



PRODUIT DE SAISON L'HUILE DE NOËL

Le Père Noël a un prénom : Emile. Dans le domaine de l'huile en tous cas... Emile Noël élabore des huiles à Pont-Saint-Espirit, dans le Gard, depuis 1920 ! L'huile d'olive « premier » biologique 2010 arrive sur le marché. Elle est produite avec des fruits des coteaux de Baena en Andalousie. Récoltées à la main début novembre et pressées au moulin traditionnel le jour même de la cueillette, les olives sont de trois variétés : la Picuda pour le fruité et la richesse

d'arômes, la Picual pour la stabilité et l'équilibre, et enfin la Hojiblanca qui apporte la douceur et la délicatesse. A la dégustation, elle exprime des arômes puissants de plantes sauvages, de feuilles et de branches de tomate.

« Huile d'olive nouvelle récolte 2010 Emile Noël »,
7 € la bouteille de 75 cl. www.emilenol.com

APÉRITIF GLACÉ

Ingrédients pour 4 personnes

- 1/2 banette moisson
- 1 litre de bouillon de légumes
- 5 tomates
- Oignon
- 2 gousses d'ail
- Huile d'olive
- 1 branche de basilic
- 100 gr de crème fraîche
- Sel, poivre



Préparation 10 minutes, cuisson 30 minutes

Mettre le demi pain en morceaux à tremper dans le bouillon. Dans une casserole avec un peu d'huile d'olive, faire revenir l'oignon et l'ail coupés en petits morceaux. Ajouter les tomates coupées en deux et épépinées.

Ajouter le basilic puis le pain détremé. Faire cuire 1/2 heure en remuant souvent.

Retirer le basilic, mixer avec un peu d'huile d'olive puis assaisonner.

Mettre au réfrigérateur. Préparer pendant ce temps la mousseline de basilic.

Mixer la deuxième branche de basilic puis l'incorporer à la crème que l'on a au préalable fouettée.

Présentation : placer dans des coupes des couches alternées de mousseline de basilic et de gazpacho. On peut terminer par une décoration de tomates en dés.

Servir bien frais.

►► Eric Fréchon tout simplement

Eric Fréchon fait partie des meilleurs cuisiniers de France et donc du monde avec ses trois étoiles au guide Michelin. Chef du Bristol à Paris, il mêle avec génie les produits de terroir et les produits de luxe. Dans son nouveau livre, il offre de nombreuses recettes permettant de joindre créativité, gastronomie et esthétique. Il explique la construction de ses plats et les illustrations de Philippe Barret font rêver.

« Eric Fréchon », Solar Editions, 59 €.



Du bio dans le crémant ◀◀

Les fines bulles contribuent à la notoriété de la maison Gratien & Meyer à Saumur. Un nouveau crémant avec des raisins issus de l'agriculture biologique vient de voir le jour. Composé de 85 % de chenin et de 15 % de chardonnay, il est élevé 15 mois sur lattes. Il dévoile un nez très frais et fruité. La pêche blanche, la nectarine, une pointe de reine-des-prés et de vanille se confirment en bouche où le vin montre une belle persistance. A 10° il animera parfaitement un apéritif mais sera agréable aussi sur un poisson grillé ou une salade de fruits.

Crémant de Loire brut Gratien & Meyer, 9,70 €.
www.gratienmeyer.com



ACCOSTER AU BEAU RIVAGE

Avant de passer par les cuisines de Georges Blanc à Vonnas, d'Alain Senderens à Paris ou de la Mère Poulard au Mont-Saint-Michel, Jean-Michel Costa a vécu un temps fort dès le CAP. A peine avait-il terminé sa prestation que le président du jury lui a proposé de l'embaucher ! C'est ainsi qu'il a poursuivi sa formation sur le terrain, de restaurant en restaurant, découvrant des styles différents et se forgeant son propre univers.

Depuis fin 1998, le Messin Jean-Michel Costa a posé ses couteaux et ses casseroles au Beau Rivage à Gérardmer. Il a vu évoluer son « outil de travail » depuis 2001 et l'arrivée du nouveau propriétaire Michel Harasse qui a modernisé l'établissement de fond en comble. « Avant d'avoir du talent en cuisine, il faut des produits, de la technique et de l'organisation », explique le chef. « Avec des matières premières de qualité, de la rigueur, de la propreté, on peut mettre en œuvre ses idées. Il faut aussi communiquer pour que les gens se comprennent et donc que l'équipe fonctionne. »

La réactivité est une des qualités de Jean-Michel Costa. Dans le restaurant gastronomique « Côté lac », il s'adapte au marché du jour, aux tendances, aux envies de la clientèle. « Il y a bien sûr quelques plats phares immuables mais j'aime travailler par rapport au ressenti. On fait voyager dans l'assiette, on fait oublier le quotidien. Lorsque je propose une déclinaison de Saint-Jacques, il y a le plaisir du beau produit et l'aspect ludique de la façon de le faire déguster. En l'occurrence, on la découvre cuite à la plancha et présentée dans une pomme de terre évidée comme un os à moelle, dans un navet et dans une feuille de chou avec une nage montée au beurre blanc. Le gibier apparaît sous la forme d'un pithiviers. Le feuilletage modifie l'approche de ce produit. »

Le Beau Rivage, posé au bord du lac de Gérardmer, a un second restaurant de type lounge avec une



Jean-Michel Costa aime surfer sur les produits.

terrasse panoramique. Au « Toit du lac », la cuisine est d'inspiration méditerranéenne avec des viandes et des poissons grillés et un original buffet d'antipasti. Jean-Michel Costa supervise également ce lieu très tendance. Pour éviter toute routine, des soirées à thèmes sont organisées à chaque saison. « Il y a une ambiance et une pression positive, une remise en question qui font du bien. » La cuisine de Jean-Michel Costa invite à accoster sur ce Beau Rivage plein de saveurs et de charmes.

Jean-Charles VERGUET
Photo Philippe BRIQUELEUR

Hôtel Beau Rivage,
Esplanade du Lac, Gérardmer.

Menus « Côté Lac » : de 24 à 48 €.

Menus « Toit du Lac » : de 19 à 34 €.

<http://hotel-beau-rivage.compagnies-hotels-des-lacs.com>