

FOOD/

●●● En milieu de matinée, le chef s'inquiète du retard de la marée qui finit par arriver. De grosses lottes sont sorties de la glace, monstres luisants vites dépiautés. La cuisson de ce poisson ressemble à un feu de brousse odorant. Dans une poêle, le chef fait chauffer vivement des rameaux de laurier qui crépissent avant de déposer dessus des tronçons de lotte. Il secoue vivement la poêle qui s'enflamme. «*Il faut que ça rôtisse à fond les ballons*», dit-il avant de déposer sur l'ensemble une cloche en métal sous laquelle la lotte va se gorger des senteurs de laurier chaud. Le résultat est bluffant avec un poisson charnu et une goûteuse note fumée. «*Le secret de la lotte, c'est qu'il ne faut pas la cuire, mais la rôtir vivement.*» On capte la même précision dans la cuisson de la sole dont on effeuille la chair blanche et nacrée qui fait corps avec l'amertume de la crème de persil plat et la note crustacée de la mousseline de chou-fleur et gingembre.

Un peu avant le service, Bruno Vergus reçoit un jeune cuisinier qui veut venir travailler chez lui. Il le prévient: «*Avant de décider quoi que ce soit, il faut que tu viennes passer une journée ici. On n'a pas une mise en place gigantesque, on fait la cuisine pendant le service. Table, c'est très particulier. Tout est ouvert ici. Il y a un grand échange avec les clients qui sont demandeurs d'informations sur les produits.*»

Il est vrai que ses plats ressemblent souvent à des leçons de choses. Quand débarque crue la dorade royale de ligne de l'île d'Yeu, on mesure la complexité de cette petite sonate océane et champêtre où se détache une multitude de goûts et de couleurs: en bouche, c'est une explosion marine, fruitée et végétale, avec le poisson enflammé par le piment Sambal Oelek, l'infusion de vinaigre de riz, la framboise de regain et le mouron des oiseaux. L'exercice est tout aussi audacieux quand le chef rôtit des poireaux fins comme un doigt, tout à la fois fondants et grillés qui feront une litière gourmande sous le ris de veau.

«**Transmission**». Tout l'art de Bruno Vergus est là: rendre le meilleur du produit, tout en le parant d'arômes parfois venus du bout du monde, mais toujours en préservant sa candeur et sa fraîcheur, comme s'il venait tout juste d'être pêché au large de l'île d'Yeu ou arraché dans un champ de Picardie. «*Mes plats sont de grandes enjambées bucoliques, sourit-il. Au départ d'une recette, il y a toujours un produit, parfois, un paysage. J'aime faire des plats où chaque bouchée est différente.*» Parfois, cela se joue à un détail (encore le diable). Comme cette carotte jaune du Doubs «*spéciale*», infusée dans un jus d'agneau.

EN HAUT DE LA PILE

Porc royal

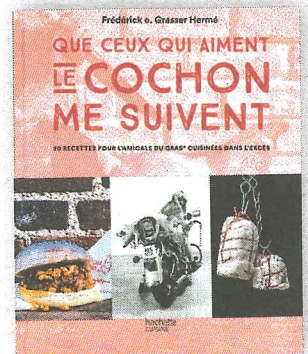
Par JACKY DURAND

Ami(e)s du gras, de la couenne et de l'échine, voici le graal de la cochonnaille, décliné avec tout l'art du lard par Frédérick E. Grasser Hermé: *Que ceux qui aiment le cochon me suivent* s'écrie-t-elle en couverture, rose comme un séant de goret. Ce n'est pas un titre, c'est un cri, comme un hurlement de nourrain quand Fernand le seigneur lui tranche la jugulaire. «*C'est du ad hoc, là c'est du mastoc*» (merci Claude Nougaro dans *Nou-gayork*), ose l'auteure, membre de l'Amicale du gras qui fédère tous les graleuses et graleurs assermentés sur le billot. Mais vous n'avez encore rien lu: «*Il faut apprendre à manger le gras, comme on apprend à faire l'amour en laissant la lumière allumée: avec réticence d'abord, puis à pleine bouche et sans peur, juste parce que c'est bon et que c'est là, tout de suite, maintenant*», peut-on lire en quatrième de couverture. C'est pas de l'amour, c'est de l'amhure, depuis la pointe du groin, accommodée farcie avec un hachis de poitrine fraîche, jusqu'à la queue qui s'embourgeoise avec – excusez du peu – le caviar Alverta de la maison Petrossian. Il est même question de lui cuisiner le trou du cul, à notre goret, avec une recette d'«*anus de porc déguisé en calamar*».

Ça fait un bail qu'on sait que tout est bon dans le cochon, mais à ce point-là, il fallait oser mettre les pieds dans le plat avec une «*vinaigrette SNCF*», si si, c'est le nom de cette recette où le jus de citron allié à l'ail et au poivre est censé «*électrifier*» ce divin mélange d'os et de mollesse qu'offrent les pattes avant – les meilleures – du porc. Donc le cochon, c'est le pied, même qu'il fait dire au chef Yves Camdeborde: «*Je rêve d'un monde tout en chair, un monde*

rond, soyeux, moelleux, un monde chaud et voluptueux, un monde nouveau où tout est gras et tout est gros» Et d'évoquer le quatre-heures de son enfance: «*De généreuses tranches de boudin noir béarnais grillées et arrosées d'un trait de vinaigre de Banyuls.*»

Il faut déguster *Que ceux qui aiment le cochon me suivent* pour tout ce qu'il a de goûteux et de réconfortant, comme «*le pâté de campagne en crêpe de Berthe*», tiré de *San-Antonio se met à table*, de Blandine Vié (édi-



QUE CEUX QUI AIMENT LE COCHON ME SUIVENT de FRÉDÉRIK E. GRASSER HERMÉ. Ed. Hachette cuisine, 34,95 €.

tions de l'Epure, *Libération* du 24 mars 2011). Mais pas seulement. Cette ode au goret est aussi un dépiantage savant de sa cuisine, de ses singularités. Ainsi, le journaliste culinaire Eric Roux explore le – bon – goût du rance que procurent les meilleurs jambons d'Espagne. Il est aussi question de «*l'autopsie d'un sosse*», ce fromage de viande inventé par l'homo sapiens pour prolonger la conservation du cochon et nous ravir quand deux crocs de faim nous vrillent la panse. ◆

COUP DE CŒUR

Rhums bien arrangés

Le rhum arrangé évoque souvent de mauvais souvenirs: des verres