



MINUTES
GOURMANDES

Stéphane
Durand-Souffland
sdurandsouffland@lefigaro.fr

CHANTOISEAU À LIÈVRE OUVERT

Le lièvre à la royale, monument de la cuisine française sans équivalent, se présente sous deux formes. Soit accommodé à la façon du sénateur Couteaux, Aristide de son petit nom (1835-1906) : chair effilochée servie dans la sauce liée au sang de la bestiole à grandes oreilles. Soit il obéit aux canons établis par l'hyper-technicien Antonin Carême (1784-1833) : désossé, farci, puis roulé, tranché en médaillons recouverts d'une sauce outrenoir.

Quelle recette faut-il privilégier ? Débat sans fond, comme la comparaison entre *Le Parrain* et *Le Parrain II*, Bach et Mozart. Le meilleur lièvre, c'est celui que l'on vient de manger. La saison est courte, elle va bientôt s'achever. Aussi faut-il se dépêcher d'en profiter.

Le restaurant Chantoiseau, à Montmartre, est tenu par deux Vendéens, les frères Julien et Nicolas Durand, formés à bonne école (Legendre, Gagnaire...). Julia, l'épouse du premier, est en salle. Ils mettent à la carte une version audacieuse, mais nullement irrévérencieuse, de la spécialité (48 €), qui respecte les figures imposées – notamment la composition extravagante d'une sauce assassine. La leur est ténébreuse à souhait, puissante, épicée (et très peu chumolée). On ne va pas ici en énumérer les secrets, ce serait comme



Pour cette recette de lièvre à la royale, les frères Durand ont eu l'idée de garnir une bouchée à la reine (feuilletage admirable) de la chair. Et d'escorter ce donjon fumant de légumes de saison – céleri-rave, navet.

SDS / LE FIGARO

dévoiler les trucs d'un magicien avant son numéro phare. Disons seulement que pour tourner la difficulté du dressage de la version sénatoriale, moins flatteuse à l'œil que celle de Carême, les frères Durand ont eu l'idée de garnir une bouchée à la reine (feuilletage admirable) de la chair. Et d'escorter ce donjon fumant de légumes de saison – céleri-rave, navet, chanterelles – plus digestes que les habituelles tagliatelles ou purées de pommes de terre plus ou moins truffées. C'est tout à fait convaincant : la compote de lièvre scelle avec le feuilleté croustillant une alliance généreuse, la sauce enveloppe tout cela comme un cape de non-invisibilité.

Courez vite goûter ce plat version Butte sans complainte. Et quand la saison sera passée, allez quand même chez Chantoiseau, le reste de la carte est hautement recommandable – et le sera davantage encore quand les frangins, maintenant qu'ils évoluent sur des basses solides, s'accorderont des éclairs de fantaisie : ils en ont les moyens. 63, rue Lepic (Paris 18^e). Tél. : 01 42 51 39 95. Menu déjeuner à 25 €. À la carte, compter 65 €. Fermé lundi et mardi.

L'ALSACIEN OLIVIER NASTI CHASSE (AUSSI) LES TROPHÉES

LE « CUISINIER DE L'ANNÉE » SELON GAULT & MILLAU FAIT MIJOTER SON TERROIR DEPUIS VINGT ANS. EXPERT NOVATEUR ÈS-GIBIERS, IL DISPOSE D'UN RÉPERTOIRE COMPLET, D'UNE TECHNIQUE IRRÉPROCHABLE ET D'UNE GÉNÉROSITÉ QUI FONT DE CHAQUE REPAS CHEZ LUI UN MOMENT DE BONHEUR.

Olivier Nasti voulait être paysan, c'est sans doute pour cela que ses assiettes gardent les pieds sur terre. À 55 ans, le chef doublalement étoilé de Kaysersberg (Haut-Rhin) vient de rejoindre, dans le palmarès des « Cuisiniers de l'année » établi par Gault & Millau, Arnaud Donckele, Jean Sulpice, Alexandre Gauthier, Arnaud Lallement, Michel Bras ou encore le mythique Alain Chapel.

Alsacien d'adoption, accent compris, il est né dans le Territoire de Belfort. Orphelin de père très jeune, il se console dans la vie au grand air. Le voicî garçon de ferme, montant à cru pour aller chercher les brebis égarées, cueillant les baies – braconnant peut-être un peu à l'occasion. Puis, apprenti marmiton, il débarque en Alsace avec, comme professeurs de terroir, les meilleurs qui soient : Jean Schillinger (Colmar) et, surtout, Paul Haeblerlin, à l'Auberge de l'III (Illhaeusern).

