on peut appeler cela un secret. La cuisine fusion est davantage une tendance qui nous vient des Etats-Unis. »

Claude Troisgros, aujourd'hui la petite cinquantaine, a aussi fait la preuve de ses talents et de sa sensibilité culinaire aux Etats-Unis. Il s'est chargé du concept de cuisine pour certains des temples hôteliers d'Ian Schrager, notamment le Blue Door Restaurant au Delano, Miami. Ce qui cadre parfaitement avec sa philosophie, puisqu'il est convaincu qu'une bonne cuisine ne peut exister que là où l'on trouve aussi de bons vins. Quand on lui demande ce qu'il pense de la cuisine expérimentale espagnole branchée d'aujourd'hui – du poisson frit dans du Coca, des bonbons Fisherman's Friend dans des raviolis - Claude Troisgros répond : « J'apprécie que des gens essaient de trouver de nouvelles façons de cuisiner, mais il faut le faire avec une grande prudence et les Espagnols vont trop loin à mon goût. » Et d'ajouter respectueusement : « Il n'empêche que ce sont tous d'excellents chefs. Le danger vient en général des chefs de second ordre. » Le Franco-Brésilien ne trouve rien de séduisant aux cuisines trop artificielles et alambiquées. Pour lui, tout l'art consiste à atteindre la perfection dans la simplicité. « Je m'efforce plutôt de revenir à la façon dont nos mères cuisinaient. Tout se préparait dans la même marmite, vous savez. C'est nous qui avons tout séparé, qui utilisons une casserole pour le poisson et une autre pour les asperges. Je suis en train de revenir à la vraie nourriture. » C'est précisément la raison pour laquelle Claude Troisgros, lorsqu'il rend visite à son père et son frère à Roanne, commande toujours la spécialité de la maison : du saumon avec sa sauce à l'oseille. « Il n'y a rien de plus délicieux – simple mais raffiné, le tout mis en valeur par une formidable technique. »



AGNEAU « PASSION – MENTA »

Filet d'agneau du Colorado caramélisé, couscous marocain aux raisins secs, amandes et petits oignons, glaçage aux fruits de la passion et à la menthe

pour 4 personnes

Ingrédients :

850 g de filet d'agneau
1 cuillerée à soupe de beurre

MARINADE

250 ml de jus de fruits de la passion frais
12 ml de sauce soja
50 g de sucre
1 cuillerée à café de flocons de piment séché
sel
20 g de menthe hachée

SAUCE

2 cuillerées à soupe de beurre

COUSCOUS

400 g de couscous
800 ml d'eau bouillante salée
100 g de raisins secs
50 g d'amandes grillées
12 petits oignons caramélisés
1 cuillerée à soupe d'huile d'olive
2 cuillerées à soupe de beurre

ZESTE DE CITRON CONFIT

le zeste de 3 citrons
200 ml d'eau
125 ml de sucre

sel et poivre

jeune roquette pour la garniture

Préparation :

MARINADE

Faites bouillir ensemble le jus des fruits de la passion, la sauce soja, le sucre, les flocons de piment séché et le sel. Ajoutez la menthe hachée. Retirez du feu et couvrez. Une fois le mélange refroidi, passez-le au mixer.

AGNEAU

Faites mariner le filet d'agneau 2 heures au réfrigérateur. Mettez-le au four à 160°C et faites-le cuire lentement dans du beurre jusqu'à ce qu'il soit à point et que le liquide (la marinade) se caramélise dans le plat.

SAUCE

Ajoutez du beurre à la marinade caramélisée. Salez et poivrez selon votre goût.

COUSCOUS

Dans une casserole, faites revenir le couscous à feu doux dans de l'huile d'olive pendant 5 minutes environ, jusqu'à ce que les grains prennent une belle couleur ambrée. Disposez le couscous dans un saladier et ajoutez lentement l'eau bouillante salée. Couvrez et faites cuire à feu doux pendant une dizaine de minutes jusqu'à ce que le couscous soit moelleux et ait absorbé toute l'eau. Ensuite, faites sauter le couscous dans l'huile d'olive et le beurre. Ajoutez les raisins secs, les amandes grillées et les petits oignons caramélisés. Assaisonnez généreusement avec du sel et du poivre.

ZESTE DE CITRON CONFIT

Faites bouillir le zeste de citron dans l'eau. Egouttez et réservez. Faites bouillir l'eau et le sucre, puis poursuivez la cuisson à feu doux. Ajoutez le zeste de citron et remuez lentement à feu doux pendant 30 minutes, retirez ensuite du feu.

Pour Servir

Arrangez le couscous au milieu du plat. Disposez le filet d'agneau coupé en tranches sur le lit de couscous. Couvrez de sauce à la menthe. Saupoudrez de zeste de citron confit et garnissez de jeune roquette.

FOIE GRAS AU CAJOU

Cajou caramélisé au gingembre et au jalapeno, foie gras, vinaigrette miel moutarde

pour 4 personnes

Ingrédients :

4 cajous coupés en fines tranches (remarque : le cajou est le fruit de l'anacardier)
250 g de sucre
les graines de 2 gousses de vanille
100 g de gingembre haché
1 jalapeno haché
800 ml d'eau

VINAIGRETTE

1 cuillerée à soupe de moutarde de Dijon
le jus d'un citron vert
1 cuillerée à soupe de miel
6 cuillerées à soupe d'huile d'olive extra-vierge
sel et poivre

400 g de foie gras

croûtons sautés à l'huile d'olive et grains de poivre concassés

Préparation :

CAJOU

Faites du caramel en mélangeant le sucre et la vanille et en les faisant chauffer à feu moyen. Lorsque le mélange devient brun, ajoutez le gingembre et le jalapeno. Déglacez avec l'eau. Portez le mélange sirupeux à ébullition. Mettez le cajou coupé en tranches dans un saladier. Versez le sirop bouillant par-dessus et laissez refroidir.

