

# À l'Altévic, de bons petits plats de Pâques



Jean-Christophe Perrin, chef de l'Altévic. Photo Stéphane Cardia

**Jean-Christophe Perrin, du restaurant l'Altévic de Hattstatt, proposera à ses clients un menu spécial pour le week-end de Pâques. Quatre plats colorés et originaux, qui reflètent les goûts éclectiques d'un chef habité par la passion. Rencontre.**

Pâques approche, et chez Jean-Christophe Perrin, on ne raterait cette date pour rien au monde. « C'est l'occasion de faire parler notre créativité », se réjouit le chef de l'Altévic, un restaurant à l'architecture contemporaine implanté en bordure de la RD83. Mais si les lieux sont résolument modernes et lumineux, la cuisine, elle, se veut ancrée dans la tradition et l'originalité. « Nous héritons tous une part de notre savoir. Moi, ce qui m'a fait entrer dans le monde de la cuisine, c'est le pâté de pommes de terre de mon grand-père », avoue Jean-Christophe Perrin. « On est tous prédestinés à faire quelque chose, et moi, c'est être derrière les fourneaux. »

Pour Pâques, Jean-Christophe Perrin a concocté un menu aux petits oignons pour ses clients, quatre plats surprenants qui allient tradition, savoir-faire et originalité. Le chef nous livre une partie de ses secrets en présentant les recettes de deux des quatre plats figurant au menu (lire ci-dessous). Des plats qui ont en commun de refléter les influences du chef, resté très attaché à la cuisine du sud et du Moyen-Orient en général. Le résultat : un défilé de couleurs et de saveurs, où Jean-Christophe Perrin montre le produit tel qu'il est, sans artifices. Car la simplicité, chez lui, ne rime pas vraiment avec facilité : « Plus on épure un plat, plus il est difficile à préparer, car alors on ne garde que l'essentiel. Et si vous ratez la moindre chose, ça se voit tout de suite », explique-t-il. L'étoile obtenue alors qu'il officiait au Caveau d'Eguisheim a bien évidemment marqué sa carrière, même si cette distinction peut parfois être à double tranchant : « Quand on parle de chef étoilé, les gens s'imaginent des plats très chers, inabordables pour le commun des mortels. Or moi, mon but premier, c'est de rester

accessible à tout le monde. L'important après tout, c'est d'avoir des gens qui viennent fréquenter mon restaurant ! ».

### Un jardin des herbes en projet

Comment Jean-Christophe Perrin voit-il l'avenir ? L'intéressé évoque son fils de 22 ans, qui fait actuellement valoir ses talents de cuisinier au Pays basque. « C'est une belle promesse, même s'il a un peu tendance à suivre le même chemin que moi », lance Jean-Christophe Perrin. « Évidemment, je rêve un jour de pouvoir travailler à quatre mains derrière les fourneaux avec mon fils, mais pour cela, l'idéal serait que l'on soit complémentaire. Je suis fier de ce qu'il fait, et on fera le point là-dessus dans dix ans. »

En attendant, le chef prépare un projet original, qui devrait donner une vraie plus-value à son établissement. De par sa formation et ses influences, les herbes ont en effet toujours joué un grand rôle dans la cuisine de Jean-Christophe Perrin. Le chef possède déjà quelques carrés de terre derrière son restaurant, où il fait pousser des plants de thym, laurier et autres menthe. « Ça m'évite d'avoir à acheter des sacs entiers d'herbes, avec le gâchis que cela induit. Et faire pousser ses propres herbes, ça permet de sélectionner exactement ce que l'on veut », explique-t-il. D'où l'idée de créer un vrai jardin des herbes, qui prendra place dans le prolongement de la terrasse de l'Altevic. « Ça amènera un vrai plus au restaurant. Imaginez un peu prendre un repas sur la terrasse, au milieu des couleurs et des senteurs d'herbes ! Ce sera divin. » Ce projet de jardin des herbes a été imaginé par une amie du chef et fidèle du restaurant, Angèle Holterbach, qui est déjà à l'origine du jardin des herbes médiéval de l'abbaye de Murbach. « C'est une personne passionnée, et ce jardin des herbes devrait être terminé dans trois semaines », précise Jean-Christophe Perrin.

En attendant de pouvoir découvrir ce jardin des senteurs, les gastronomes pourront toujours venir déguster le menu spécial Pâques, qui sera proposé à partir de vendredi et jusqu'à lundi prochain au tarif de 50 €.

**DÉGUSTER Menu de Pâques :** petits farcis printaniers de nos maraîchers avec fleur de courgette, oignon fane et piquillos ; royale de foie gras, œuf mollet, asperges vertes sur coulis de morilles fraîches ; épaule d'agneau cuite 24 h avec crumble à l'ail des ours, panisse de petits pois frais ; lapin de Pâques feuilleté crème légère rhubarbe avec premières fraises, sorbet carotte. Réservations à l'Altévic 4, rue de Wiggensbach, Hattstatt. Tél.03.89.78.83.56.

