

CLÉMENT BIDARD

AU SAINT-LAZARE, IL APPORTE
SA FOUGUE À LA TRADITION

AIN Avec Clément Bidard, 27 ans, la cinquième génération est en marche au Saint-Lazare. Cent vingt ans de tradition, auxquels s'ajoutent désormais la fougue et la créativité du jeune chef !

TEXTES **CÉLINE BONNAUD** PHOTOS **PIERRE MAIER**

Un beau céleri bien rond et voilà son regard qui pétille... Avec la passion de ses 27 ans, Clément Bidard imagine déjà une nouvelle association de goûts. Le céleri ? Pourquoi pas le cuire en croûte de sel pour qu'il développe toutes ses saveurs, l'accompagner de lait ribot pour apporter un peu d'acidité et l'enrichir de caviar... Les idées fusent, l'imagination est en route. Le jeune homme a mille idées et presque autant de projets. Quelques pas derrière lui, discret mais très attentif, se tient Christian, son père. C'est son regard bienveillant qui le pousse et le guide pour aller toujours plus loin. La passion et l'expérience, la modernité et la tradition. Voilà ce qui pourrait résumer ce duo à la ville comme en cuisine.



Clément Bidard réalise des assiettes très travaillées et toujours extrêmement visuelles. Pour lui, "on mange d'abord avec les yeux."

DE L'AUBERGE À LA TABLE ÉTOILÉE

Ernestine et Jean-Claude, les arrière-arrière-grands-parents de Clément, sont paysans boulangers et achètent le Saint-Lazare en 1899. Gustave, leur fils, se marie avec Clarisse. C'est elle qui apprend la cuisine auprès d'un chef qui a travaillé pour le tsar de Russie. Leur fille Paulette reprend l'affaire familiale. L'activité boulangerie s'arrête et le Saint-Lazare reste une épicerie et le restaurant du village, où l'on aime à célébrer les fêtes de famille et les banquets. Paulette prend sa retraite en 1990. Christian, son neveu, a fait l'école hôtelière à Dijon et a multiplié les expériences dans des grandes maisons et auprès de chefs prestigieux. Mais il a aussi passé toute son enfance à l'Abergement-Clémenciat et décide de reprendre la maison avec sa femme Christine. Nous sommes en 1992. Il fait de gros travaux et apporte une vision beaucoup plus contemporaine. Sur les murs et dans les assiettes. Le Saint-Lazare passe un cap et devient clairement gastronomique, jusqu'à décrocher une étoile au *Michelin*, en 1999. En 1993, c'est la naissance de Clément et de sa sœur jumelle Camille. En 2008, le Saint-Lazare perd son étoile. Quand Clément revient en 2016 et décide de poursuivre l'aventure familiale, son ambition est claire : faire briller de nouveau l'étoile sur les murs du Saint-Lazare.



*"Je veux garder ma folie,
faire une cuisine qui me
plaise avant tout !"*

CLÉMENT BIDARD

DEUX PLATS FOUGUEUX POUR UN PLAT QUI RASSURE

Clément suit l'école hôtelière à Thonon, part faire ses armes chez de grands chefs, apprend auprès des meilleurs : Alain Ducasse au Jules Verne et au Meurice, Hervé Rodriguez au MaSa, ou encore l'Auberge du Père Bise à Talloires ou le Royal à Évian, avec Patrice Vander. *"J'ai eu l'opportunité d'ouvrir mon propre restaurant à Paris, mais finalement j'ai choisi de revenir ici. J'avais à cœur de faire goûter ma propre cuisine."* Son père proposait déjà une gastronomie moderne, il apporte sa propre créativité. Quitte à l'affirmer parfois fort ! *"C'est un cheval pur-sang, je connais son potentiel, ses qualités mais aussi ses défauts. Et au début, il a fallu l'aider à canaliser un peu tout cela"*, explique son père. La carte suit cette direction et se crée à quatre mains : *"On la valide toujours ensemble, et on alterne deux plats fougues et un plat qui rassure"*, avec



toujours un vrai travail sur le produit... le plus possible local bien sûr ! *"Je m'amuse surtout sur les pré-desserts, où je ne me bride pas et je me laisse m'exprimer"*, s'amuse Clément. Poire-artichaut-vanille, butternut-bière blanche-agrumes... les associations sont parfois osées, et le travail dans l'assiette toujours très abouti. *"J'aime réaliser des pickles, des gels... ce que je veux, c'est surprendre, mais aussi que les gens puissent se dire qu'ils n'auraient pas pu le faire eux-mêmes !"* Sa carte, il la change tous les deux mois, en fonction des saisons évidemment, mais aussi et surtout pour "garder le feu" : *"Ça me permet de rester en ébullition, de ne pas tomber dans la routine..."* Le nom, il l'a. *"Mon père est connu dans la région et dans le métier. Ça m'apporte plus de portes ouvertes, mais aussi plus d'exigence"*. Le prénom, il se le fait, *"et je veux garder ma folie, faire une cuisine qui me plaise avant tout !"* Gagnant du concours Talents gourmands en 2017, membre actif des Jeunes restaurateurs européens depuis 2016, toujours partant pour organiser des masterclass ou participer à des événements culinaires, Clément est un jeune chef qui compte. Mais il a encore un objectif à atteindre, et il ne s'arrêtera pas avant : décrocher une étoile au *Michelin*. *"Elle sera une récompense pour ma propre cuisine, et me permettra de franchir un vrai cap."* Et surtout, ce serait une telle fierté pour lui de pouvoir l'accrocher à nouveau sur la façade du Saint-Lazare ! *

Céleri, caviar, lait ribot

Pour 4 personnes **Préparation** 25 min **Cuisson** 1 h 15

Pour le céleri : • 1 céleri boule • 100 g de blanc d'œuf • 250 g d'eau • 250 g de farine • 500 g de gros sel. **Pour le gel bergamote** : • 300 g de purée de bergamote • 100 g de sucre • 4 g d'agar-agar • 2 g de pectine NH
Pour le lait ribot : • 0,3 l de lait ribot • 1 faisselle • 2 cl de vinaigre de riz • 8 g de caviar • Sel et poivre. **Finition et dressage** : • Pousse de céleri branche • Pickles de céleri branche • Persinette cress

1. Pour le céleri : Mélangez les différents ingrédients. Une fois la pâte réalisée, entourez le céleri avec cette pâte, puis faites cuire au four durant 1h15 à 180° C. Laissez reposer durant 30 min puis réservez au frais. Au moment de l'envoi, tranchez des tranches de céleri fines.

