

# Le pigeon aux kumquats

## de Corinne Le Poin



La comédienne a l'habitude de collectionner les bonnes adresses gastronomiques. Autant dire que le *Café Mosaïc* et le chef Paul Pairet sont désormais dans ses petits papiers.

**G**ourmande, la belle Corinne Le Poulain ? La question la fait sourire : « Je suis une affolée de la nourriture. C'est simple, je vis pour manger ! » Pire, la comédienne découpe toutes les recettes et relève les adresses des bonnes tables de France qu'elle trouve dans les journaux, pour les coller méticuleusement dans un cahier d'écouler dont elle ne se sépare jamais. Et lorsqu'elle vous montre son carnet d'adresses à la lettre R, vous n'y trouvez ni famille ni copains, mais tous les restaurants qu'elle affectionne : « Avant de les inscrire dans mon répertoire, je les teste, bien sûr ! » La taille de Corinne ne témoigne en rien de ce penchant marqué, qui friserait même l'excès. A 50 ans plus en forme que jamais, elle prépare activement, pour la ren-

trée, une grande revue avec strass, paillettes et plumes où elle sera entourée de danseuses de music-hall... Installée depuis quinze ans à Vaison-la-Romaine, au cœur de la Provence viticole, Corinne avoue, malgré son grand appétit, ne pas être une cuisinière hors pair : « Je connais le secret de la daube, des calamars à la provençale et de la rouille camarguaise, mais c'est tout. A la maison, neuf fois sur dix, c'est mon mari qui se met aux fourneaux. » D'ailleurs, depuis qu'elle est toute petite, Corinne a toujours vu les hommes de sa famille préparer les repas. Ses deux grands-oncles partaient tôt le matin au marché avant de s'enfermer à double tour dans la cuisine : « Ils n'avaient pas leur pareil pour caraméliser les tomates avant de les déglacer au vin rouge. Hélas, je n'ai jamais retrouvé leur recette. » En évoquant ces instants (dégustatifs, les souvenirs affluent) : « Le matin, c'est ma tante qui me servait des croûtons de pain frottés à l'ail et trempés dans une huile d'olive maison. » Au goûter, Corinne avait également droit à de craquantes tartines de miel sur lesquelles on lui râpait des

noix et du chocolat : « C'était l'époque où je n'avais pas besoin de faire de régime », plaisante l'artiste qui, fidèle à des habitudes prises dès l'enfance, fait son marché chaque semaine et n'utilise que de l'huile d'olive dans ses plats. « Le beurre, c'est pour les hancots du chien... » Et surtout, ne lui parlez pas de la cuisine normande, qu'elle juge « sans saveur », à cause de la crème fraîche. « C'est trop lourd ! », tranche-t-elle. En revanche, des trouvailles aux accents exotiques comme ce pigeon aux kumquats, servi au *Café Mosaïc*, avenue Georges-V à Paris, la ravissent : « Le mélange sucré-salé et les nombreuses épices utilisées par le chef Paul Pairet sont d'une grande délicatesse », commente Corinne. A coup sûr une adresse qu'elle a dû s'empresser de noter dans son carnet.

ALICE FERRETTI

Il est très important de laquer le pigeon avec une sauce très élaborée et préparée la veille, création exclusive de Paul Pairet.



### Le pigeon laqué aux kumquats

Préparation : 60 min  
Cuisson : 15 min

Pour 4 personnes

4 pigeons préparés de 400 g chacun, 200 g de kumquats frais, un bouquet de coriandre fraîche, 3 oignons nouveaux, 100 g de crème fraîche.

**La laque**

2 graines d'anis étoilé concassé, 1 petit bâton de cannelle, 2 clous de girofle, 10 grains de poivre du Sichuan, 50 g de miel,

2,5 cl de vinaigre de vin, 10 cl de sauce soja, 20 cl de jus d'orange, 1 petit carré de Zeln, 5 cm de peau de zeste de citron.

**La pâte de cacahuètes**

100 g de sauce Hoisin (dans les épiceries chinoises), 25 g de cacahuètes.

**Préparation**

**A préparer la veille**

• Mélangez tous les ingrédients de la laque. Portez à ébullition dans une grande

un à un les pigeons dans la laque pendant 2 min en les arrosant régulièrement. Réservez ensuite les pigeons pochés au réfrigérateur à découvert. Laissez sécher 24 heures. • Réduisez la laque jusqu'à une consistance sirupeuse. Mélangez dans trois bols. Réservez le premier tiers à la sauce Hoisin et aux cacahuètes, puis mixez pour obtenir une pâte. Réservez. Enduisez les pigeons bien froids à l'aide d'un pinceau avec le

nier tiers pour glacer les kumquats. **Le jour même** • Faites rôtir les pigeons 8 à 10 min au four (220 °C, thermostat 7). Coupez-les en 4 et enduisez-les d'une noix de pâte de cacahuètes. • Pochez les kumquats pendant 5 min dans l'eau bouillante. Roulez-les dans la laque restante. Servez sur un lit de crème fraîche, avec



Un bouquet de saveurs et d'arômes dont la comédienne ne se lasse jamais. La recette de Paul Pairet est une démonstration très inspirée de ses voyages en Asie. A 34 ans, ce chef utilise aussi bien l'anis étoilé ou la cannelle que des herbes peu communes, comme les fleurs d'ail, les feuilles de bétel ou les tiges de lotus. A suivre...