L'Alsace - 15/04/2014

# Petits farcis printaniers de nos maraîchers



Photo S.C.

Ingrédients pour 4 personnes : 4 pièces d'oignons fanes, 4 pièces de fleurs de courgettes, 4 piquillos. Farce pour l'oignon : 200 g de fenouil, 200 g d'oignon, 50 g de crème double, 50 g de parmesan, 60 g de lupins, 2 g de thym citron. Farce pour la fleur de courgette : 200 g de courgette, 100 g de chair de volaille, 100 g de crème fleurette, 5 g de citron confit, 3 branches de marjolaine fraîche. Coulis de cresson : ½ botte de cresson, 25 g d'estragon, 50 g de persil plat, 100 g d'épinard, 5 cl de fond blanc, 2 petites échalotes. Farce pour les piquillos : 5 cl d'huile d'olive, 100 g de poivrons verts, 100 g d'aubergines, 100 g de poivron rouge, 10 g de tomates séchées, 5 g de coriandre fraîche, sel et poivron du moulin.

Coulis de cresson : faites suer les échalotes émincées à l'huile d'olive, ajoutez le fond blanc et réserver. Cuire le reste des ingrédients à l'eau bouillante salée et rafraîchir. Mixez le tout au thermomix et assaisonner.

Oignon fanes : coupez les oignons au 2/3 de leurs hauteurs, les creuser et les cuire à l'eau bouillante. Hachez le fenouil et l'oignon ensemble et laissez mijoter 20 minutes à l'huile d'olive, en fin de cuisson ajouter le parmesan râpé, mélanger la crème double à froid et le thym citron effeuillé. Farcir les oignons et finir avec une rosace de lupins.

Fleur de courgette : mixez la chair de volaille au thermomix et ajouter la crème petit à petit, salez. Mélangez les courgettes taillées en cubes, une brunoise de citron confit et la marjolaine ciselée. Remplir les fleurs de courgettes et cuire 10 minutes à 80°C en vapeur.

Piquillos : coupez tous les légumes en cubes de 0,5 cm et les faire sauter à l'huile d'olive, ajoutez la coriandre fraîche, la tomate séchée puis assaisonnez ; en farcir les piquillos, réservez.

Dressage et finition : mettez une cuillère de coulis de cresson au centre de l'assiette et disposez les petits farcis en triangle. Finir avec quelques herbes fraîches et un filet d'huile d'olive.

L'Alsae - 15/04/2014

## Royale de foie gras, œuf mollet, asperges vertes, coulis de morilles



Photo S.C.

Ingrédients pour 4 personnes : 8 grosses pièces d'asperges vertes, 4 œufs extra frais. Royale de foie gras : 200 g de foie gras de canard cuit, 100 g de foies de volaille blonds, 2 œufs, 2

jaunes d'œuf, 25 cl de crème, 10 g de beurre, 3 cl de Porto rouge. Coulis de morilles : 120 g de morilles fraîches, 2 petites échalotes, 5 cl de riesling, 10 cl de bouillon de volaille, 10 cl de crème fleurette, sel, poivre.

Cuisson des œufs : cassez les œufs un par un dans des ramequins chemisés de papier film et beurrés, puis les enfermer en faisant un nœud. Faites-les cuire 5 min dans de l'eau bouillante, puis les rafraîchir dans l'eau glacée afin de stopper la cuisson, réservez.

Royale de foie gras : faire revenir les foies de volailles au beurre, flamber au Porto puis les mixer avec les œufs et le foie gras de canard. Ajoutez hors du mixer la crème. Moulez dans des ramequins beurrés et faire cuire au four au bain-marie à 100 °C pendant 50 minutes.

Coulis de morilles : coupez les morilles fraîches en deux et les rincer rapidement à l'eau. Faire suer les échalotes ciselées au beurre, ajoutez les morilles et laissez cuire 5 minutes, déglacez au vin blanc et mouillez avec la crème. Laissez cuire 10 minutes.

Dressage et finition : épluchez les asperges et les cuire dans de l'eau bouillante salée pendant 2 minutes puis les rafraîchir dans de l'eau avec des glaçons. Réchauffez l'œuf, la royale et les asperges 2 minutes à la vapeur (dans un couscoussier par exemple). Disposez au centre de l'assiette la royale surmontée de l'œuf mollet, saucez avec le coulis de morilles et déposez harmonieusement les asperges vertes et les morilles autour.

Au dernier moment, ajouter un peu de fleur de sel, quelques fleurs de ciboulette et un tour de poivre.

L'Alsace - 15/04/2014