

Anne-Sophie Pic exalte les agrumes rares de Niels Rodin

De saison La chef du Beau-Rivage Palace à Lausanne a élaboré un menu avec les trésors de l'arrière-arrière-petit-neveu du sculpteur Auguste Rodin. Mandarine Murcott, faustrime, sudachi, quelles découvertes!

Isabelle Bratschi

isabelle.bratschi@lematindimanche.ch

Anne-Sophie Pic et Niels Rodin devaient se rencontrer. «Nous avons même perdu dix ans, sourit la chef triplement étoilée. Si j'avais entendu parler de lui avant, je serais allée vers cet amoureux des agrumes beaucoup plus tôt. Mais peut-être fallait-il que se présente le bon moment.»

Tout réunit ces deux artistes. À commencer par le respect des produits. La chef et l'agrumiculteur ont joint leur talent pour explorer toutes les nuances de la palette aromatique des agrumes, partir sur les chemins inexplorés de l'amertume et intensifier les goûts.

Dans ses serres à Borex et Vich (VD), Niels Rodin, descendant du célèbre sculpteur, bichonne ses agrumes du monde entier. Il en connaît chaque nom, chaque histoire, chaque variété et spécificité. Il travaille en bio et applique les principes de la permaculture.

Dans ses cuisines au Beau-Rivage Palace, à Lausanne, Anne-Sophie Pic associe les saveurs, ose les mariages improbables comme tomate et mandarine, asperge et citron. Elle utilise le zeste, le ziste, l'écorce, la pulpe et même les feuilles des agrumes. Elle jongle avec l'acidité, l'acidulé, cherche l'amertume. Confits, surmaturés, zestés ou infusés, les agrumes rares de Niels Rodin sont sublimes par Anne-Sophie Pic.

Tomate et mandarine Murcott

Dans ses nouvelles créations, la chef propose en entrée sa célèbre tomate plurielle, cette fois-ci accompagnée d'un consommé glacé à la mandarine Murcott, baie de Chiloe et sauge. Une fraîche rosace aux saveurs multiples, véritables explosions en bouche. «La mandarine Murcott provient des Amériques. Cette variété, comme beaucoup de tangors, est cultivée dans les pays chauds pour obtenir le sucre», explique Niels Rodin. «C'est le produit parfait qui arrive à maturité au mois de mai, ajoute Anne-Sophie Pic. La mandarine Murcott - que l'on aime avec mon équipe appeler Mercotte, clin d'œil à une amie bien connue des télé-spectateurs - est fine et dégage des saveurs presque miellées.»

Asperge et citron Meyer

«L'asperge du Vully, crème glacée à la bière et au mélilot, camomille et citron Meyer» offre des jeux de textures, de couleurs, de goûts qui s'accordent à merveille. «Ce citron vient de Chine. En 1906, il a été amené aux États-Unis par un certain M. Meyer», souligne Niels Rodin. «La bière et le citron Meyer se complètent et jouent le rôle d'exhausteurs de saveurs. Ils tissent la trame d'une amertume suave et camphrée», poétise Anne-Sophie Pic.

Langoustine et yuzu

«Le dashi de langoustines, kororima (épice d'Éthiopie), angélique et zestes de yuzu en surmaturé» révèle d'incroyables notes de résine, de réglisse, de sève de pin, le tout dans une fraîcheur miellée. La forêt et la mer se rejoignent. «Le yuzu est principalement cultivé au Japon. Suivant le climat ou le terroir, son parfum peut évoluer et s'orienter vers la mandarine ou le citron», commente Niels Rodin. «J'aime travailler les agrumes en surmaturé, c'est-à-dire les laisser le plus longtemps possible sur l'arbre. C'est comme la vendange tardive pour un vin. Ici le yuzu apporte à la langoustine une note légèrement fermentée», relève Anne-Sophie Pic.

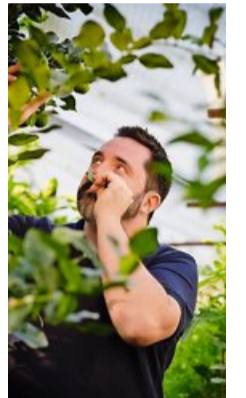


«J'aime travailler les agrumes en surmaturé, soit les laisser le plus longtemps possible sur l'arbre»

