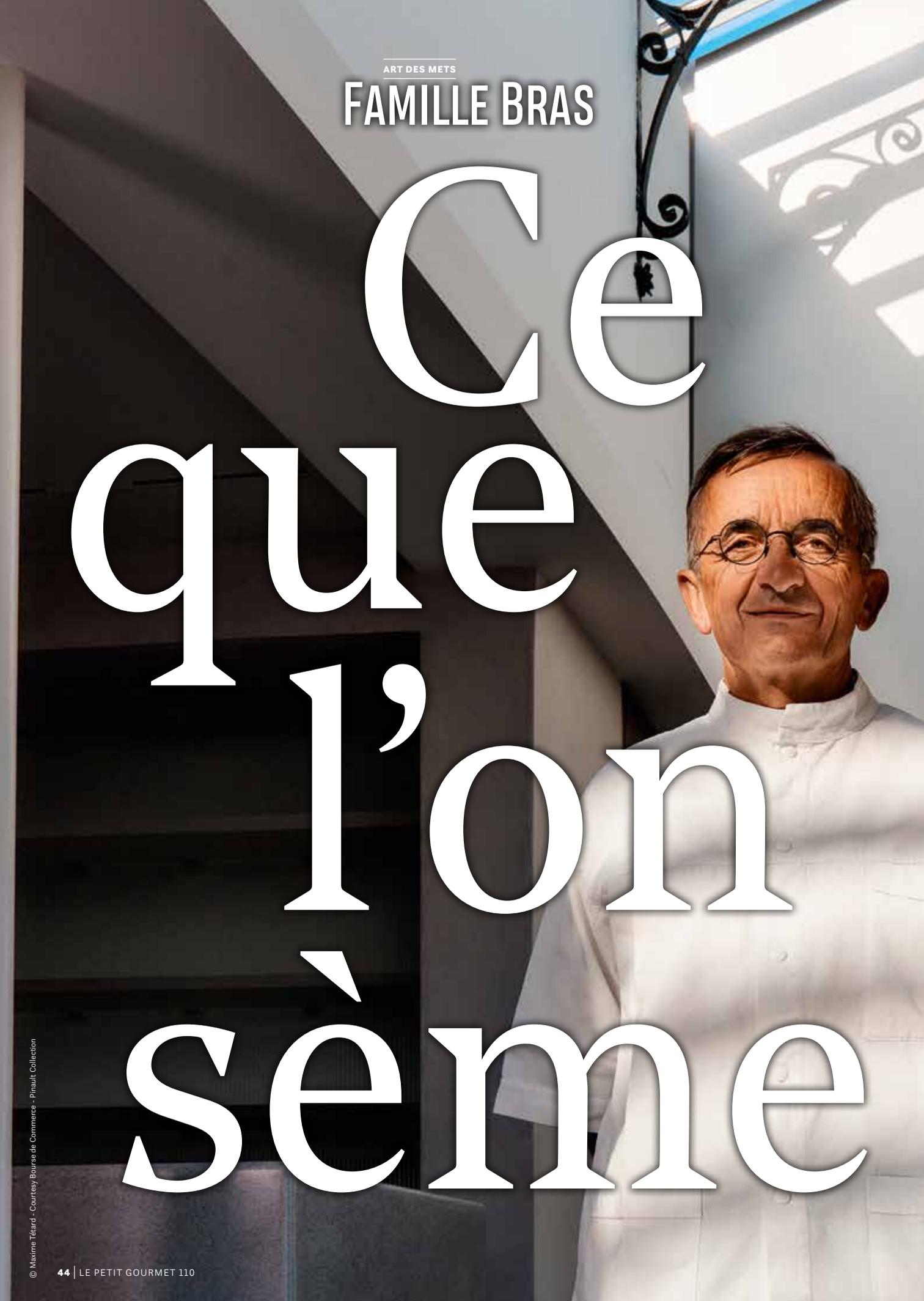


ART DES METS

FAMILLE BRAS

Ce que l'on sème





Le 10 juin 2021, enfin, le tout nouveau restaurant-café de la famille Bras ouvrait ses portes en plein cœur de Paris. Située au 3^e étage de la Bourse de Commerce – Pinault collection, la Halle aux grains témoigne d'une expression culinaire toujours centrée sur l'essentiel.



