



atatable

by corse-matin

#09

octobre 2018

2,90 €

H 20637 - 1001 - 2,90 € - H



Cueillettes d'automne



Christophe Bacqué
racines en Balagne
étoiles au Castellet



Mon credo ?

Toujours le respect du produit

Retrouvailles avec Christophe Bacqué, chef triplement étoilé de l'hôtel du Castellet, élu Chef de l'année 2018 par ses pairs, qui a grandi et a commencé sa carrière en Corse

Il a quitté la Corse en 2009, mais y reste très attaché. Il faut dire que c'est là qu'a commencé son parcours professionnel, là qu'il a obtenu ses premières distinctions, là qu'il a vu naître ses enfants. Christophe Bacqué, entré cette année dans le cercle très fermé des chefs triplement étoilés, est aujourd'hui à la tête du restaurant qui porte son nom, à l'hôtel du Castellet - Relais et châteaux cinq étoiles en Provence - et du bistrot chic U San Felice. Retrouvailles.

On vous a juste perdu de vue. Mais on vous suivait à distance. Quel chemin depuis la Corse !

J'ai effectivement quitté l'île, et l'hôtel La Villa de Calvi à la fin de l'année 2009. Pour de nouvelles aventures, ici, à l'hôtel du Castellet. C'était un autre challenge. C'est ici que j'ai récupéré ma deuxième étoile, obtenu quatre toques et la note de 18,5 au Gault et Millau ainsi que d'autres distinctions. La consécration est arrivée moins de dix ans plus tard avec cette troisième étoile. C'est vrai que ça a l'air impressionnant comme ça, mais c'est juste la poursuite d'un travail entamé en Corse.

Là vous êtes vraiment entré dans la cour des grands, dans le cercle fermé des chefs triplement étoilés.

Qu'est-ce que ça change ?

Je ne dirais pas que ça a été une surprise car depuis trois ou quatre ans on sentait que



Photo Anne-Emmanuelle Thion

ça bougeait. Il y avait une réelle volonté d'y arriver, on a tout fait pour. Le plaisir n'en est pas moins grand. C'est effectivement un club très très fermé de 28 restaurants en France pour 26 chefs. Même si je continue à travailler de la même façon, ça change beaucoup de choses. C'est surtout la vision des gens qui est différente, on touche un autre public, avec des clients qui viennent de partout : San Francisco, Asie, c'est un peu la folie. L'expérience est

fabuleuse, magique presque. J'essaie toujours de prendre un peu de recul. Et de rester le même avec ceux qui sont fidèles à notre établissement. La preuve ? Nous n'avons pas changé nos tarifs.

Pas trop de pression, quand même ?

Une troisième étoile ne met pas la pression, on se l'est juste mise un peu pour l'obtenir ! En cuisine, on continue sur les mêmes fondamentaux. La pression, elle est plutôt

extérieure, avec beaucoup de sollicitations, celles des médias par exemple. Celle des clients aussi parfois. Mais, à 46 ans, je suis presque déjà un vieux dans le métier, alors je gère. Le rythme est beaucoup plus soutenu, on passe de dix couverts à trente. On a gagné en régularité mais on maintient quand même nos deux jours de fermeture en période estivale, indispensables pour que la brigade recharge ses batteries. Ça prouve qu'on n'est pas trop stressés !

Quand vous avez eu votre première étoile, vous disiez qu'un bon chef doit commencer par savoir bien éplucher les patates. Vous persistez et signez ?

Oui, je m'en souviens. Bien sûr, ça reste vrai, mais le métier a évolué dans le bon sens. Ce qui reste évident aussi, c'est qu'on apprend sur le tas. La télé-réalité, c'est bien. Mais on ne devient pas chef en dix émissions, il y a des techniques à connaître. En clair, si on veut gagner, il faut travailler et se remettre en question en permanence, quotidiennement.

La cuisine est devenue un phénomène de mode. Mais le métier est très exigeant. Quel message délivriez-vous aux jeunes ?