VINAIGRETTE

Mélangez la moutarde, le jus de citron vert, le miel, le sel, le poivre et l'huile d'olive.

FOIE GRAS

Coupez le foie gras en 4 tranches égales, salez et poivrez. Poêlez-le rapidement des deux côtés sans ajouter de graisse. Séchez-le avec de l'essuie-tout.

La Touche Finale

Disposez le cajou sur chaque assiette. Ajoutez le foie gras par-dessus. Entourez le foie gras et le cajou de vinaigrette. Garnissez avec des croûtons sautés et des grains de poivre concassés.





CRÊPE PASSION

pour 4 personnes

Ingrédients :

CREME PATISSIERE

3 jaunes d'œufs
75 g de sucre
15 g de farine
1/4 de litre de lait
les graines d'une gousse de vanille

SAUCE AUX FRUITS DE LA PASSION

140 g de sucre
100 ml d'eau
1/4 kg de fruits de la passion frais
2 cuillerées à soupe de beurre froid

CREPES

1/2 litre de lait
6 cuillerées à soupe de beurre
10 jaunes d'œufs
100 g de sucre
125 g de farine
10 blancs d'œufs + 100 g de sucre
+ 1 cuillerée à café de bicarbonate de soude

Préparation :

CRÈME PATISSIÈRE

Mélangez les jaunes et le sucre. Fouettez jusqu'à obtention d'un mélange léger et mousseux. Ajoutez la farine. Portez le lait et la vanille à ébullition. Incorporez progressivement le mélange avec les jaunes d'œufs dans le lait. Remettez sur le feu et portez à ébullition en fouettant constamment jusqu'à épaississement. Laissez refroidir au moins deux heures.

CRÊPE

Battez les jaunes et le sucre jusqu'à obtention d'un mélange blanc et homogène. Ajoutez progressivement la farine. Portez le lait et le beurre à ébullition. Baissez ensuite le feu. Laissez refroidir 2 minutes, puis incorporez au mélange avec les jaunes d'œufs en remuant bien. Dans un récipient à part, battez les blancs en neige avec le sucre. Ajoutez le bicarbonate de soude. Incorporez les blancs au mélange avec le lait chaud. Faites chauffer une poêle antiadhésive de 15 cm de diamètre, beurrez-la et ajoutez une bonne louche de pâte à crêpes. Faites cuire 2 minutes d'un côté, puis laissez reposer dans un four chaud à 180°C pendant au moins 5 minutes. Quand toutes les crêpes sont prêtes, retirez-les du four pour les laisser refroidir. Disposez la crêpe sur une assiette, versez une cuillère de crème pâtissière puis roulez la crêpe.

SAUCE AUX FRUITS DE LA PASSION

Coupez les fruits de la passion en deux pour les vider de leur chair et de leurs graines. Mélangez le sucre et une cuillerée à soupe d'eau dans un poêlon. Augmentez le feu jusqu'à ce que le mélange prenne une couleur caramel pâle, puis retirez du feu. Ajoutez la chair des fruits de la passion, la moitié des graines et le reste de l'eau. Portez le mélange à ébullition. Laissez mijoter pendant 5 minutes et terminez en incorporant le beurre jusqu'à ce qu'il soit fondu.

La Touche Finale

Disposez chaque crêpe sur un plat allant au four et saupoudrez de sucre glace. Caramélisez le dessus de chaque crêpe avec un chalumeau. Mettez les crêpes au four jusqu'à ce qu'elles gonflent comme un soufflé. Recouvrez de sauce aux fruits de la passion et de graines.

CHERNE BANANA

Filet de mérou dans une sauce brune aux raisins secs, à l'ail, au citron vert et aux herbes aromatiques, servi sur un lit de bananes grillées

pour 4 personnes

Ingrédients :

4 filets de mérou de 100 g chacun
1 cuillerée à soupe d'huile d'olive
sel et poivre

SAUCE

le jus de 2 citrons verts
60 ml de sauce soja
2 échalotes hachées
200 g de beurre
150 g de raisins secs
1 cuillerée à soupe de coriandre fraîche hachée

4 bananes jaunes

jeune roquette pour la garniture

Préparation :

MEROU

Salez et poivrez les filets de mérou et faites-les revenir à la poêle dans l'huile d'olive jusqu'à ce qu'ils soient bruns et croustillants. Retirez-les de la poêle et séchez-les avec de l'essuie-tout.

SAUCE

Mélangez le jus de citron vert, la sauce soja, l'ail et les échalotes. Faites fondre le beurre dans un poêlon et déglacez avec le mélange au jus de citron vert. Ajoutez les raisins secs et la coriandre, assaisonnez avec du sel et des grains de poivre concassés.

BANANES

Coupez les bananes en deux dans le sens de la longueur. Passez les bananes à la poêle des deux côtés dans du beurre pour les caraméliser.

La Touche Finale

Versez une bonne rasade de sauce aux raisins secs au centre de chaque assiette. Disposez deux bananes grillées sur chaque assiette. Placez le poisson sur les bananes. Garnissez de jeune roquette.