© Dornage, BDC



© Bras-La Halle aux Grains - Laurent Dupont

Fin 2017, Michel et Sébastien Bras étaient officiellement choisis par François Pinault pour donner vie à l'espace de restauration situé au sein de la Bourse de Commerce – un lieu décrit comme celui « où l'imprévisible peut devenir évident, un révélateur de la création en train de se faire et un miroir du monde ». En découvrant ce vaste espace circulaire, sorte d'ancien grenier, garde-manger et nombril de la capitale, Michel et Sébastien ont saisi le souffle qui durant quatre années allait les habiter. « *L'Histoire de la Bourse du Commerce nous ouvre à tout. Il y a là une continuité avec ce que nous avons créé au musée Soulages, un réel plaisir à être initiés, à découvrir des univers.* »

VOYAGE AU VENTRE DE PARIS

En plus des magazines de photographie – mode d'expression qui le passionne – et des livres

en tous genres, durant des mois Michel Bras a eu sur sa table de chevet quatre ou cinq ouvrages ayant pour thème les céréales et légumineuses. « *Avant de valider le projet, nous avons travaillé avec une historienne et notamment découvert le récit de voyage qu'Arthur Young a publié en 1789.* » Celui-ci faisait part de son émerveillement face à ce tout nouvel édifice. « *La plus belle chose que j'ai vu dans Paris, c'est la halle aux blés [...] la coupole est aussi légère que si elle avait été suspendue par les mains d'une fée. Dans l'arène, que de pois, de fèves, de lentilles on y vend. Dans les divisions d'alentour, il y a de la farine sur les bancs. On passe par des escaliers doubles, tournant l'un sur l'autre, dans des appartements spacieux, pour mettre du seigle, de l'orge, de l'avoine.* »

Également inspirés par le décor peint en 1889 qui met en lumière les cinq continents, Michel et Sébastien décident alors de « *prolonger leur cheminement végétal* », en résonance avec leurs



À notre santé!

Pour le goût et pour notre santé, Michel et Sébastien Bras veillent à « cueillir et recueillir, au jour le jour, le meilleur de nos régions et le meilleur du monde ». Au fil des saisons, ils œuvrent au sein de filières responsables, avec des producteurs vertueux respectueux de la biodiversité, tels Guayapi, une entreprise de commerce équitable, l'enseigne ailligérienne Celnat, ou encore Germ'line à Sancoins, qui au travers de ses graines germées réveille les vitamines endormies.

30 « Cuvées de grains »

Michel et Sébastien Bras, épaulés de leur fidèle sommelier Sergio Calderon, ont, avec la complicité de vigneronnes et vigneron amis prêts à dépasser l'appellation au profit du cépage, écrit une carte de bouteilles inédites et exclusives : les « cuvées de grains ». Un sillon original et inédit qui parcourt les plus beaux vignobles de France et d'ailleurs. Un juste retour aux sources qui met en lumière fer servadou, picpoul de pinet, langhe nebiollo, chenin blanc, négrette...



© Studio Viture 14 - Emma Féraud



© Bras-La Halle aux Grains - Laurent Dupont



© Bras-La Halle aux Grains - Laurent Dupont

« Notre manière de construire, c'est d'agir avec une envie profonde, sans se soucier des modes, des qu'en-dira-t-on ou des carcans qui régissent les systèmes, notamment ceux de la haute gastronomie. » À la fin des années 70, Michel Bras imposait son gargouillou de légumes dans un petit pays voué à la viande. En 2021, avec Sébastien, ils remettent au premier plan – parce que pour eux cela fait sens – les grains, graines, semences de tous pays et de toutes familles, légumineuses, céréales, oléagineuses, ombellifères..., sans pour autant céder à la tendance du tout végétarien, voire du vegan. Leur cuisine est un dialogue, une ouverture à l'autre. Ainsi sur leur table de la Halle aux grains, le miso de lentilles s'entretient malicieusement avec une pièce de bœuf Aubrac, une croûte de cumin torréfié rafraîchit l'esprit d'un chou farci, tandis que quelques tours de moulin à graines germées font frétiller l'ombre des coteaux du Larzac. Comme Vincent Delerm que Michel se plaît à citer, il s'agit pour eux de « trouver de la beauté dans l'ordinaire des choses. »

LES GRAINES EN FILIGRANE

Ce faisant, comme ce fut le cas lorsqu'ils transposèrent leur univers sur l'île d'Hokkaidō, père et fils se sont une fois de plus prêtés au bouscèlement des sens. Et le chemin ne fut pas sans

difficultés ni surprises. « Nous avons accueilli dans notre écriture culinaire plus d'une cinquantaine d'éléments : amarante, azuki, kamut, fève, luzerne, pois en tous genres, fonio, millet, orge, lin, cumin, lupin... », égraine Sébastien tandis que Michel se souvient de s'être littéralement affronté au kurakan – une graine du Sri Lanka, à laquelle il a fallu qu'il s'adapte, qu'il apprivoise – ou encore d'avoir été renversé par le kasha, des graines de sarrasin décortiquées qui une fois toastées libèrent une agréable saveur fumée. Tous deux ont dû s'approprier chaque grain pour mieux les comprendre et par eux se laisser guider. Ils ont maintes fois goûté, fait tremper, germer, griller, souffler, infuser, fermenter puis ont épicé d'une juste volée.