J'ai envie de leur dire, particulièrement aux jeunes Corses, que j'ai commencé à l'école hôtelière de Île-Rousse et que ça ne m'a pas empêché de réussir. J'ai travaillé dans cette

“ La Corse a une belle gastronomie ”



Photo Anne-Emmanuelle Thion

Il pendant douze ans, il y a des produits magnifiques. Je pense par exemple au veau, à l'huile d'olive, au travail fabuleux des vignerons. La Corse a une belle gastronomie, une vraie culture, une identité. J'ai le sentiment d'y avoir quelques racines puisque j'y ai grandi et j'y ai vu naître mes enfants. J'aimerais bien avoir valeur d'exemple pour la jeunesse de cette terre qui reste pour moi un paradis.

Vous avez changé de région. Pas de fondamentaux. Votre credo, c'est toujours le respect du produit avant tout ?

Je suis ravi que vous vous en souveniez ! Mon credo reste le même : respecter le produit, avec exigence et rigueur. Faire une cuisine qui reste simple, lisible, généreuse. Je continue à travailler au maximum avec la production locale. 80 % de la carte est construite avec le concours de gens qui font des choses magnifiques, autour de

nous. En changeant de région, je me suis renouvelé professionnellement. J'ai conservé certains plats que je faisais en Corse. Des plats qu'on a retravaillés.

Vous employez beaucoup le "on", le "nous". Un travail d'équipe ?

Évidemment ! Ce n'est pas seulement le chef qui obtient ses trois étoiles. C'est aussi sa brigade en cuisine et en salle. Et également le réceptionniste, le jardinier, la personne qui tient le bar, ... Un gros travail d'équipe effectivement. Et pour moi, c'est surtout mon épouse Alexandra. Tous les plats passent par elle, c'est elle qui les valide, nous les construisons ensemble. Si elle ne ressent pas d'émotion, on recommence. J'ai une grande confiance en son jugement qui peut parfois être sans concessions mais je l'en remercie. C'est un vrai baromètre ! Le mien en tout cas.

IV

De la Balagne à la Provence, un parcours sans faute

Quand on lui demande d'énumérer les dates importantes de sa vie, Christophe Bacqué revient en Corse. A la naissance de ses deux enfants, Antoine, le 4 mars 2002 et Margaux, deux ans plus tard, le 27 mars 2004. Deux années fastes puisqu'il obtiendra sa première étoile au restaurant La Villa de Calvi en 2002 et le titre convoité de Meilleur ouvrier de France en 2004. Trois ans plus tard, c'est encore à Calvi qu'il décrochera sa deuxième étoile. En 2008, juste avant de quitter la Corse, il est récompensé par le Relais Gourmand Trophy et devient Grand chef Relais et Châteaux. Le reste de son histoire, il l'écrira au Castellet où il récupérera sa deuxième étoile en 2010. En 2011, il crée le bistrot chic Le San Felice, tout en continuant à tenir les commandes du restaurant gastronomique qui fait cette année-là son entrée dans les grandes tables du monde. Une table qui deviendra le restaurant Christophe Bacqué en 2015. En 2016, il est nommé chef de l'année aux Trophées de la gastronomie et des vins. Cette année-là, il obtient également quatre toques et la note de 18,5 sur 20 au Gault et Millau. En 2018 Christophe Bacqué décroche sa troisième étoile. Mais, en évoquant cette consécration, il veut encore revenir à la Corse. Et à une date essentielle pour lui : 1990. C'est l'année où il commence son CAP BEP à la section hôtelière du lycée polyvalent de Balagne.

IV



Christophe Bacqué entouré du chef pâtissier Loïc Collau (à gauche) et du chef en second Fabien Ferné (à droite) au Restaurant Christophe Bacqué au Castellet.

Photo Grégoire Gariette

Christophe Bacqué Restaurant 3 étoiles

2760 route des hauts du Camp
83330 Le Castellet
04 94 98 37 77

Le San Felice

2760 route des hauts du Camp
04 94 98 29 58

www.hotelducastellet.net

Dos de saint-pierre

Cuit sur l'arête, jus d'oignons « huile de tagete »

Recette pour 4 personnes

Saint-pierre cuit sur l'arête

Ingrédients
1 kg de saint-pierre
de 60 g
d'ail en chemise
1 g de gingembre
1 beurre demi-sel
Thym
Romarin
Oignons grelots
Huile d'olive

Préparation

- Dans un premier temps, lever les filets de saint-pierre assaisonnés de sel et poivre.
- Dans une cocotte sur le coin du feu, mettre le beurre demi-sel, l'huile d'olive, le thym, le romarin le gingembre, les gousses d'ail en chemises et enfin les oignons grelots. Une fois les aromates rôtis placer le dos de saint-pierre au centre de la cocotte.
- Marquer le poisson 3 minutes de chaque côté puis laisser reposer sur grille.

