

Yam — le magazine des chefs

YANNICK ALLÉNO MAGAZINE

#06
JANVIER-FÉVRIER 2012

Yam

le magazine des chefs

— 1 AN DÉJÀ! —

LES RECETTES DE YANNICK ALLÉNO : GRANDE TABLE & SIMPLE TABLE
ALEXANDRE BOURDAS ET LA COQUILLE SAINT-JACQUES
LA CORNUE, UNE MAISON DE TRADITION TOURNÉE VERS L'AVENIR
LE LINGE DE TABLE, UN ÉLÉMENT INCONTOURNABLE



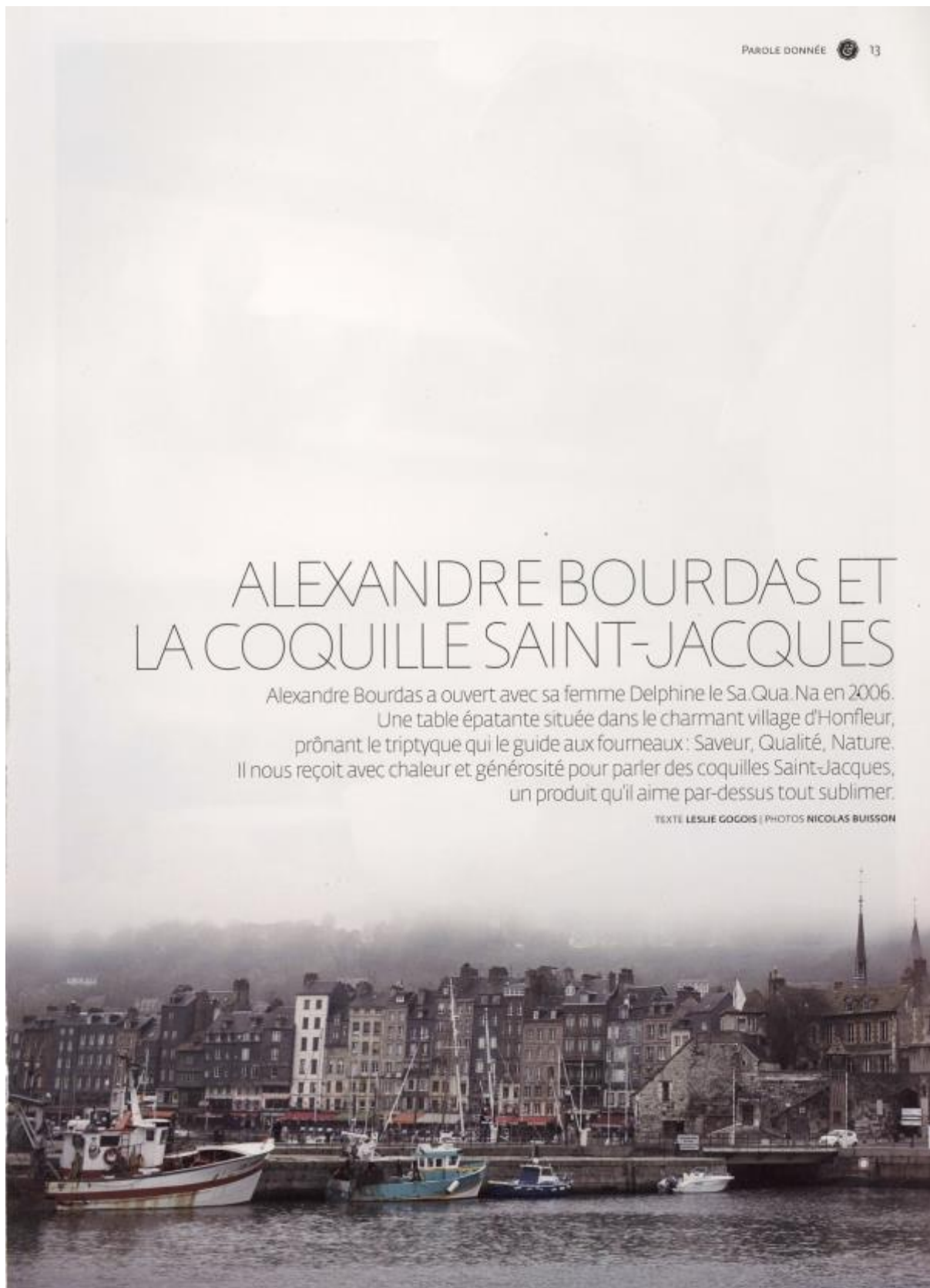
M 06430 - 6 - F: 9,50 € - RD




ALEXANDRE BOURDAS ET LA COQUILLE SAINT-JACQUES

Alexandre Bourdas a ouvert avec sa femme Delphine le Sa. Qua. Na en 2006.
Une table épatante située dans le charmant village d'Honfleur,
prônant le triptyque qui le guide aux fourneaux : Saveur, Qualité, Nature.
Il nous reçoit avec chaleur et générosité pour parler des coquilles Saint-Jacques,
un produit qu'il aime par-dessus tout sublimer.

TEXTE LESLIE GOGGIS | PHOTOS NICOLAS BUISSON





“J'AIME LA TRAVAILLER
DE MILLE ET UNE
FAÇONS, POCHÉE,
FRITE, SNACKÉE...
AVEC LA SAINT-JACQUES,
RIEN N'EST FIGÉ.”



NEUF MOIS APRÈS L'OUVERTURE DU SA.QUA.NA, ALEXANDRE BOURDAS DÉCROCHE SA PREMIÈRE ÉTOILE.

Trois ans plus tard, la deuxième vient consacrer son talent, son amour des bons produits et sa créativité à toute épreuve. Alexandre Bourdas a la gentillesse contagieuse : il nous ouvre ses cuisines, dévoile ses trucs pour magnifier les Saint-Jacques et nous présente son univers. À commencer par Gaston, son fournisseur de Saint-Jacques, jovial et sympathique et Sada, son second qu'il a rencontré au Japon lorsqu'il était aux commandes du restaurant de Michel Bras. Rencontre avec un homme enthousiaste.

YAM | Qu'appréciez-vous dans la Saint-Jacques ?

