



ART DES METS

JOCELYN HERLAND
le terroir en ADN



ÉVÈNEMENT

LES BRASSEURS ARTISANAUX
SE FONT MOUSSER À
Festibière



COUP DE CŒUR

CHEZ FERDINAND,
bistrot gourmand

100 % VIANDE

VIANDE MATURÉE
Le nec plus ultra



JOCELYN HERLAND

LE
TERRA
NOIR
EN
ADN



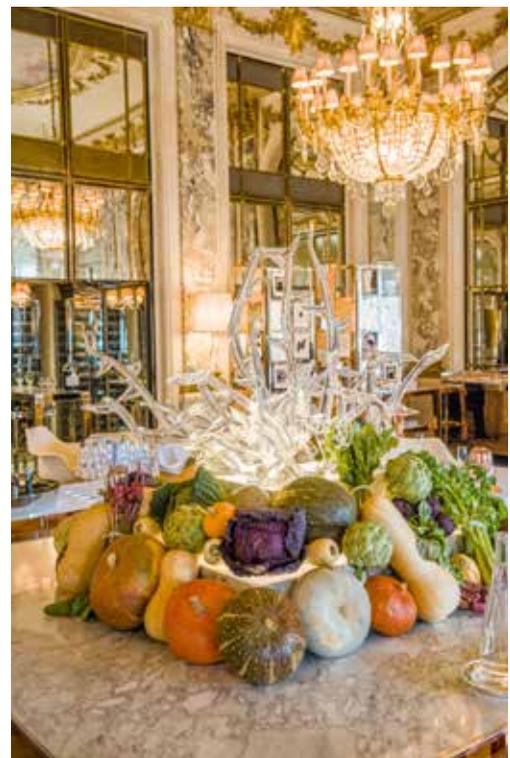
.....
DÉBUT 2017, LE PETIT GOURMET PREND PLACE À LA TABLE
DE JOCELYN HERLAND, UN AUVERGNAT CHOISI PAR ALAIN
DUCASSE IL Y A TOUT JUSTE UN AN POUR ÊTRE CHEF EXÉCUTIF
DU MEURICE, LE PLUS ANCIEN PALACE DE LA CAPITALE.
NOTRE HOMME A L'ENDURANCE ET LE GOÛT DU CHALLENGE,
LA FIDÉLITÉ ET LA POIGNÉE DE MAIN SÛRE DU FERMIER!
.....



Le Bar 228, tenu par l'incontournable chef Barman William Oliveri depuis 1978. Près de 500 personnes donnent chaque jour vie au Meurice.



Le restaurant Meurice Alain Ducasse, 2 étoiles au Guide Michelin, dans sa salle inspirée par le faste du salon de la Paix du château de Versailles. Au centre, une farandole de légumes multicolores couronnent une sculpture originale d'Aristide Najean.



Le 26 janvier dernier, la capitale est en pleine Fashion Week. Longeant le jardin des Tuileries, nous voici au Meurice où les murs reflètent depuis plus de 180 ans les visages des grands noms de l'Histoire et des Arts : Coco Chanel, Chaplin, Tolstoï, Picasso, Bob Dylan, Nelson Mandela... L'accueil étant des plus chaleureux, nous sommes tout à la magie des lieux. Au cœur même du palace, près de la galerie Pompadour et du Bar 228, Le Dalí, conçu dans la plus pure tradition des grandes brasseries parisiennes, égraine ses variations du petit-déjeuner au dîner. Derrière une porte miroir, au restaurant Meurice Alain Ducasse, à midi quinze précise, une farandole de légumes est dressée avant l'arrivée des premiers convives et le ballet des plats étoilés qui s'ensuivra. Comme celui qui l'a choisi, le chef exécutif est celui qui veille au moindre détail pour que perdure cette douce « folie parisienne ». Plus tard, il nous expliquera son retour au pays – après avoir décroché deux puis trois étoiles au restaurant Alain Ducasse at The Dorchester à Londres – en disant : « Je voulais un nouveau challenge. Un gastro, plus quelque chose pour m'amuser... »