Puis il change radicalement de longitude et rejoint, plein ouest, un autre trois-étoiles, Olivier Roellinger. La mer l'envoûtera autant que la campagne. Le sorcier des épices de Cancale (Ille-et-Vilaine) qui, coïncidence amusante, a des origines alsaciennes, se souvient de lui avec tendresse : « Arrivé de chez Haeblerlin, il a été à mes côtés rôti-seur pendant deux années. C'était un excellent élève, pugnace, attachant, bien éduqué, sensible aux merveilles de la mer qu'il découvrirait. Je garde de très beaux souvenirs de nos échanges de regard après de lourds services alors qu'il était directement sur ma gauche face au piano. »

Cet épisode breton de 1988 marque durablement Olivier Nasti, qui cite encore aujourd'hui Roellinger – « cette manière qu'il avait de monter les sauces... » – comme une source d'inspiration majeure. Pourtant, ce maître est devenu cuisinier par accident alors que Nasti boxe, lui, dans la catégorie « bête à concours ». Lauréat du prix Prosper-Montagné, finaliste du Taittinger, meilleur ouvrier de France (MOF) 2007, il les lui faut tous.

« Le gibier répond à une demande de nature, c'est une viande maigre que j'adapte à la cuisine d'aujourd'hui »

OLIVIER NASTI, CHEF DU RESTAURANT LE CHAMBARD À KAYSERSBERG (HAUT-RHIN)

Quand Olivier Nasti cherche à s'installer à son compte, il tombe à Kaysersberg, village de carte postale et patrie du pasteur Schweitzer, sur une maison centenaire à vendre : le Chambard. Il s'y installe en 2000 avec sa femme. Son frère, architecte, l'y rejoint lui aussi avec son épouse Patricia, pour quelques années. Une histoire de famille commence. Aujourd'hui, deux des filles d'Olivier et de Patricia, Marion et Clara, apportent leur pierre à l'édifice. Un hôtel luxueux de 33 chambres, une table gastronomique (19/20 pour Gault & Millau), une winstube, 80 salariés, dont le directeur de salle, Alexandre Walke, présent depuis les débuts, un second de cuisine compétiteur (champion du monde de lièvre à la royale 2019), Mathieu Silvestre, arrivé à 20 ans et toujours fidèle au poste une décennie plus tard : le petit braconnier belfortain est devenu un chef d'entreprise avisé. À son tour, c'est lui qui transmet.

La chasse, en Alsace, est ouverte de la mi-mai à la fin janvier : le chef est un bon fusil et un expert ès-gibier. Pour lui, cette chair sauvage est plus que jamais à la mode : « Cela répond à une demande de nature, c'est une viande maigre que j'adapte à la cuisine

d'aujourd'hui », explique-t-il. Il faut avoir goûté à son tartare de cerf couronné caviar, ou au démoniaque feuille à feuille de lièvre pour oublier les clichés liés aux spécialités faisandées noyées sous des sauces indigestes qu'on servait autrefois. Mais Olivier Nasti n'est pas un carnassier obsessionnel. Son anguille au vert fumée, escortée d'une mousseline d'herbes fraîches discrètement fouettée d'agrumes, son ombre chevalier cuit dans un sarcophage de cire escorté d'une vinaigrette tiède au miel et d'huile de sapin, sont des plats d'une légèreté éblouissante. Nasti sait tout faire, tout cuire, légumes et champignons compris. Il met sa technique bluffante au service d'assiettes qui parlent sans chichis aux plus exigeants des gourmets.

S'il n'a pas encore reçu les trois étoiles qu'il mérite amplement, il a pour amis plusieurs des huiles du Michelin, parmi lesquels le cumulard magnifique Arnaud Donckele (Cheval Blanc Paris et Saint-Tropez) et Emmanuel Renaud (Flocons de sel, Megève). « On est copains depuis vingt-cinq ans, raconte ce dernier. Quand je suis chez lui, je me sens comme à la maison, et vice-versa. Je vais régulièrement en Alsace : on casse la croûte dans l'arrière-cuisine, on va à la chasse – on a repassé notre permis ensemble il y a dix ans – et on cuisine dans les bois. Olivier est un grand chef et un vrai bonhomme. »



Olivier Nasti n'est pas un carnassier obsessionnel. Il sait tout faire, tout cuire, légumes et champignons compris. Il met sa technique bluffante au service d'assiettes qui parlent sans chichis aux plus exigeants des gourmets.

HELGE KIRCHBERGER

Lundi soir, Olivier de Kaysersberg a reçu le trophée de « Cuisinier de l'année » des mains du lauréat précédent : Hugo Roellinger, le fils d'Olivier de Cancale, encore enfant quand Nasti rôti-sait face à la mer. Une boucle est bouclée sous la forme d'une histoire de familles et de chefs au grand cœur. ■

S. D.-S.

Ruinart
LA PLUS ANCIENNE MAISON DE CHAMPAGNE

PORTÉ PAR LA NATURE, FAÇONNÉ PAR LE TEMPS

DOM RUINART, LE BLANC DE BLANCS PAR EXCELLENCE

LABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ, À CONSOMMER AVEC MODÉRATION.