

Eat TENDANCES

À BRAS OUVERTS

Un an qu'on attendait cela ! Michel et Sébastien Bras viennent d'ouvrir La Halle aux grains, leur table parisienne, sous les toits de la Bourse de commerce. Une adresse dédiée aux céréales et aux légumineuses, grains de vie qu'ils transforment en assiettes subtiles et délicates.

PAR DANIELE GERIKINS PHOTOS DELPHINE CONSTANTINI

Torchon, design Voiture 14 et Catherine André, Tissage Moutet. Assiette, design Élise Fourn, fabriquant Jars.

Tablier, design Voiture 14 et Catherine André, Tissage Moutet.





CHAMPIGNONS FARCIS, VOLÉE D'AVOINE AU POIVRE NOIR ET FENUGREC (4 pers.)

Préparation : 35 mn ♦ Cuisson : 35 mn

♦ 360 g de champignons de Paris ♦ 1 pointe d'ail ♦ 45 g d'oignon confit ♦ 225 g de pain trempé et essoré ♦ 75 g de fromage laguiole râpé ♦ 3 œufs mollets ♦ 16 g de persil ♦ 50 g de flocons d'avoine ♦ 10 blancs d'œufs ♦ 4 c. à soupe de gwell (spécialité laitière originaire du Finistère) ♦ 1 pomme bio ♦ 2 poignées de pousses de fenugrec

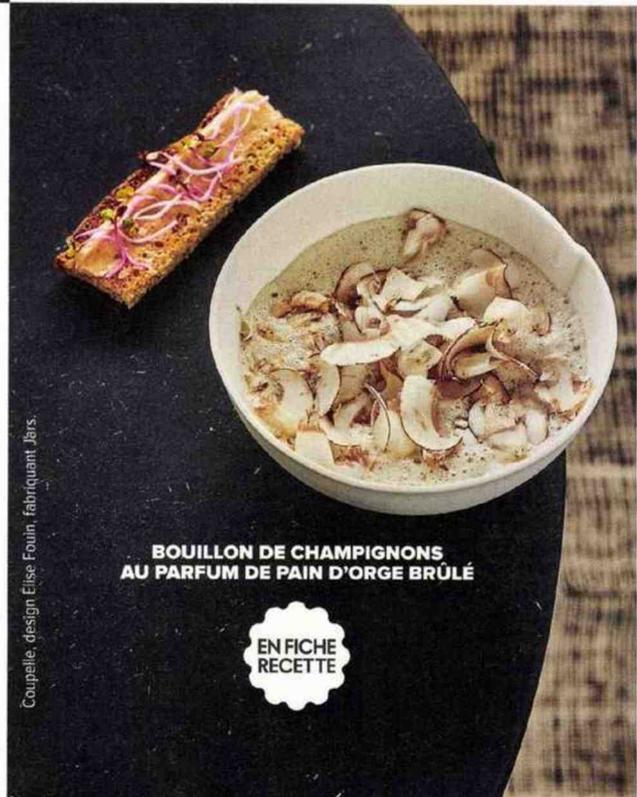
1. Lavez les champignons rapidement à grande eau, séchez-les. Retirez la queue et creusez-les légèrement à l'aide d'une cuillère parisienne pour récupérer la chair. Hachez grossièrement les pieds avec la chair, et faites-les tomber dans une poêle légèrement graissée, avec une pointe d'ail.
2. Mélangez l'oignon confit coupé en petits dés, le pain essoré, le fromage, les œufs mollets, le persil, 2 g de sel, 1 g de poivre avec les champignons tombés. Rectifiez l'assaisonnement si besoin et intégrez la farce généreusement dans les têtes, réservez.
3. Mélangez les flocons d'avoine avec les blancs d'œufs, salez, poivrez, et enfournez-les 8 mn environ à 170°/th. 5-6 pour les torrifier légèrement.
4. Dans une poêle bien chaude et légèrement graissée, faites colorer les champignons farcis côté farce contre le fond de la poêle, veillez à ce que la coloration soit uniforme. Enfournez 5 mn à 160°/th. 5-6.
5. Lavez la pomme et coupez-la en julienne. Tapissez le fond de quatre assiettes avec 1 c. à soupe de gwell, et rangez les champignons dessus. Parsemez de julienne de pomme, de flocons d'avoine et de pousses germées de fenugrec.