DANS LE SAINT DES SAINTS

Avant de nous poser dans le décor réjouissant du Dalí (dont la restauration récente est due à Philippe et Ara Starck), nous saluons le chef pâtissier Cédric Grolet¹ – encore un Auvergnat ! – qui nous a concocté cinq desserts signature : Mont-Blanc ; Citron noir ; Paris-Brest à la pistache ; Saint-Honoré à la vanille ; Éclair poire. Autant de délices attentionnés venus clore un dîner aux saveurs mâtinées de Méditerranée : Patatas bravas ; Poulpe, herbes, pois chiches rafraîchis ; Couteaux gratinés ; Riz nerone, calamar et potiron. Décidément la chance nous sourit, car un lieu unique nous est ouvert jusque-là tenu secret : la table du chef ! Jouxant au plus près des cuisines, la salle de verre fumé est réservée à des repas de haute volée où, une fois le rideau levé, se découpe la silhouette des faiseurs de rêve. Nous sommes dans le Saint des Saints. À un rythme endiablé, nous déchiffrons la partition de celui qui se ressource de temps à autre à Sauxillanges « à côté d'un petit ruisseau, au fond d'un jardin baigné par le bruit des oiseaux, où il ne se passe

¹Voir notre n° 60, de janvier 2017.

rien ». « Les grands-parents de mon père tenaient commerce là. J'ai grandi entre l'Auvergne et Paris. Il y avait des artisans extraordinaires. Je continue d'ailleurs de travailler avec Gabriel Gauthier qui fait venir ses veaux de lait de mon village. Le terroir est dans mon ADN. L'hospitalité, la générosité, la fidélité, on tient ça de la terre, de la campagne. Ce sont des valeurs primordiales qui permettent de grandir. » S'il élève la voix, Jocelyn est capable de se faire entendre à l'autre bout du champ. Mais aujourd'hui, il ne pousse plus de cri et, s'il s'énerve, se demande toujours à quel moment il n'a pas été bon.

UN PROFOND SILLON

D'un tempérament solide et jusqu'au-boutiste, il creuse son sillon à force de travail. « Il faut aboutir le sujet, ne pas zapper. Si on s'engage, on s'engage. Ici, je suis garant de trois grands noms : le Meurice, la Dorchester Collection et Alain Ducasse. » Ce qui l'anime depuis toujours ? « Les moments de partage. Alto solo à l'orchestre de Paris et professeur à l'École normale, mon grand-père maternel était un gourmand. Sa femme était pianiste et lui faisait de bons petits plats. » Cependant, quand



© Luc Olivier

Douceur de vivre, élégance et décontraction, au Dalí toutes les époques se fondent dans l'intemporel.

« CRÉER L'UNIVERS D'APRÈS! »

il avoue son envie de faire un métier de bouche, sa famille refuse tout de go. À 18 ans, le voilà suant aux étals des marchés aux légumes et des Mac Do jusqu'à ce que le hasard s'en mêle. « À la radio, on parlait d'un contrat de qualification en un an. » Il passe un CAP cuisinier et le voilà lancé. Premiers pas au Grand Café Capucines. « 900 couverts par jour, 120 œufs à casser pour une sauce hollandaise... Le métier qui rentre. » Puis, pour compléter ces bases qu'il juge très limitées, il passe un CAP de pâtissier. « J'ai appris la rigueur rue de Bourgogne avec M. Pradier. Là, j'ai vu quelqu'un capable de faire des entremets sans rien peser, juste au goût. C'était unique! » Pour se mettre au niveau côté service, il passe un Bac pro. « Deux ans au sein du Méridien Étoile. J'ai débuté comme commis puis on m'a donné des tables à gérer. J'ai vu la difficulté des clients.