ALEXANDRE BOURDAS | C'est un produit très doux. Dès qu'on la poêle, elle caramélise. J'aime la travailler de mille et une façons, pochée, frite, snackée... Avec la Saint-Jacques, rien n'est figé.

YAM | Comment reconnaître une coquille Saint-Jacques fraîche et de belle qualité ?

A. B. | Il doit y avoir de la vie : la noix bouge, la coquille est remplie d'eau, la valve fonctionne bien. Il faut bien évidemment les acheter coquilles fermées, signe qu'elles sont vivantes. Les deux coquilles doivent être jointes l'une à l'autre, ou sinon se rétracter lorsqu'on les effleure.

YAM | Comment les conservez-vous ?

A. B. | J'enlève les noix le plus rapidement de leur coquille. Puis je les rince avant de les sécher délicatement et de les mettre dans une boîte en plastique recouverte de papier absorbant. L'astuce, c'est de bien les serrer entre elles pour conserver leur fraîcheur au maximum.

YAM | Où vous fournissez-vous en coquilles Saint-Jacques ?

A. B. | Depuis 2006, j'ai le même fournisseur, Gaston, installé dans le village d'à côté. J'y vais tous les matins, je les sélectionne moi-même. Comme le lundi, il n'y a rien de frais, j'ai décidé de fermer mon restaurant. Quand elles sont pêchées la nuit, je les récupère au petit matin. Comme ça, je peux les garder 2 à 3 jours maximum.

YAM | Doit-on faire dégorger les noix pour éliminer le sable ?

A. B. | Non, je ne le fais pas. Ça ramollit les noix de les laisser tremper. Je les rince rapidement.

YAM | Conservez-vous le corail ?

A. B. | Non, ça ne m'inspire pas. Généralement, j'arrête de servir des Saint-Jacques dans mon restaurant, lorsque le corail arrive. En fait, je ne les travaille jamais au début de la saison – mi-octobre – elles sont trop petites et moins savoureuses et j'arrête avant la fin.