🍷 *Bourgogne, Chablis Premier Cru, Domaine Oudin, Vaucoupin 2018, blanc.*

Réservé, Michel Bras ? Disons-le tout de suite : le rencontrer est un cadeau tant l'homme est exquis. On connaît le chef ultra-talentueux qui a su faire de Laguiole, sa ville d'origine, bourgade à l'écart des grandes routes, une destination courue de tous les gourmets du monde. On connaît le père, complice de son fils Sébastien, avec lequel il écrit depuis plus de dix ans une partition à quatre mains, nourrie de respect et de tendresse. On connaît l'inventeur qui a imaginé le fameux coulant au chocolat (ne dites surtout pas fondant !), qui lui a valu de multiples « hommages ».

Avec La Halle aux grains, c'est toute sa sensibilité et sa vision qui prennent leurs quartiers au troisième étage de ce bâtiment historique, magnifié par un cylindre de béton de l'architecte japonais Tadao Ando. Radical ? Oui, mais pas plus que la personnalité de Michel Bras. « On a souvent été sollicités pour ouvrir un restaurant à Paris et on a toujours dit non. Quand François Pinault nous a interrogés, on a réfléchi, posé des conditions et on s'est décidés. On a finalement travaillé trois ans durant sur ce projet... On peut dire qu'il est abouti ! » confie-t-il, l'œil pétillant. Pour celui qui adorait les maths et se rêvait architecte, le destin s'est montré facétieux. « Moi, je ne voulais pas être cuisinier mais j'étais l'aîné, et il fallait que j'aide ma mère dans son petit restaurant à Laguiole quand mon père, maréchal-ferrant, a eu moins de travail. J'ai commencé par la pâtisserie puis, petit à petit, j'ai appris à aimer ce métier. » Cuisine innovante, bâtiment futuriste posé dans l'Aubrac, retrait du système étoilé du Michelin...

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. À consommer avec modération.

