



[FIN PALAIS]



LES POIREAUX D'ÉRIC FRÉCHON

La carcasse charbonneuse du légume ne se mange pas mais accueille un exceptionnel tartare d'huîtres. Le chef du Bristol a rapporté cette idée d'un voyage en Afrique.

par Stéphane Durand-Souffland

Comment diable en vient-on, par une tranquille journée d'automne 2015, à calciner exprès des poireaux dans sa cuisine, quand on est le chef triplement étoilé d'un palace parisien et donc, à ce titre, présumé à peu près sain d'esprit ? Et que penser de la réponse d'Éric Fréchon, qui vous explique très sérieusement que l'idée d'incinérer des légumes lui est venue après « des vacances au Sénégal » ?

Reprenons calmement. À la carte du restaurant Épicure, au Bristol, on note, parmi les entrées, les « poireaux d'Île-de-France cuits entiers au grill, beurre aux algues, tartare d'huîtres Perle blanche, cébette et citron » (75 €). On goûte, et on trouve cela très bon, voire exceptionnellement délicieux. Dans de très gros poireaux extérieurement noirs comme du charbon à l'exception des fanes, qui ont gardé leur aspect naturellement décoloré, le chef a pratiqué des ouvertures oblongues, si bien qu'on dirait des sarcophages. À l'intérieur, mêlés à la pulpe onctueuse, on visualise des huîtres entières, du tartare d'huître qui, dans une seconde, va jouer le rôle d'une sorte de Tabasco d'Oléron, de la ciboulette, des petites chips de pain de seigle toasté. Il y a aussi du beurre aux algues fondu mais cela, on ne peut pas le voir.

En bouche, c'est une explosion stupéfiante : la suavité sucrée du poireau contrebalance le coup de cravache du tartare, la fermeté iodée des huîtres (des grosses n° 2 Perle blanche) se marie aux tronçons vert tendre découpés dans la chair du légume. C'est une assiette superposée de très haut niveau.



● Le chef Éric Fréchon, dans les jardins du Bristol, rue du Faubourg-Saint-Honoré, à Paris, tient dans la main ses « poireaux d'Île-de-France cuits entiers au grill, beurre aux algues, tartare d'huîtres Perle blanche, cébette et citron ».

La preuve : vous vous surprenez à gratter à la petite cuiller l'intérieur de la coque noircie pour approcher au plus près le goût fumé qui confère au plat son inimitable sapidité.

Pour les bons chefs, la genèse d'une réussite culinaire est toujours exposée sur le ton de l'évidence. D'où les vacances au Sénégal d'Éric Fréchon. Là-bas, il a goûté des huîtres (trop) cuites au feu de bois et retenu l'idée du fumage, qu'il appliquera à un mariage classique : lorsqu'il était en première année à l'école

hôtelière, il concocta pour un réveillon normand en famille une fondue de poireaux rehaussée d'huîtres – notons au passage qu'il y a bien plus qu'un souvenir de vacances récentes dans l'assiette magique du Bristol : une réminiscence surgie de l'enfance, ou presque ; or, comme chacun sait, l'enfance est la plus prolifique des marmites.

Comme des cheveux empapillotés

Dans un premier temps, toutefois, le chef avait tenté la pomme de terre. Comme c'était « trop lourd », il y a adjoint du poireau, mais ça ne décollait pas encore assez haut, donc il s'est débarrassé du tubercule. Le poireau, un énorme spécimen d'au moins 400 grammes au sortir du potager, est passé à la salamandre, patiemment tourné pendant vingt à vingt-cinq minutes par un marmiton jusqu'à présenter l'aspect d'un cylindre charbonneux. Une fois bien brûlé, à l'exception de ses amusantes fanes protégées par du papier d'aluminium comme des cheveux empapillotés par le coiffeur (« au premier essai, je les avais cramées », sourit Fréchon), le légume est autorisé à se reposer un peu, sans quoi la vapeur s'en échapperait et il deviendrait sec. Ce n'est que tiède qu'il est ouvert puis évidé, le fruit de cette opération étant débité en quatre à cinq tronçons-bouchées vite replacés à l'intérieur du coffre. Les huîtres les y retrouvent, avec une tombée de poivre, puis le tartare, « à peine mangeable » tellement il est acide, prétend le chef, et enfin les micro-tuiles de pain de seigle confectionné dans la boulangerie maison.

Esthétiquement, l'assiette tient davantage de l'art brut que de la diaphane composition de palace. Pourtant, et c'est à cela qu'on mesure le génie d'un cuisinier, elle a tout de suite emporté l'adhésion – il a juste fallu prévenir les convives huppés que la carcasse brûlée ne se mangeait pas.

Éric Fréchon accommode aussi le merlan, le maquereau ou l'artichaut, produits roturiers invités à la table la plus chic du faubourg Saint-Honoré. Attention, il n'est pas si simple de tenter le contre-pied avec une clientèle aux habitudes bien ancrées, pas forcément gastronomes certifiées mais toujours exigeante : d'autres s'y sont cassé les dents. Éric Fréchon, lui, sait parfaitement jusqu'où aller pour ne pas tomber dans la caricature du « popu » de pacotille facturée à prix d'or. « Il paraît qu'on appelle le poireau "l'asperge du pauvre" », s'amuse-t-il. Qu'on se rassure : à sa carte de printemps, on trouve aussi du poireau du riche (sous le nom d'asperges du Pertuis lustrées à l'huile de noix, poudrées de jaune, blanc d'œuf et truffe noire, 120 €).

Pour lui, en tout cas, son alchimie poireau-huître « n'évoluera pas », car il la juge, à raison, très aboutie. « Si ce plat part un jour, c'est qu'on aura fait mieux avec autre chose », annonce le chef à la bouille désarmante de garnement de palace. Reste à savoir où il passera ses prochaines vacances.

Le Bristol, 112, rue du Faubourg-Saint-Honoré, 75008 Paris. Tél. : 01 53 43 43 00.