Huile de Tagete

Ingrédients
feuilles de tagete
10 g d'huile d'olive
2 pépins de raisin

Préparation

- Dans le Vitamix incorporer les feuilles de tagete, les huiles puis mixer. La température de l'huile doit être ne doit pas dépasser les 25°. Passer l'huile dans un linge pour extraire toutes les impuretés. Réserver.

Emulsion Oignon

Ingrédients
1 kg d'oignon jeune
bouillon de poule
150g de beurre
10 clous de l'Himalaya
10 clous de girofle
25g de sucre
Huile d'olive

Préparation

- Couper les oignons en gros morceaux. Dans une grande sauteuse faire fondre un peu de beurre avec de l'huile d'olive afin de colorer les oignons, ils doivent être caramélisés.
- Ajouter le sel et le sucre.
- Mouiller à hauteur de fond blanc et laisser cuire pendant 1h. Passer au chinois étamine, fouler, ajouter 4 clous de girofle torréfiés, laisser infuser 30 minutes, mixer, passer, puis monter au beurre. Réserver.

Chips d'Oignons

Ingrédients
2 oignons charcutiers
1 litre d'huile d'arachide
Farine
Sel

Préparation

- Tailler des oignons charcutiers en rouelle de 0,2 mm, puis les blanchir une minute dans une eau salée.
- Egoutter les puis les frire dans un bain d'huile à 150°.

Garniture

Ingrédients
5 cèpes bouchons
oignons nouveaux
5 cl de Fumet de poisson
10 g de beurre
10 g de sucre
Huile d'olive

Préparation

- Laver les cèpes et les couper en deux. A l'aide d'un pinceau, les huiler à l'huile d'olive côté chair, puis les griller. Les placer dans une plaque, verser 5 cl de fumet de poisson puis les cuire au four pendant 5 minutes.
- Pour réaliser le tatin d'oignons, tailler les oignons en tranches épaisses de 1 cm, réaliser dans une poêle un caramel avec un peu de beurre et un peu de sucre. Disposer les tranches d'oignons dans la poêle, une fois la coloration obtenue, mouiller au fond blanc et laisser cuire environ 10 minutes. Réserver.

Purée d'Artichaut

Ingrédients
620 g d'artichaut camus
160 g d'oignons
20 cl de fond blanc de volaille
20 g de lard de colonatta

Préparation

- Tourner les artichauts camus, enlever le foin et tailler en 8.
- Couper 1 oignon en 4 puis en gros morceaux. Dans un sautoir faire suer le lard de colonatta préalablement haché au hachoir et faire suer les oignons. Ajouter les artichauts et enrober à petit feu. Ajouter une goutte de fond blanc de volaille et laisser mijoter à couvert à 3 sur l'induction en mélangeant de temps en temps.
- Une fois cuit mixer au Blender et monter au beurre. Rectifier l'assaisonnement avec sel et poivre. Refroidir en cellule et mettre en poche.

Finition et dressage

Ingredients

Citron vert

Pâte de citron

Mourrons des oiseaux

Fleur de sel

Piment d'Espelette

Finition et dressage

• Côté chair râper et assaisonner d'un zeste de citron vert, fleur de sel, piment d'Espelette.

• Dans une grande assiette, dresser la garniture intercalée avec quelques points de pâte de citron. Ajouter harmonieusement quelques copeaux de cèpes et mourrons des oiseaux et dresser le poisson.

• Firir avec quelques gouttes d'huile de tagete.



Maquereau, vinaigrette au miel de châtaignier aubergine - citron vert

Recette pour 4 personnes

Maquereau Préparation

Ingrédients

Filets de maquereaux
de 70 g chacun
70 g de sel fin
de sucre semoule
Huile d'olive citron

- Enlever la première fine peau des filets de maquereaux.
- Ôter les arêtes.
- Mettre en saumure dans le sel et le sucre pendant 17 min.
- Rincer, puis mettre à sécher sur un linge.
- Portionner les filets à 15 g et les mettre à mariner dans l'huile.