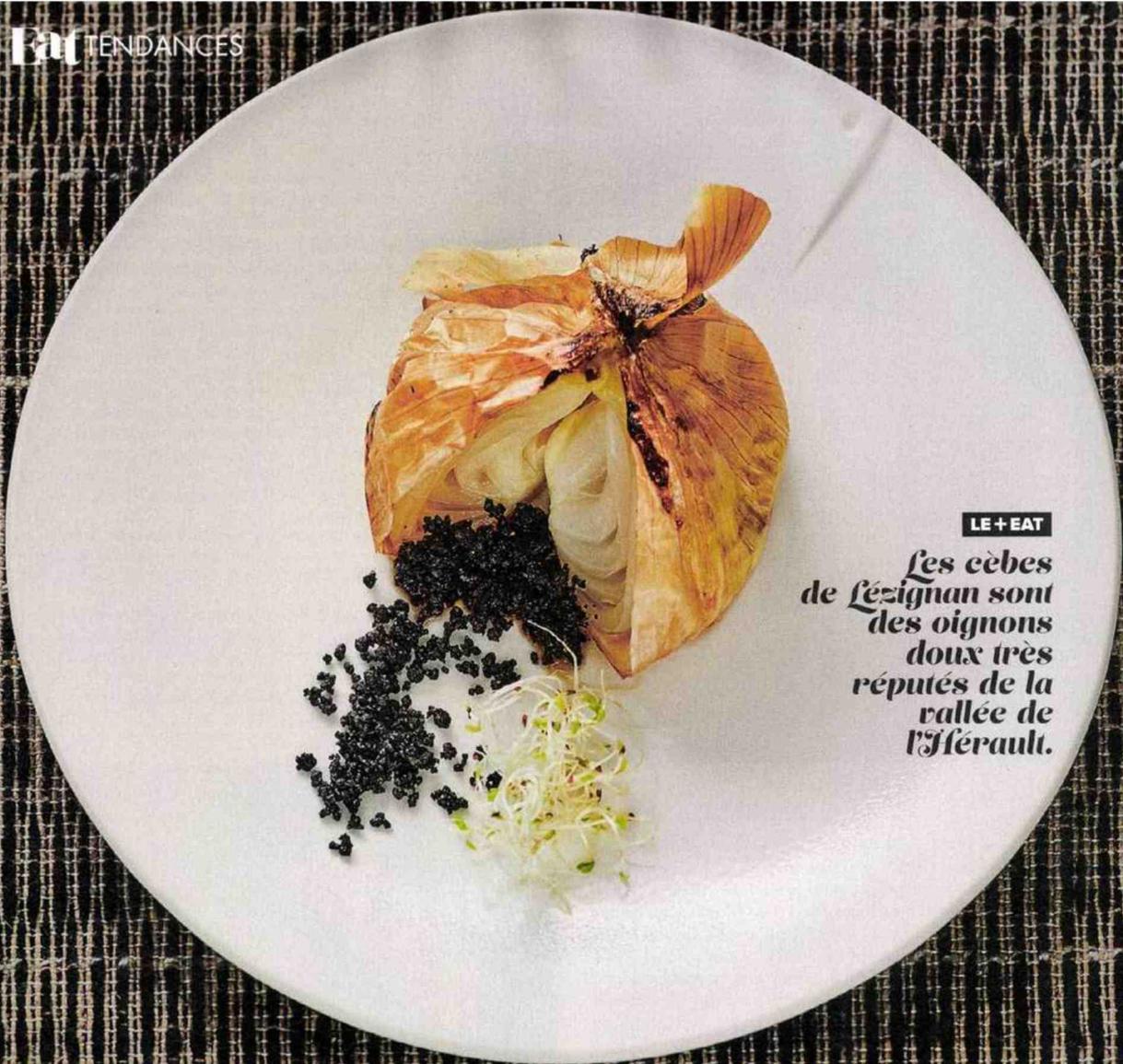


BOUILLON DE CHAMPIGNONS AU PARFUM DE PAIN D'ORGE BRÛLÉ

EN FICHE RECETTE

Coupelette, design Elise Fouin, fabriquant JBrs

TENDANCES



LE + EAT

*Les cèbes
de Lézignan sont
des oignons
doux très
réputés de la
vallée de
l'Hérault.*

**OIGNONS DOUX DES CÉVENNES RÔTIS, ASSAISONNEMENT D'OLIVES NOIRES
ET POUSSÉS D'ALFALFA ET DE FENOUIL** (4 pers.)

Préparation : 20 mn ♦ Cuisson : 1 h + 1 nuit

♦ 4 cèbes de Lézignan ♦ gros sel ♦ 20 olives noires à la grecque ♦ piment d'Espelette ♦ pousses d'alfalfa ♦ pousses de fenouil ♦ huile d'olive

1. Enlevez les premières feuilles sèches ainsi que les racines des cèbes. Rincez à l'eau claire. Disposez-les sur une plaque à rôtir, sur un lit de gros sel. Faites rôtir 1 h à four doux, préchauffé à 150°/th. 5, le temps que les cèbes soient tendres. Piquez-les à l'aide d'une brochette fine pour vérifier

la cuisson. Réservez au chaud.

2. Dénoyautez les olives et mettez-les à sécher une nuit au four à 80°/th. 2-3. Laissez-les refroidir et hachez-les au couteau très finement. Assaisonnez de piment selon votre goût. Réservez au sec.

3. Répartissez les cèbes légèrement fendues sur quatre assiettes. Déposez 1 c. à soupe d'olives noires sur le bord, puis les pousses d'alfalfa et de fenouil. Arrosez d'un filet d'huile d'olive.

📍 *Beaujolais Villages, David Large, Les Grands Terriers 2018, rouge.*

Assiette : doragie Elie, Fotini, Lebrat, Jais.