Tandis qu'ils posaient leurs gammes, par-dessus leurs épaules roulait l'accent du pays au travers de la voix du directeur Mathieu Muratet et de celle du chef de cuisine Maxime Vergely. « Mathieu a passé six ans avec nous au Suquet en grimant tous les échelons de commis à maître d'hôtel. Il nous a accompagnés dès le début dans ce projet et a été partie prenante dans nos choix. » Quant à Maxime, fils de cultivateurs et éleveurs lozériens né en 1993, il rejoint pour la troisième fois la famille Bras en prenant la tête d'une brigade d'une trentaine de personnes. Car oui, ici, la cuisine est affaire de famille au sens élargi. Ce sont ces filiations établies au fil des ans, dans un engagement réciproque et conscient, qui permettent d'être ici et ailleurs dans une forme d'ubiquité pleinement assumée. Que l'on plante les graines, en terre ou dans le cœur des hommes, comme le dit le proverbe : « Toutes les fleurs de l'avenir sont dans les semences d'aujourd'hui. »

Corinne Pradier

365 jours par an

La Halle aux grains ouvre ses portes tous les jours de midi à minuit. Du zénith au coucher, sa verrière circulaire permet de contempler cet espace suspendu avec vue intérieure sur l'œuvre de l'architecte japonais Tadao Ando et le décor peint de 1889 puis par-delà sur Paris et son église Saint-Eustache, la Canopée des Halles, le Centre Pompidou et les toits argentés de la capitale. Des temporalités différentes durant lesquelles les propositions gastronomiques varient avec un menu en trois séquences pour le déjeuner, une carte sucrée, salée pour accompagner votre thé et le privilège d'un menu découverte pour le dîner.

Tour de Bras

La famille Bras s'épanouit en divers endroits de France, au Suquet en Aubrac, aux Capucins aux abords du viaduc de Millau, au Café Bras près de Soulagès à Rodez et si les circonstances lui sont favorables sera présente d'ici l'an prochain à Karuizawa au Japon.

www.halleauxgrains.bras.fr

La recette salée de Michel et Sébastien Bras

FILET DE SAINT-PIERRE POÊLÉ AU BEURRE DE SARRASIN, RADIS DE TOUTES LES COULEURS

Pour 4 personnes

360 g net de filet de saint-pierre | QS de radis de toutes les couleurs ; green meat, noir, red meat, daikon... | 100 g beurre demi-sel | 20 g de sarrasin
| QS pousses d'alfalfa germées

Trancher les filets en portions.

Moudre le sarrasin finement et le mélanger au beurre demi-sel dans les proportions définies. Réserver.

Nettoyer les radis à l'aide d'une éponge abrasive. Réserver.

Procéder à la cuisson du saint-pierre.

Pour cela glisser pour une portion de 20 g de beurre au sarrasin dans une poêle à la dimension adéquate. Conduire une cuisson douce en arrosant fréquemment le saint-pierre du beurre.

Vous devez obtenir un enrobage du poisson avec le sarrasin qui serait légèrement torréfié. La difficulté réside dans la cuisson qui doit préserver une coloration noisette de la graine de sarrasin.

À l'aide d'une mandoline, recouvrir le fond de l'assiette de fines tranches de tous les radis.

Placer le saint-pierre au centre de l'assiette et napper du beurre de cuisson. Surmonter de pousses d'alfalfa germées.



La recette salée de Michel et Sébastien Bras

CHAMPIGNONS DE PARIS FARCIS COMME IL SE DOIT, VOLÉE D'AVOINE CRISTALLISÉE AU POIVRE & FENUGREC

Pour 4 personnes

360 g de champignons de Paris | 45 g d'oignon confit | 225 g de pain trempé et essoré
Nettoyer les champignons. Retirer la queue & creuser légèrement les champignons (à l'aide d'une pomme parisienne). Hacher grossièrement ces éléments et les tomber dans une poêle légèrement graissée avec une pointe d'ail.

75 g de laguiole râpé | 3 œufs mollets | 16 g de persil | 2 g de sel | 1 g de poivre
Mélanger tous les éléments dans un cul-de-poule, avec les champignons tombés. Rectifier l'assaisonnement si besoin. Saler les champignons et les farcir généreusement, réserver.

50 g de flocons d'avoine | 10 blancs d'œuf | 1 g de sel | 0,3 g de poivre noir
Mélanger tous les éléments pour torréfier légèrement au four à 170 °C durant 8 minutes environ.

Colorer les champignons farcis en les posant côté farce dans une poêle légèrement graissée. Attention à ce que la coloration soit uniforme. Rentrer au four pendant 5 minutes à 160 °C.

Q.S. de gwell* | Q.S. de julienne de pomme | Q.S. de pousses de fenugrec

Tapisser d'une cuillère de gwell le fond de l'assiette et y ranger les champignons. Rafraîchir d'une julienne de pomme. Ça et là, les flocons d'avoine et des pousses germées de fenugrec.

**Le gwell est du gros lait ou lait fermenté appelé aussi Laez-Teo en breton. Spécialité qui ressemble à un yaourt avec un goût plus prononcé; entre le lait ribot et le yaourt bulgare, avec une acidité assez marquée. Il est fabriqué à partir du lait de vaches bretonnes pie noir, fermenté au levain.*