“AVANT, JE VOULAIS QUE
LES GENS SE DEMANDENT
« COMMENT IL A FAIT ? ».
AUJOURD'HUI, J'AIMERAIS
QU'ILS SE DISENT
« C'EST BON ».”

YAM | Comment les ouvrir aisément ?

A. B. | J'utilise un couteau de ménagère à bout rond. Il ne faut pas qu'il soit trop coupant au risque d'abîmer la noix lorsqu'on ouvre la coquille. Je coupe le nerf avec le couteau, je soulève la coquille supérieure puis je récupère la noix à l'aide d'une cuillère à soupe. Quand j'étais chef au Japon, il m'arrivait de garder les barbes pour réaliser des fumets ou des tempuras. Là-bas, les coquilles Saint-Jacques sont moins sableuses, plus sucrées et surtout beaucoup plus larges. Un produit magnifique !

YAM | A quel moment les assaisonnez-vous ?

A. B. | J'ajoute toujours un peu de sel avant la cuisson. Il se dissout et pénètre bien la chair. Tandis que je poivre à la fin, car le poivre brûle si on le fait cuire.

YAM | Comment réussir la cuisson, si délicate, des noix de Saint-Jacques ?

A. B. | Il y a une erreur qu'on fait souvent avec les Saint-Jacques : lancer la cuisson à feu trop vif. Les feux n'ont pas besoin d'être à fond ; au contraire, l'idéal, c'est d'obtenir une coloration tranquille. Arrêtons de penser que pour caraméliser, il faut partir d'un feu très chaud. Et pendant la cuisson, on laisse

les noix de Saint-Jacques tranquilles, pas besoin de bouger la poêle, de les toucher pour vérifier la cuisson. La cuisson s'évalue à l'œil et au bruit : elles sont prêtes quand les chairs sont légèrement rétractées et qu'elles ont blanchi. Sinon, mon truc, c'est de les poêler d'un seul côté... Sauf si la noix est trop épaisse.

YAM | Vous poêlez parfois les noix sur le côté ?

A. B. | Oui, ça m'arrive de les poêler sur le côté en les roulant dans la poêle au cours de la cuisson. Ça permet d'éviter une caramélisation trop importante, qui apporte parfois un goût « ferré », un peu sec. Comme les fibres des noix sont de haut en bas, lorsqu'on les poêle à plat, elles ont tendance à sécher. Alors qu'en les poêlant sur le côté, on va dans le sens des fibres...

YAM | Vous aimez jouer sur les chauds-froids ?

A. B. | J'adore combiner du chaud – une crème chaude, une émulsion... – avec une noix de Saint-Jacques crue. Et lorsque je la travaille crue, je la sors toujours 15 minutes avant de la préparer pour qu'elle soit à température ambiante. Je ne la sers jamais glacée pour qu'on retrouve tous ses arômes.

YAM | Vous les servez parfois pochées ?

A. B. | Oui, il m'arrive de plonger les noix 1 minute à peine dans un bouillon et de les servir telles quelles.

YAM | Ce matin, vous avez créé un amuse-bouche à base de Saint-Jacques.

A. B. | Sur de la brioche de seigle, je mets une pointe de faisselle, je râpe un peu de kabosu, un agrume japonais, et j'ajoute sur le dessus une tranche un peu épaisse de noix de Saint-Jacques crue. Un régal...

YAM | Vous servez parfois les noix de Saint-Jacques frites ?

A. B. | Oui, il s'agit d'une technique chinoise : je les trempe quelques instants dans de l'huile d'arachide bouillante. Ce que je recherche, c'est la rétraction des chairs à l'extérieur qui apporte du croquant tout en gardant le cœur quasi-cru, juste tiède. Sinon, il m'arrive aussi de les travailler en tempura ou façon « fish and chips » avec une légère pâte à beignet autour.

YAM | Mariez-vous souvent Saint-Jacques et agrumes ?

A. B. | Oui, surtout les agrumes bien acides dans le registre des citrons : yuzu, sudashi, citron caviar...





YAM | Racontez-nous un souvenir marquant que vous avez de la Saint-Jacques...