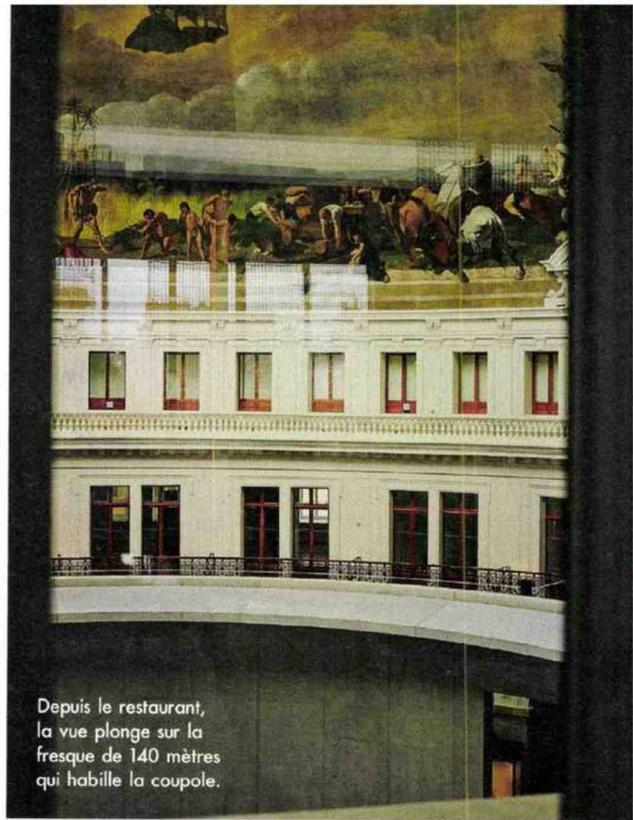
MERLU DE THOMAS POËLÉ AU BEURRE DE SARRASIN, ÉPINARDS (4 pers.)

Préparation : 35 mn ♦ Cuisson : 30 mn

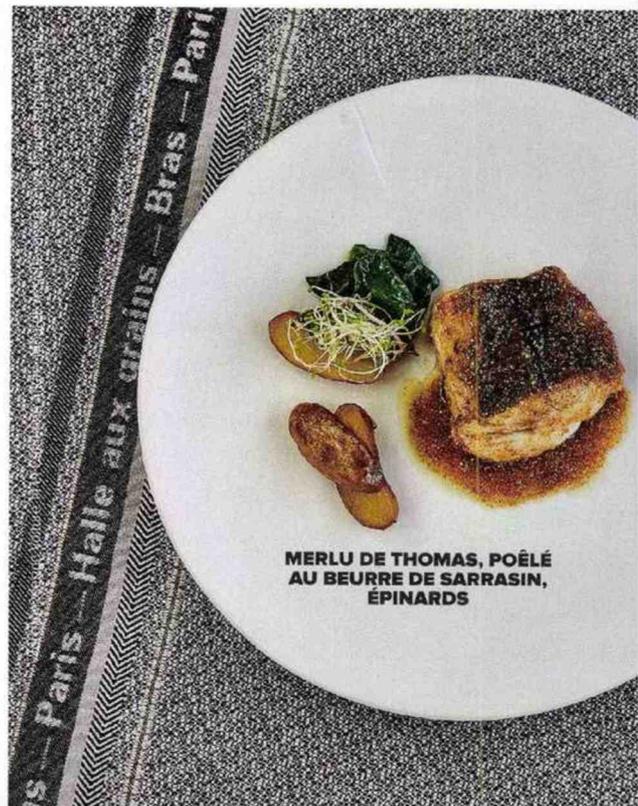
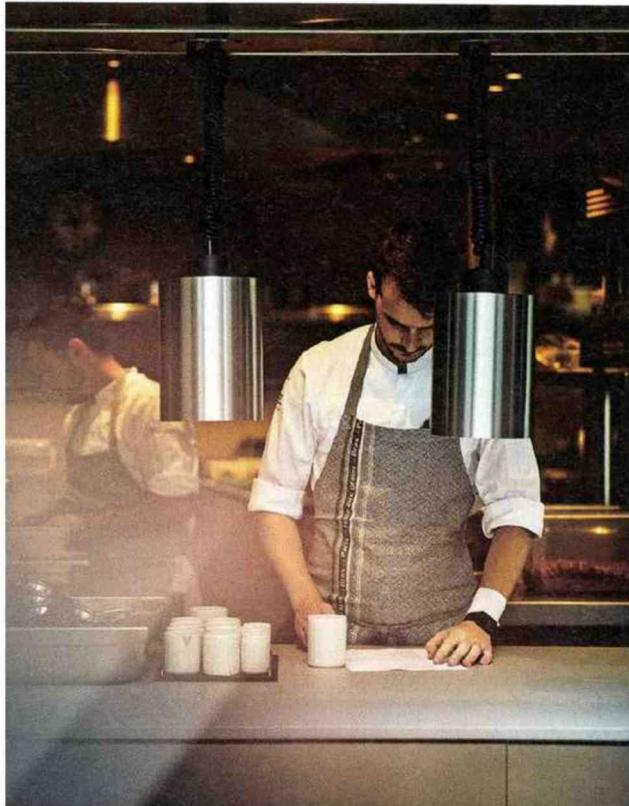
♦ 500 g d'épinards frais ♦ 4 pommes de terre grenailles ♦ 4 pavés de merlu
 ♦ 60 g de beurre demi-sel + un peu ♦ 20 g de sarrasin ♦ pousses d'alfalfa germées