Gel yuzu

Ingrédients

2,5 cl de vinaigre
balsamique blanc
2,5 g d'agar-agar
3 cl de jus de yuzu
20 cl de fumet de poisson

Préparation

- Porter à ébullition le vinaigre avec l'agar-agar, le jus de yuzu et le fumet de poisson.
- Laisser refroidir, mixer, puis débarrasser en pipette.

Vinaigrette au miel de châtaignier

Ingrédients

15 g de gingembre
miel de châtaignier
estes de citron vert
1 cl de sauce soja
le fumet de poisson
amandes torréfiées
concassées
fèves en brunoise
5 ml de ponzu
Piment d'Espelette
rose de l'Himalaya

Préparation

- Dans une casserole, porter à ébullition le gingembre taillé en brunoise avec le miel.
- Ajouter le reste des ingrédients.
- Rectifier l'assaisonnement en sel et piment.

Pickles et copeaux d'aubergine

Ingrédients

40 g de miel
2 cl de sauce soja
5 cm de vinaigre de xérès
8 cl d'eau
1 aubergine américaine
Citron vert
Huile d'olive
Huile d'olive de citron
Piment d'Espelette
Sel rose de l'Himalaya

Préparation

- Prélever l'extérieur de l'aubergine sur 5 mm d'épaisseur avec la peau. Réserver la chair.
- Assaisonner d'huile d'olive, de sel et de piment. Placer dans un sac sous vide et cuire au four vapeur à 95 °C pendant 10 min.
- Refroidir dans un bac d'eau glacée.
- Tailler des tranches de 1,5 cm.
- Pour la marinade, faire blondir le miel. Ajouter le vinaigre, la sauce soja et l'eau.
- Disposer les aubergines dans une boîte et verser la marinade sur les tranches. Filmer au contact.
- Réaliser des tranches de 2 mm d'épaisseur dans la chair de l'aubergine, réaliser des disques à l'aide d'un emporte-pièces.
- Assaisonner d'huile d'olive, sel et citron vert. Filmer au contact.

Far d'aubergine fumé

Ingrédients

5 aubergines
1 cl de jus de citron vert
1 citron vert
5 cl de crème liquide
Piment d'Espelette
sel rose de l'Himalaya

Préparation

- Disposer les aubergines sur le grill, les laisser brûler sur chacune des faces jusqu'à ce qu'elles soient cuites.
- Laisser tiédir et récupérer 125 g de pulpe. La mettre sous presse pendant 1 h avant de la mixer avec le reste des ingrédients.
- Passer au tamis et réserver dans une poche munie d'une douille.

Finition et dressage

Ingrédients

Citron vert

Oxalis

- Finition et dressage**
- Brûler légèrement les maquereaux et les portionner de façon à ce que 15 g de maquereau représentent 3 morceaux de poisson. Terminer la cuisson sous la salamandre.
 - Sur une assiette, former 3 points de caviar d'aubergine. Les recouvrir d'un copeau d'aubergine.
 - Disposer harmonieusement les points de gel gingembre, les pickles d'aubergine et la vinaigrette.
 - Décorer de feuilles d'oxalis et d'une râpée de zestes de citron vert. Terminer par la fleur de sel, l'huile d'olive citron, le piment d'Espelette.



Le soufflé Chaud « Cazette »

crème glacée aux grains de café torréfiés

Recette pour 4 personnes

Glace au café

Ingrédients

1 g de café en grains
242 g de lait entier
7 g de crème liquide
47 g de Trimoline
de glucose atomisé
poudre de lait à 0 %
de M. G.
1 g de stabilisateur
1 g de jaunes d'œufs
4 g de Trablit
(concentré de café)
café soluble Nescafé

Préparation

- Torréfier les grains de café au four à 200 °C pendant 10 min. Porter à ébullition le lait avec la crème et la Trimoline. Ajouter les grains de café concassés, laisser infuser 30 min hors du feu, casserole filmée.
- Passer au chinois étamine, ajouter le glucose atomisé préalablement mélangé avec la poudre de lait et le stabilisateur. Mélanger à l'aide d'un fouet, puis porter de nouveau à ébullition.
- Verser un peu de lait tiède sur les jaunes d'œufs, mélanger au fouet, verser dans le précédent mélange.
- Cuire à 84 °C, sans cesser de mélanger. Verser dans un bac plastique, ajouter le Trablit et le café soluble, puis mixer à l'aide de la girafe.
- Refroidir, puis laisser mûrir au réfrigérateur pendant 24 h. Mixer de nouveau, filtrer à l'aide d'un chinois étamine. Verser dans le moule d'un Pacojet et placer au congélateur. Turbiner.