Anne-Sophie Pic, chef étoilée au Beau-Rivage Palace

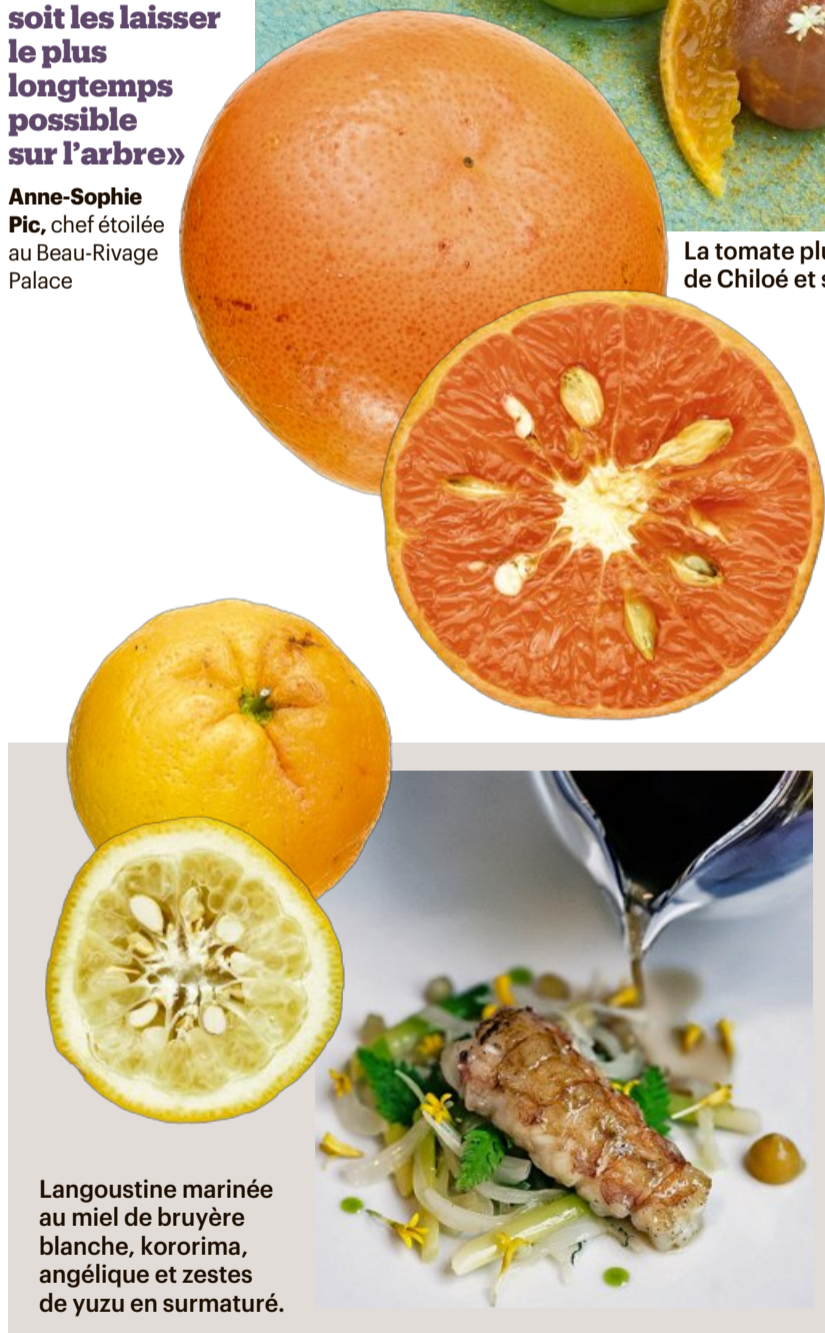


La tomate plurielle, consommé glacé à la mandarine Murcott, baie de Chiloe et sauge. Photos des plats et portraits: DR. Photos des agrumes: Yvain Geneva



«Le commerce se limite à ne proposer qu'une seule variété de kumquat, alors qu'il en existe plein d'autres»

Niels Rodin, agrumiculteur à Borex et Vich (VD)



Langoustine marinée au miel de bruyère blanche, kororima, angélique et zestes de yuzu en surmaturé.



Pigeonneau de la Drôme légèrement fumé, bouillon à la vanille de Madagascar, kumquat.



L'asperge du Vully, crème glacée à la bière et au mélilot, camomille et citron Meyer.

Pigeonneau et kumquat

«Pigeonneau de la Drôme légèrement fumé et rôti sur le coffre, bouillon à la vanille de Madagascar, orge torréfiée, aspérule odorante, poivre Phu Quoc et kumquat»... tout un poème. Et un délice. Tendreté et caractère, douceur et légère amertume se lient en un seul plat. «Malheureusement le commerce se limite à ne proposer qu'une seule variété, la margarita, soit le kumquat allongé, alors qu'il en existe plein d'autres dont le marumi, rond avec une écorce ultrasucrée et une pulpe acide», indique l'agrumiculteur. «J'aime sa fraîcheur iodée, presque poivrée. Le bouillon se lie comme une force tranquille», ajoute la chef.

Café et sudachi

Avec son «mille-feuille à la verveine au

café Kent d'Unna et au sudachi», Anne-Sophie Pic revisite son dessert signature en version estivale. «Le sudachi fait partie de la fameuse trilogie japonaise avec le yuzu et le kabosu. Ce sont les trois agrumes emblématiques du Japon utilisés autant verts que mûrs. Le yuzu apporte des notes de mandarine, le kabosu d'orange et le sudachi de citron tropical», énonce Niels Rodin. «C'est sublime. C'est sans fin. Le sudachi est vivace, frais. Ici, je le propose confit avec ses arômes acidulés pour répondre au duo café-verveine qui jongle entre des notes de bois rose et un côté floral. Avec les agrumes de Niels Rodin, comme avec tous mes fournisseurs, je sais que l'on ne crée pas enfermé dans sa cuisine, mais qu'il faut aller à la rencontre du monde», conclut Anne-Sophie Pic. ●

Les feuilles de céleri-rave, citron faustrime et réglisse

Ingrédients pour 20 feuilles

125 g de purée de céleri-rave
Zestes de 4 citrons faustrime
1 bâton de réglisse
Sel fin
Huile de friture
Préparation
Faites cuire, à l'étuvée, le céleri-rave épluché et taillé en petits cubes avec un peu de sel à 100 °C durant 20 minutes. Mixez à chaud très fortement et ajoutez un peu d'eau si besoin.



Salez légèrement puis étalez finement sur une plaque de cuisson Silpat. Faites sécher au four à 70 °C durant 30 minutes. Détaillez en forme de feuilles. Faites frire à 160 °C durant 6 à 8 secondes, pressez aussitôt avec un moule en forme de feuille, puis râpez les zestes de citron faustrime et la réglisse. Conservez à l'abri de l'humidité.
Recette d'Anne-Sophie Pic, Beau-Rivage Palace