1. Demandez à votre poissonnier de lever les filets de merlu et tranchez-les en portion de 80 g.
2. Lavez les épinards à grande eau. Faites cuire les pommes de terre dans de l'eau salée. Réservez-les au chaud.
3. Passez le sarrasin au moulin pour obtenir une poudre fine. Mélangez-le au beurre demi-sel. Réservez.
4. Dans une grande poêle, faites chauffer le beurre de sarrasin à feu doux, et déposez 4 portions de merlu. Arrosez fréquemment le poisson avec le beurre pour obtenir un enrobage légèrement torréfié autour du poisson. La difficulté de la cuisson réside dans la coloration de la graine de sarrasin qui doit rester noisette.
5. Faites colorer les pommes de terre dans un peu de beurre. Faites tomber les épinards dans un peu de beurre également.
6. Dressez le merlu avec le beurre de cuisson couleur noisette. Servez avec les pommes de terre et les épinards, parsemez de graines germées.

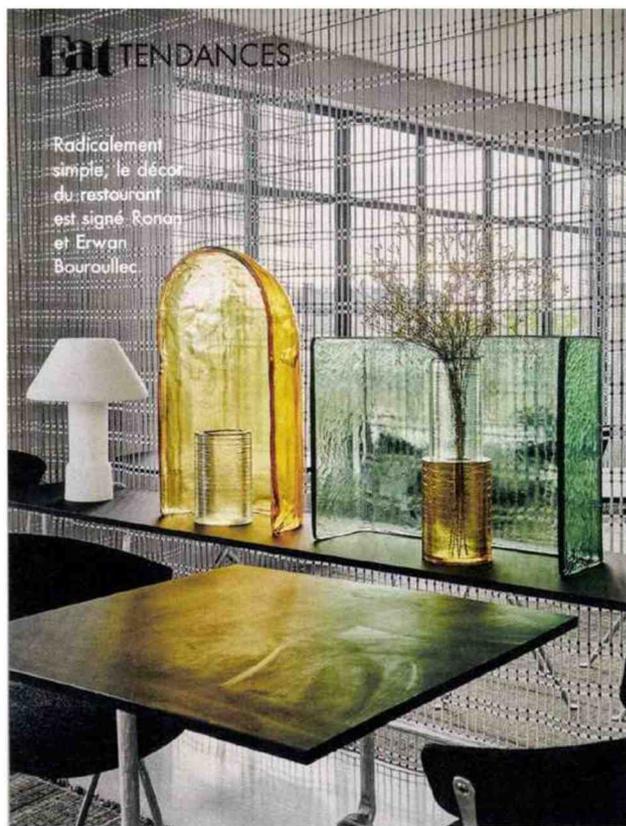
📍 Loire, Touraine-Amboise, La Grange Tiphaine, Cousine Marthe 2019, blanc.



Depuis le restaurant, la vue plonge sur la fresque de 140 mètres qui habille la coupole.