Crème pâtissière à la noisette

Ingrédients

226 g de lait entier
10 noisettes cazette
g de jaunes d'œufs
g de sucre semoule
11 g de Maïzena

Préparation

- Porter le lait à ébullition, ajouter les noisettes grillées et concassées. Passer au Thermomix et laisser infuser pendant 30 min.
- Passer au chinois étamine.
- Mélanger les jaunes d'œufs avec le sucre semoule, puis ajouter la Maïzena tamisée. Détendre avec un peu de lait tiède, et porter à ébullition le reste du lait.
- Réaliser une crème pâtissière, arrêter à la première ébullition. Ajouter la pâte de noisettes, mélanger, débarrasser sur une plaque, filmer au contact et refroidir rapidement.
- Réserver au réfrigérateur. Turbiner.

Mélange sucre spécial

Ingrédients

5 g de sucre semoule
10 blancs d'œufs secs
1 g de crème de tartre

Préparation

- Mélanger tous les ingrédients et réserver dans une boîte hermétique.

Appareil à soufflé

Ingrédients

240 g de crème pâtissière
à la noisette (cf. ci-contre)
240 g de blancs d'œufs
50 g de mélange
sucre spécial
(cf. ci-contre)

Sel

Préparation

- Mettre la crème pâtissière dans un cul-de-poule.
- Monter les blancs avec le sel, sans trop les serrer. Ajouter le mélange de sucre. Incorporer un peu de blancs montés dans la crème pâtissière.
- Bien mélanger, puis ajouter ce mélange dans les blancs à l'aide d'une maryse.

Gavottes au café

Ingrédients

120 g de sucre semoule
2 g de sel fin
60 g d'œufs
50 g de lait entier
60 g de beurre fondu
60 g de farine tamisée
type 65
10 g de Trablit
(concentré de café)

Préparation

- Mélanger le sucre avec le sel et les œufs. Tiédir le lait avec le beurre, ajouter un peu de ce mélange sur le mélange précédent.
- Ajouter la moitié de la farine, mélanger avant d'incorporer le reste du mélange lait-beurre. Terminer par la farine. Ajouter le Trablit, mélanger, laisser reposer l'appareil pendant 6 h. Réaliser un chablon de 14 cm sur 12 cm. Étaler finement la pâte dans ce chablon, le retirer, former plusieurs tuiles et cuire au four à 170 °C pendant 8 min.

Palets Gianduja noir

Ingrédients

300 g de gianduja noir

Préparation

- Étaler le gianduja entre deux feuilles de papier guitare à 1,5 mm. Étaler au rouleau en une couche de 2 mm d'épaisseur.
- Faire prendre au réfrigérateur avant de tailler des palets de 6 g et de 4 cm de diamètre, ainsi que des palets de 8 g et de 6 cm de diamètre.
- Réserver dans une boîte hermétique.



Finition et dressage

Ingredients

Fleur de calette

Gianduja

Noisettes concassées

Sucre glace

Fleur de sel

Finition et dressage

- Napper la gavotte sur 3 à 4 cm de gianduja avant de la rouler dans la fleur de calette, des noisettes concassées et de la fleur de sel. Dans un moule à soufflé, alterner l'appareil à soufflé et 3 petits palets de gianduja.
- Lissir la surface du soufflé. Passer le doigt sur le bord. Cuire au four à 220 °C pendant 5 à 6 min. A la sortie du four, saupoudrer de sucre glace. Disposer 1 grand palet de gianduja par-dessus.
- Assaisonner de fleur de sel, de fleur de calette et de noisettes concassées.
- Servir une boule de glace au café dans un récipient bien froid.
- Servir avec une gavotte.