A. B. | J'en ai deux qui me viennent à l'esprit : au Japon, j'ai goûté une Saint-Jacques crue, traitée en sushi avec une pointe de sel et une goutte de sudashi. Juste ça et c'était incroyable. L'équilibre parfait. Sinon, j'ai en tête les noix trop cuites et trop rétractées de ma belle-mère. Il reste du sable quand on les mange. Mais elles ont beau être ratées, elles sont réconfortantes, pleines de générosité. C'est ça que j'aime dans la cuisine, ce grand écart. La bonne cuisine ne s'arrête pas au produit, elle répond et réagit aussi à disposition qui l'entoure.

YAM | Votre approche des Saint-Jacques a-t-elle évolué au cours de votre parcours ?

A. B. | Oui, comme tout le reste de ma cuisine. Au départ, mes recettes étaient démonstratives. J'étais axé sur la performance, la technicité. Je voulais épater. Maintenant, je suis dans la recherche du plaisir, de la tranquillité. J'essaie de proposer une cuisine bonne et bien réalisée, mais qui ne doit pas être le centre d'intérêt d'un repas. Avant, je voulais que les gens se demandent « Comment il a fait ? ». Aujourd'hui, j'aimerais qu'ils se disent « C'est bon ».

YAM | Quelles associations de saveurs aimez-vous ? Truffe et Saint-Jacques ?

A. B. | Truffe et Saint-Jacques, c'est très bon mais trop attendu à mon goût. Et

économiquement parlant, je ne trouve pas ça judicieux. En associant ces deux produits nobles, je « plombe » le reste de mon menu. Je préfère les servir séparés. En revanche, je les associe volontiers aux pommes de terre, aux œufs ou... au café. Je ne l'ai jamais fait mais je sens que Saint-Jacques, champignons et émulsion de café, ça fonctionnerait bien.

YAM | Du côté des épices, quelles sont celles qui se marient bien avec la Saint-Jacques ?

A. B. | J'aime les épices qui sont dans le registre de la fraîcheur, comme le sansho (un poivre japonais qu'on trouve aussi en feuilles en version séchée) ou les graines de fleurs de céleri. Elles apportent une note tonique. En revanche, j'évite les épices orientales, telles que le paprika, le ras-el-hanout ou les alliances sucrées-salées.

YAM | Ce matin, vous nous avez spécialement préparé une recette à base de Saint-Jacques. Racontez-nous...

A. B. : Sur le fond d'une assiette, j'étale une fine couche de fromage blanc à l'aide d'une cuillère. Je coupe de fines tranches de panais à la mandoline que je fais en tempura. Je dépose les tempuras sur le fromage blanc. Puis j'ajoute par-dessus de belles tranches de Saint-Jacques crues, assaisonnées de sel, vinaigrette à l'huile d'olive et

citron, condiment de lime mexicaine et pointe de piment d'Espelette. Il faut dresser ce plat rapidement pour que les tempuras chaudes viennent tiédir la Saint-Jacques. Je termine avec quelques coques juste ouvertes, des petits radis roses coupés en deux et quelques feuilles de mizuna.

YAM | Pour réussir cette recette, pouvez-vous nous dévoiler comment vous réalisez la pâte à tempura et le condiment de lime mexicaine ?

A. B. | Pour la pâte à tempura, je fais un mélange de 1/3 de farine et 2/3 de maïzena. Puis j'ajoute de l'eau pétillante qui apporte plus de croquant aux beignets. Quant au condiment, je hache finement la lime entière avec le zeste. Puis je la mélange avec du sucre.

YAM | Et une dernière recette pour saliver ?

A. B. | Dans le fond d'une assiette, je mets un peu de cumin. J'ajoute des carottes jaunes et oranges qui ont été longuement pochées dans un bouillon de poule et étrilles au cumin. J'ajoute une cuillère de chair de crabe mélangée au bouillon et réchauffée, ainsi que 3 belles noix de Saint-Jacques poêlées. Je termine avec un peu de fenouil cru, d'huile de fleur d'oranger, émulsion à l'huile d'olive et quelques pousses de petits pois. ●