MERLU DE THOMAS, POËLÉ
 AU BEURRE DE SARRASIN,
 ÉPINARDS



ÉTENDANCES

Radicalement simple, le décor du restaurant est signé Ronan et Erwan Bouroullec.

Michel Bras n'a jamais craint de faire différemment des autres. « L'Aubrac, c'est une sorte de désert mais tellement beau ! Moi, j'ai toujours aimé marcher dans les déserts comme le Tassili ou l'Atacama. On y trouve beaucoup de vie et une pureté incroyable », dit ce poète du quotidien.

À La Halle aux grains, la poésie est partout, par petites touches légères. Dans le velouté d'un béton, le décor de Ronan et Erwan Bouroullec, les nuages de toile d'acier qui décorent les tables, les « cuvées de grains » sur mesure imaginées par le sommelier argentin Sergio Calderon et des viticulteurs amis, les rideaux en guipure, les tabliers artisanaux de **Moutet**, le service idéal orchestré par Mathieu Muratet, directeur du restaurant. Dans l'assiette aussi, la poésie est là. Pour cette cuisine faussement simple, Michel et Sébastien Bras, accompagnés du chef Maxime Vergély, jouent avec leurs grains tout au long du menu : « semoir » (à base de farine de pois chiche) aux pousses, gâteau de haricots, tarte aux oignons, pintade au millet, chicorée et meringue d'eau de pois chiche. Le tout est rehaussé de « niak », ce « quelque chose qui donne du goût et de la texture », tels de merveilleux mélanges d'épices à rajouter d'un tour de moulin. Et on savoure ce moment exquis, avec vue sur la façade de l'église Saint-Eustache, et addition à prix doux pour terminer. Vite, réservez !

La Halle aux grains, Restaurant Bras.
 La Bourse de commerce, 2, rue de Viarmes, Paris-1^{er}.
 01 82 71 71 60. halleauxgrains.bras.fr

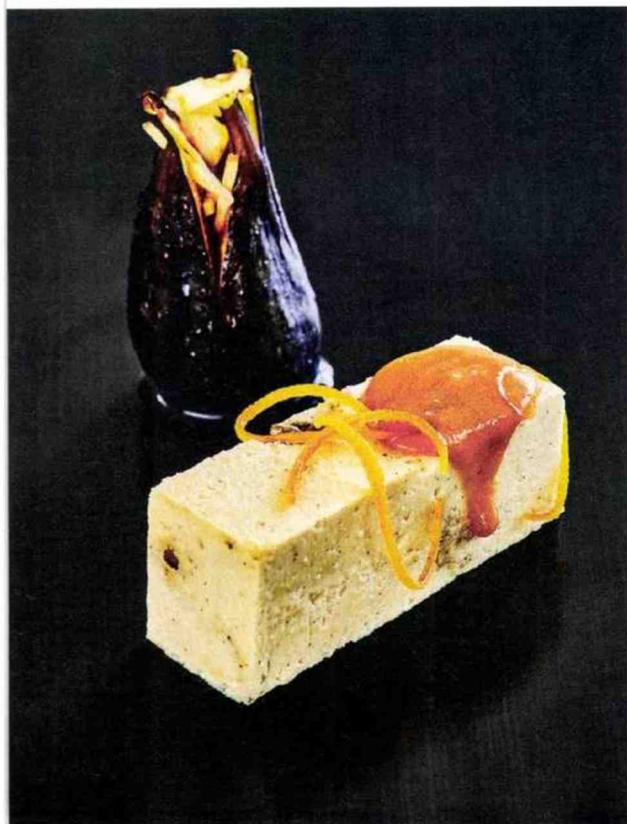
GÂTEAU DE HARICOTS BLANCS DANS L'ESPRIT D'UN TURINOIS, FIGES RÔTIES ET COULIS D'ORANGE (4 pers.)

