

CUISINE

La cuisine comme sacerdoce

LE CHEF DE LA SEMAINE : Julien Oracz, Hostellerie des Corbières à Lagrasse

Arrivé en cuisine un peu par hasard, Julien Oracz a eu la chance d'effectuer son apprentissage près d'un chef qui lui a transmis sa passion et lui a ouvert les yeux sur le goût. Il se laisse prendre au jeu. Puis, poussé par son chef, participe au concours du Meilleur Apprenti de France, qu'il remporte. Un deuxième concours lui ouvre les portes du Japon où il part en stages quelques semaines, avant de parfaire sa formation au Crillon, puis au Bristol, et à la Tour d'Argent. Après un passage à Poitiers dans un hôtel 4 étoiles, il décide de revenir dans le sud et arrive à l'Hostellerie des Corbières à Lagrasse en 2007. Avec sa femme, il dirige cet hôtel-restaurant situé dans une ancienne maison de maître.

Comment définissez-vous votre cuisine ?

Une cuisine basée sur des plats classiques remis au goût du jour. J'utilise au maximum les produits locaux, notamment de la marque Pays Cathare.

Comment évolue votre carte ? Vous avez des plats phares ?

La carte évolue au fil des saisons. J'aime bien changer et je n'aime pas la routine. On change tous les plats sauf quel-

ques-unes comme le millefeuille de chèvre et tapenade et la crème flambee que je ne peux pas enlever !

« A l'abbaye, je forme les moines à la cuisine de tous les jours »

Où puisez-vous votre inspiration ?

On réfléchit et on crée les recettes ensemble. Les apprentis donnent leur avis, cela les motive. On teste parfois un plat plus de 15 fois et on les fait goûter aux clients pour avoir leurs avis. Ils apprécient, sont contents de nous aider, et cela nous amène un avis extérieur.

Vous donnez des cours ?

Je donne des cours au CFA de Lezi-

gnan et aussi des cours à l'abbaye. Je le fais avec plaisir. C'est important de transmettre, j'ai toujours des apprentis avec moi. Plusieurs sont devenus chefs. A l'abbaye, je forme les moines à la cuisine de tous les jours. C'est très enrichissant. Ils recherchent surtout des plats simples à réaliser et des pâtisseries. Au début, ils ne connaissent pas grand-chose à part le poisson pané !

Un chef marquant ?

Dominique Bouchet au Crillon. C'est un chef emblématique, qui a un fort caractère. Il était très dur mais il m'a tout appris.

Comment voyez-vous l'évolution de la cuisine ?

J'ai connu l'enfer quand j'étais apprenti et je ne veux pas que les jeu-

nes aujourd'hui subissent la même chose. Je donne de la liberté, des responsabilités aux jeunes et j'essaie de mettre une ambiance plutôt calme même si pendant les coups de feu, c'est plus stressant. J'ai essayé de garder le meilleur dans chaque restaurant où je suis passé. Dans chacun, j'y ai appris quelque chose.

Que vous apporte le logo « fait maison » ?

C'est n'importe quoi. Pour moi ça ne sert à rien. Ici tout est maison, je ne le dis pas et les clients le savent, notamment par le bouche-à-oreille.

Béatrice Vigot Lagandré

► Hostellerie des Corbières
9 Boulevard de la Promenade
11 220 Lagrasse. Tel : 04 68 43 15 22
Menus de 17 euros à 34 euros

SUR LE POUCE

Le jambon beurre résiste encore

A l'occasion du Sandwich & Snack Show qui s'est tenu mi-mars à Paris a été dévoilé le fameux "indice jambon beurre", véritable indice de référence de la restauration rapide. En 2015, plus de 2,26 milliards de sandwiches ont été consommés en France, le jambon beurre représentant 55% du total des ventes. Autre enseignement de cette étude menée par Gira Conseil, le marché du sandwich se porte bien, et son prix connaît lui aussi une hausse significative (plus 3,5%) et se situe aux alentours de 2,84 euros. C'est dans les supérettes qu'il reste le moins cher et dans les cafés-brasseries que son prix flambe. Enfin, si vous voulez trouver le jambon beurre le moins onéreux de France, il vous faudra vous rendre à Douai, Alençon ou à Cognac.... Sans surprise, c'est à Paris qu'il est le plus cher, et atteint 3,40 euros.