Tout ça m'a permis de construire ce que je suis aujourd'hui. C'était dans les années 90. On avait un chef extra qui avait voyagé en Asie. Il avait une facilité à faire qui m'impressionnait. Des sauces à l'instinct, gérer son service, passer les bons, démarrer les cuissons... » Jocelyn apprend énormément, notamment avec les chefs de partie. « Après ça, on se détend. »

UNE IDÉE EN TÊTE

Vient le service militaire. Comme l'Armée fait une enquête préalable, il se croit destiné à l'Élysée mais se retrouve au côté des « James Bond français », dix mois dans les cuisines de la DGSE. « Il y avait une ambiance sympa. Je préparais 200 kg de salade piémontaise pour la cafétéria, 600 expressos en moins d'une heure... » S'ensuivent une petite escale à Saint-Tropez et quelques propositions qu'il décline avec une idée en tête: « Aller en gastro! » Un but qui lui permet d'endurer les épreuves de force et de patience. Son CV s'enrichit des noms de Ghislaine Arabian, Éric Provost, Laurent Gras, Jean-François Piège, Christophe Moret... Le voici dans la sphère d'Alain Ducasse! « Le 59 avenue Poincaré [trois étoiles au Guide Michelin] a été le plus

dur de ma carrière. C'était un lieu physiquement difficile, tout en hauteur! Rigueur, technique, répétition du geste, mélanges, cuissons séparées, remouilles... J'ai beaucoup appris mais pas encore compris. On n'avait pas le temps de réfléchir. » Il devient chef de partie au Restaurant Opéra de l'Hôtel Intercontinental puis sous-chef au Royal Monceau. Fait un intermède à Versailles. Passe quatre années au Piazza Athénée, « de la très haute couture », au côté de Christophe Moret. « J'ai adoré sa façon d'échanger. Il faut donner confiance, c'est notre rôle. » Tout ce qu'il a appris est enfin assemblé. « Alain Ducasse m'a permis de grandir, sans me mettre de pression, toujours positif, dans l'amélioration. » Un

chef exécutif est né! « Contrairement à Londres, où l'on partait d'une page blanche, en entrant au Meurice, je me suis glissé dans les chaussures de quelqu'un [Christophe Saintagne], dans une histoire dont j'avais été coupé durant huit années. Ce n'est pas une révolution, mais une évolution. J'aime la structure, l'unité. On crée l'univers d'après. » En « profond saucier », Jocelyn Herland est à même de raccrocher la troisième étoile destinée à briller au ciel du Meurice.

→ CORINNE PRADIER

EVERYDAY AU MEURICE

Le Dalí porte le nom d'un maître en facéties (Salvador Dalí), qui séjourna longtemps au Meurice. En 2010, Woody Allen choisit ce lieu mythique pour le tournage de son film *Midnight in Paris*. Pour celles et ceux qui (sans séjourner au Meurice) seraient tentés de goûter à la vie de palace, Le Dalí est un lieu de vie ouvert où l'on peut venir à toute heure de la journée y compris pour un snacking ou un tea time...

Hôtel Meurice ****
Restaurant le Meurice Alain Ducasse **
Le Dalí
www.alainducasse-meurice.com

LA RECETTE DU DALI, DE JOCELYN HERLAND

RISO À LA MILANAISE, CALAMAR, PALOURDE ET GAMBAS

pour 4 personnes

Ingrédients pour la préparation du riz: 500 g de riz bomba cru → 125 g d'oignons rouges ciselés → 100 g de beurre → 25 g d'huile d'olive → 1 g de safran → 5 g de pimenton → 250 g de soupe de poisson → 250 g de fumet d'étrille

Ingrédients pour la garniture: 1 suprême de volaille rôtie avec peau (taillé en 12 tranches) → 4 belles gambas → 250 g de calamars (5 tranches de calamar & 25 g en brunoise) → 16 palourdes → 100 g de petits pois écossés → 35 g huile de homard → 20 g huile d'olive → 10 cl vin blanc → 400 g de fumet d'étrille

Préparation du riz

Faire suer avec le beurre et l'huile les oignons ciselés puis les confire avec le pimenton et le safran. Nacrer le riz puis mouiller avec ½ l de liquide (250 g de soupe de poisson et 250 g de fumet d'étrille). Cuire en cocotte 8 min à 250 °C à couvert. Laisser reposer.