Préparation : 25 mn ♦ Repos : 1 nuit + 2 h 30 mn ♦ Cuisson : 1 h 30 mn

♦ 4 figes noires ♦ 1/2 citron ♦ gingembre ♦ huile d'olive ♦ 1 c. à soupe de zestes d'orange confits Pour le gâteau ♦ 300 g de haricots blancs ♦ 2 feuilles de gélatine ♦ 10 cl de crème UHT ♦ 1 gousse de vanille ♦ 100 g de beurre ♦ 80 g de chocolat blancivoire ♦ 25 g de sucre glace Pour le coulis d'orange ♦ 120 g de sucre ♦ 28 cl de jus d'orange ♦ 80 g de beurre

1. La veille, mettez les haricots blancs à tremper dans un grand saladier d'eau. Le jour même, faites-les cuire à l'eau salée et réduisez-les en purée. Passez-les au tamis et récupérez 500 g de pulpe.
2. Faites tremper la gélatine dans un bol d'eau. Portez à ébullition 5 cl de crème, et laissez infuser pendant 10 mn la gousse de vanille fendue en deux et les graines. Ajoutez la gélatine bien essorée.
3. Dans le bol d'un mixeur, réunissez la purée de haricots avec la crème vanillée, le beurre partiellement fondu, le chocolat et le sucre glace. Mixez fortement. Réservez au frais.
4. Lorsque cette préparation est légèrement raffermie, fouettez le restant de crème et incorporez-la délicatement au mélange. Coulez dans une terrine et faites prendre 2 h au frais.
5. Préparez le coulis : dans une casserole, faites caraméliser le sucre et détendez-le avec un peu d'eau. Ajoutez le jus d'orange et laissez infuser 5 mn. Ajoutez le beurre et faites cuire 3 à 4 mn. Réservez.
6. Nettoyez les figes, coupez les extrémités en croix sur 3 cm de profondeur et ouvrez-les légèrement. Râpez une pointe de gingembre à l'intérieur, pressez quelques gouttes de citron et versez un filet d'huile d'olive. Enfouissez 15 mn à 140°/th. 4-5, pour que les figes soient tendres. Réservez-les.
7. Taillez la terrine en bâtonnets de 12 x 4 x 3 cm. Déposez un bâtonnet et une fige rôtie sur chaque assiette. Arrosez avec le coulis d'orange caramélisé et parsemez de zestes d'orange confits.

† Loire, Crémant de Loire, Domaine Vincendeau, Gold, bulles.



LE + EAT
 « La crapaudine est une variété de betterave de forme allongée, à la chair tendre et très sucrée. »



TARTE FINE À LA CRAPAUDINE, CRÈME À L'HUILE DE COURGE (2 pers.)

Préparation : 40 mn ♦ Repos : 1 h ♦ Cuisson : 1 h 10 mn

♦ 1 betterave crapaudine ♦ 1 pâte feuilletée ♦ pousses de betterave ♦ graines de courge torrifiées ♦ huile de courge ♦ vinaigre balsamique Pour la polenta ♦ 15 g de polenta ♦ 10 cl de lait ♦ huile d'olive ♦ 1,5 cl de crème ♦ 15 g de fromage Pour la crème ♦ 10 cl de crème UHT ♦ 1 g d'agar-agar ♦ 1,5 cl d'huile de courge

1. Enveloppez la crapaudine dans du papier alu, posez-la sur un lit de sel et enfournez-la 1 h à 180°/th. **6.** **2.** Préparez la polenta avec les ingrédients de la recette, selon les indications de l'emballage. Réservez. **3.** Portez à ébullition la crème avec l'agar-agar. Quand elle a refroidi, incorporez l'huile de courge. Salez et réservez au frais.

4. Étalez la pâte feuilletée sur une épaisseur de 2 mm. Découpez-la en un rectangle de 12 x 19 cm. Placez au réfrigérateur pour la raffermir. **5.** Préchauffez le four à 220°/th. **7-8.** Taillez la crapaudine en lamelles de 3 mm. Tartinez la pâte de polenta, recouvrez avec les lamelles de betterave, au pinceau, huilez les tranches. Salez. Enfourez environ 10 mn.

6. À la sortie du four, posez sur la tarte une belle quenelle de crème, l'huile de courge, une pointe de vinaigre, répartissez des pousses de betterave et quelques graines de courge. **♥ Corse, Muscat du Cap Corse, Domaine Devichi, Fruttu di sole, doux.**