► Sources : Cabinet Gira Conseil/Sandwich & Snack Show

DE SAISON

Saucisse de Morteau et lentilles corail aux tomates confites

INGRÉDIENTS
Pour 4 personnes
2 saucisses de Morteau
3 verres de lentilles corail
10 verres de bouillon de légumes
1 bocal de tomates confites
4 oignons nouveaux
1 c à soupe d'huile d'olive
1 c à café de curry en poudre
1 petit bouquet de cerfeuil
Sel, poivre

PRÉPARATION

Faites chauffer l'huile dans une casserole et faites-y revenir 5 minutes les oignons émincés. Ajoutez les lentilles et le curry, laissez revenir 1 minute. Arrosez de bouillon et laissez cuire 15 minutes à feu moyen. Salez et poivrez en fin de cuisson. Gardez au chaud. Pendant la cuisson des lentilles, plongez les saucisses de Morteau dans un grand volume d'eau bouillante salée et laissez mijoter 15 minutes. Égouttez-les, coupez-les en rondelles et servez avec les lentilles corail. Garnissez de tomates confites et saupoudrez de cerfeuil ciselé au moment de servir.



SA RECETTE

Millefeuilles de chèvre et tapenade

POUR 4 PERSONNES

● Pour la faisselle

250 g de caillé de chèvre égoutté
25 g de fromage blanc
1 cuillère de miel
Sel, poivre
Préparer la faisselle en mélangeant le caillé avec le fromage blanc, sel poivre et miel.

● Pour la tapenade

250 g d'olives noires dénoyautées
20 g d'anchois
10 g de câpres
1 gousse d'ail
Huile d'olive
Sel, poivre
8 Feuilles de pâte à ravioles crues

Un peu de salade verte assaisonnée
Préparer la tapenade en mixant les olives noires avec l'ail, les anchois, les câpres et l'huile d'olive, sel et poivre.

● Faire frire dans une huile à 180°C la pâte à raviole. Laisser égoutter et refroidir les feuilles sur un papier absorbant.

● Dressage

Faire deux quenelles de faisselle de chèvre sur l'assiette. Dresser la salade entre les deux. Y poser une feuille de raviole frite par-dessus. Puis, superposer une quenelle de tapenade, et une autre feuille de raviole.



LE VIN

Une île en rouge et blanc

Les vins de Corse aiment la charcuterie. La morteau, n'est pas la figatelli, mais avec son côté fumé, elle s'accordera à un rouge un peu sauvage. Un blanc de caractère, acidulé, gommé sa texture grasse. Côté rouge, le Clos Fornelli, avec ses cépages autochtones - niellucciu, sciaccarellu, minutellu - produit un vin aux senteurs épicées du maquis. Bergers originaires de Bozoum, les aïeux de Josée Vanucci ont traversé les forêts de châtaigniers pour planter la vigne. La vigneronne a créé son premier millésime en 2005. Le domaine San Micheli, lui, célèbre ses 300 ans et appartient à la même famille depuis le début du XVIII^e siècle. Son AOC Sartène, aux notes poivrées, friand, ne manque ni de souplesse, ni d'élégance. Pour le blanc, Marina Acquaviva, qui a créé le domaine A Ronca contigu aux terres familiales de la Figarella,

propose un vermentinu fringant. Qui fera aussi le bonheur du millefeuille de chèvre du chef Julien Oracz de Lagrasse.

Daniel Bailbé

► Josée Vanucci et Fabrice Couloume-
re, Clos Fornelli, Quarcete Pianiccia, à Tallone (Haute-Corse).
AOC Corse 2014.
T. 06 14 58 77 20 - 04 95 32 18 01.
► Jean-Paul et Bénédicte Phelip-Polidi-
ri, Domaine San Micheli, 24 rue Jean-Jaurès à Sartène.
AOC Corse Sartène 2011.
T. 04 95 77 06 38 - 06 60 43 39 54
www.domainesanmicheli.com
► Marina Acquaviva, domaine A Ronca,
route de la Forêt à Calenzana.
AOC Calvi blanc 2012.
Tel. 04.95.61.06.69
www.domaine-figarella.com