

Delice

Delice

2004
édition
2005
5 euros

LE MAGAZINE INTERNATIONAL DE LA GOURMANDISE

Nathalie Rykiel
belle à croquer

Vodka
sur toutes
les lèvres

2
nouveau



Caviar

dégustation à la russe

Péchés mignons :

gâteau des neiges, purée étoilée,
champagne rosé...

Un week-end à Monaco, sinon rien


M 06996 - 2 - F: 5,00 € - RD



ingrédients

patate

sensuelle



La pomme de terre a réussi le coup du siècle. De populaire, elle est devenue aussi pop qu'indémoudable, donnant aux classiques Charlotte et Belle de Fontenay des cousines gourmandes comme la Chérie ou l'Amandine. Saluée par les grands chefs comme par la maîtresse de maison, la belle ne se contente plus de rassasier, mais fait la félicité de nos palais, sur des variations des plus sophistiquées aux plus simples. Aubaine, ce tubercule est un légume si vertueux que les diététiciens recommandent d'en consommer au moins quatre fois par semaine. Avec sa richesse en sucres lents, cette bombe de vitamines C et B, de fer, de magnésium et de potassium file la frite sans trop de calories.

« Comme le pain ou la pizza, la pomme de terre est une base neutre universelle, s'enthousiasme Paul Pairet, conseiller culinaire. Plus que ses nuances de goût, ce sont ses textures qui m'intéressent. Hormis le cochon et la pomme de terre, rares sont les produits qui se prêtent à autant de manipulation et qui sont dignes de faire l'objet d'un concept. » Servie seule avec un sorbet ketchup, sa frite de vingt centimètres est restée inscrite dans l'histoire gastronomique du Ritz Carlton d'Istanbul, une fois résolu le problème d'explosion à la cuisson. « Trop vertes, les pommes de terre ne contenaient pas assez de matière sèche : j'ai dû m'inspirer du système de séchage des *loukoums* », livre cet inventeur facétieux, qui envisage la cuisine comme un bel éclat de rire.

Producteur en Seine-et-Marne depuis plus de 40 ans, Jean-Pierre Clot avoue une égale passion pour les tubercules de ses champs. Choix du terroir, technique de culture, recours modulé aux engrais et à l'irrigation, méthode de conservation : il ne laisse rien au hasard pour garantir avec constance la saveur, la texture ou encore

le calibre de la dizaine de variétés qu'il cultive. Cette exigence de qualité en a fait le fournisseur attitré de quelque 250 restaurants en France et à l'étranger, des tables les plus illustres, comme celles de Pierre Gagnaire, Hélène Darroze ou Philippe Legendre, aux grandes brasseries telle la Closerie des Lilas. Si la fameuse ratte « du Touquet » peut éventuellement s'échapper du Maroc, celle qui sort des sillons de Villegagnon reste confidentielle, et pourtant, avec son grain très fin, elle a contribué à la célébrité de Joël Robuchon, inspiré pour la travailler en purée.

« Être à l'écoute des chefs me fait progresser », explique Jean-Pierre Clot, précisant le principe de son apprentissage : « À la ferme, les pieds dans la terre, je fonctionne en imaginant le produit dans l'assiette. » À chaque recette, sa pomme de terre. Avec sa chair ferme, sa bonne tenue de cuisson et sa granulosité délicate, la ratte accompagne bien truffes et caviar et se décline également en gratin ou nissolée. L'Agria est parfaite pour une purée rugueuse, des chips, des pommes soufflées ou des pommes pont neuf. Comme la Charlotte, la Ditta est de bonne composition et se prête quasiment à toutes les recettes. De même que la Comtesse, à l'instar de la Belle de Fontenay, s'épanouit dans l'eau et assure le succès des pommes vapeur ou de la raclette. Quant à la Pompadour, qui absorbe bien les sauces malgré sa fermeté, elle est idéale pour les salades et les poêlées. Cuisinée en purée légère, elle révèle son petit goût poivré très particulier, à (re) découvrir. Enfin, la Rougette, qui s'imprègne bien des jus et avec tenue, accompagne les viandes à la cocotte et les plats en sauce.