Finition du riz et préparation de la garniture

Faire sauter les calamars en brunoise avec l'huile de homard, ajouter le riz et mouiller avec le fumet d'étrille et cuire à 250 °C pendant 18 min. Cuire les palourdes à la marinère (huile d'olive, vin blanc). Égoutter les palourdes, ajouter les petits pois et cuire à couvert pendant 5 min. Ajouter les lanières striées de calamar et cuire une minute. Cuire à la plancha les gambas décortiquées (garder la tête et la queue) et déboyaüter. Dresser harmonieusement la volaille.



LA RECETTE DU MEURICE ALAIN DUCASSE, PAR JOCELYN HERLAND

ASPERGES VERTES DE PIOLENC, CRÈME D'AMANDES, « BRAISE » DE COMTÉ

pour 4 personnes

18 belles asperges → 20 asperges fines → 8 jeunes pousses d'ail ou cébette → 2 litres d'huile de pépins de raisin → 8 fleurs de concombre → 12 fleurs d'ail → 2 cl d'huile d'olive → 1 gousse d'ail

Pour la crème d'amandes: 120 g d'amandes émondées blanchies → 1/2 bouillon cube de volaille → 30 g de crème liquide → 50 g de lait → 15 g d'huile d'olive → 3 g de sel → 10 tours de moulin à poivre → 2 cl d'huile d'amande grillée → 2 cl de jus de citron
Mixer au thermomix à 80 °C les amandes, le 1/2 bouillon cube et la crème. Ajouter le lait, puis incorporer petit à petit l'huile d'olive et mixer jusqu'à ce que la préparation soit lisse. Ajouter l'huile d'amande et rectifier avec le jus de citron. Saler, poivrer et réserver au frais.

Pour le crumble de comté: 50 g de farine → 40 g de beurre 1/2 sel → 25 g de comté râpé → 5 g de charbon végétal → Fleur de sel
Mélanger la farine et le charbon végétal. Ajouter le comté râpé et le beurre

pommade, puis étaler la pâte sur une plaque. Saler à la fleur de sel et cuire à 190 °C pendant 6 à 8 minutes, laisser durcir en refroidissant.

Pour le condiment menthe/persil: 1 botte de menthe → 1 botte de persil → 10 g d'échalotes confites au vinaigre → 3 cl d'huile d'olive → Jus de citron → Sel et poivre

Laver les herbes. Mélanger tous les ingrédients dans un mixer jusqu'à obtenir la consistance idéale.

Pour le jus d'asperges: 6 belles asperges → 50 g de beurre doux → 1 litre de Badoit → 1 gousse d'ail → Sel et poivre

Laver les asperges et les émincer finement. Dans une casserole, faire fondre le beurre, ajouter les asperges, les faire revenir à feu vif sans coloration. Saler, ajouter la gousse d'ail. Mouiller à hauteur avec la Badoit. Faire cuire jusqu'à ce que les asperges soient fondantes. Retirer la gousse d'ail. Verser le contenu de la casserole dans

un thermomix. Mixer comme un velouté. Passer au chinois. Refroidir sur glace rapidement.

Mise en place: Écussonner les belles asperges et les asperges fines. Dans une cocotte fonte, chauffer à 80/90 °C l'huile de pépins de raisin, confire les grosses asperges 6 minutes et les jeunes pousses d'ail 4 minutes. Retirez les jeunes pousses d'ail et les garder pour le montage.

Montage: Dessiner un cercle avec la crème d'amandes dans l'assiette. À l'aide d'une cuillère à café, mettre quelques points de condiment menthe/persil. Disposer 4 belles asperges avec un intervalle sur le condiment amandes. Ajouter 5 asperges fines par-dessus. Râper le crumble de comté sur la préparation. Disposer 2 jeunes pousses d'ail enroulées. Tailler quelques copeaux fins d'asperges. Décorer avec des fleurs de concombre et des fleurs d'ail. Servir le jus d'asperges tiède.