2. Pour le gel bergamote : Chauffez la purée de bergamote jusqu'à 40° C, ajoutez l'agar-agar, la pectine et le sucre, montez à ébullition, retirez du feu et disposez au froid. Ensuite mixez, et mettez en pipette.

3. Pour le lait ribot : Mélangez le lait ribot, le vinaigre de riz et la faisselle et mixez jusqu'à obtenir une texture onctueuse. Rectifiez l'assaisonnement puis ajoutez le caviar au dernier moment.

4. Finition et dressage : Au fond de l'assiette faites 3 points de gel bergamote. Ajoutez 3 tranches de céleri. Ajoutez les herbes et les 5 pickles de céleri. Au moment de l'envoi, recouvrez avec la sauce au lait ribot.



Butternut, agrumes, bière blanche

Pour 4 personnes **Préparation** 20 min **Cuisson** 10 h

Pour le butternut : • 2 butternuts • 100 g de jus d'orange • 400 g d'eau • 500 g de sucre. **Pour le gel orange** : 500 g de purée d'oranges sanguines • 4 g d'agar-agar • 2 g de pectine NH. **Pour la glace à la bière** : 1 l de bière blanche • 1 l de lait entier • 8 jaunes d'œufs • 150 g sucre • 20 g de prosorbet. **Finition et dressage** : 1 orange • Limon cress

1. Pour le butternut : Faites des tranches très fines avec le premier butternut. Réalisez le sirop. Après ébullition, plongez le butternut dans le sirop hors du feu, laissez-le dans le sirop durant 2 minutes. Ensuite disposez les tranches sur silpat et séchez-les au four durant 10 heures à 80° C. Réalisez une brunoise avec le second butternut et faites-la cuire comme un risotto à l'aide du sirop. Réservez au frais.

2. Pour le gel orange : Chauffez la purée d'oranges sanguines jusqu'à 40° C, ajoutez l'agar-agar, la pectine, montez à ébullition, retirez du feu et disposez au froid. Ensuite mixez, et mettez en pipette.

3. Pour la glace à la bière : Réalisez une crème anglaise, ajoutez le prosorbet. Ajoutez la bière blanche, Mixez ensuite jusqu'à obtenir une texture onctueuse. Réservez au congélateur. Turbinez avant utilisation.

4. Finition et dressage : Au fond de l'assiette, faites un point de gel agrumes. Ajoutez la brunoise de butternut et un segment d'orange. Ajoutez ensuite une quenelle de glace à la bière. Ajoutez les herbes. Au moment de l'envoi, recouvrez avec les chips de butternut.



Gaufre, comté et maïs

Pour 4 personnes **Préparation** 30 min **Cuisson** 10 min

Pour la gaufre : • 2 œufs • 400 ml de lait • 50 g de beurre • 4 g de levure chimique • 250 g de farine T45 • 50 g de farine de gaudes • Sel et poivre • 200 g de comté 36 mois. **Pour l'eau de maïs** : • 1 kg de maïs cuit • 500 g d'eau • 150 g de blancs d'œufs • Sel et poivre. **Pour la gelée de maïs** : • 300 g de maïs cuit • 1 feuille de gélatine • 10 g de vinaigre de cidre • Sel et poivre. **Finition et dressage** : • 50 g de maïs grillé • 50 g de crispy de lardons • 50 g de comté 36 mois • Mini-oseille

1. Pour la gaufre : Dans un saladier, versez les farines et la levure puis mélangez. Ajoutez le beurre fondu, Mélangez. Incorporez les œufs et le lait petit à petit jusqu'à l'obtention d'un mélange homogène. Assaisonnez avec sel et poivre, puis réservez au frigo 2 heures. Taillez des bandes de 10 cm x 1 cm x 1 cm de comté et réservez-les également au frais. À l'aide d'un gaufrier, réalisez les gaufres farcies au comté.

2. Pour l'eau de maïs : Chauffez le maïs et l'eau jusqu'à 40° C, ajoutez les blancs montés, puis mélangez à l'aide d'un fouet. Une fois les blancs cuits et remontés en surface, clarifiez le bouillon à l'aide d'un torchon. Assaisonnez et réservez au frais.

3. Pour la gelée de maïs : Mixez le maïs jusqu'à l'obtention d'une texture homogène. Faites chauffer, ajoutez ensuite la gélatine préalablement ramollie dans l'eau froide. Retirez du feu, ajoutez le vinaigre de cidre, assaisonnez et coulez la gelée sur une plaque (1 cm d'épaisseur) puis réservez au frais. Détaillez ensuite des cercles de 5 cm de diamètre.

4. Finition et dressage : Au centre de l'assiette, ajoutez le disque de gelée de maïs. Ajoutez sur le dessus le maïs grillé, les crispy de lardons. Ajoutez la mini-oseille et des copeaux de comté. Au moment de l'envoi, ajoutez la gaufre sur le coin de l'assiette. Versez le bouillon au moment de servir.