

Désaignes

# À l'Âne Têtu, une gastronomie végétale brillante et audacieuse

Ouvrir un restaurant et proposer une cuisine sans produit d'origine animale, au cœur du parc naturel régional des Monts d'Ardèche, était un défi. Un pari risqué, gagné haut la main par les cinq associés de l'Âne Têtu à Désaignes, où est servie une cuisine aux saveurs incomparables, en marge de toutes considérations politiques ou idéologiques.

Julien Montet, chef de salle, Benjamin et Mikoto Crouzet, les chefs cuisiniers et les propriétaires auxquels ils sont associés, Didier Pierre et Astrid Lenaerts, Belges et Ardéchois d'adoption, ne sont pas des militants. Mais ils ont relevé le défi que représentait l'idée de Pierre et Astrid d'ouvrir un restaurant dédié à la gastronomie végétale au cœur de la vallée du Doux en Ardèche.

« Nous aimons mettre en avant le terroir de manière originale. » C'est dans cet esprit qu'ils ont repris l'ancienne crêperie au centre du village. « Nous ne sommes ni végétariens, ni végans, notre cuisine n'a rien de politique, mais nous avons choisi de créer une cuisine gastronomique végétale et ultra-locale. Les végans peuvent évidemment venir chez nous car nous n'utilisons aucun ingrédient d'origine animale, mais nous sommes axés sur la gastronomie et la gourmandise et nous construisons nos cartes sur la gourmandise avec des produits végétaux, locaux et le plus bio possible », explique Benjamin.

Et quelle prouesse ! Car devant les plats de Benjamin et Mikoto, qui créent régulièrement des passerelles entre la France et le Japon, végétariens, végétaliens, végans, mais aussi les amateurs de viandes afficheront le même sourire et éprouveront le même bonheur. Émotions, sensations, plaisirs, leur cuisine ne laisse personne sur le côté du chemin.

Avant l'Âne Têtu, Julien tenait un restaurant à Lamastre dans lequel Didier et Astrid venaient manger, et Benjamin et Mikoto étaient maraîchers, à la tête de la Micro ferme *La mauvaise herbe* où ils cultivent encore quelques herbes. Tous appartiennent aussi au monde de la cuisine depuis longtemps. « Nous avons accepté ce chal-



Julien Montet, chef de salle, Benjamin et Mikoto Crouzet, les chefs cuisiniers, proposent une cuisine végétale qui n'exclut personne. Photos Stéphane Blézy

lenge. Nous aimons les produits locaux et de qualité. Nous aimons mettre en avant le terroir de manière originale. Même si nous sommes au pays de la caillette, du picodon et du saucisson... Je ne cache pas que nous étions un peu sceptiques quant à ce concept dans ce petit village, mais nous avons été très très bien accueillis localement et les gens apprécient de découvrir une cuisine qui sort de l'ordinaire », ajoute Benjamin.

## Végan ? Omnivore... ? À l'Âne Têtu, on est gourmand !

Car c'est bien là le caractère particulier de la cuisine de Benjamin et Mikoto, « extraordinaire » au sens littéral du terme, mais aussi figuré. À ceux qui pensent que la gastronomie végétale pourrait être timide ou plate, Julien, Benjamin et Mikoto démontrent le contraire de façon brillante, sans militantisme mais avec une envie de faire plaisir et de partager. À l'Âne Têtu on ne se demande plus si l'on est végan, végétalien, végétarien, flexitarien ou omnivore : on est gourmand ! Et ce plat de shiitakés, farcis aux pleurotes, agrémentés d'un crumble de persil et d'une incroyable « végétanaise umami » (recette ci-contre) illustre parfaitement l'idée. Et bien sûr l'approvisionnement du restaurant est local avec deux marchés à Lamastre dont un de producteurs bio du canton. L'Âne Têtu n'est pas borné, il est créatif, brillant et audacieux. Et tous les amoureux de la cuisine seront comblés.

● Stéphane Blézy

## Shiitakés grillés, duxelles de champignons et crumble de persil

Pour 4 personnes  
**Les shiitakés grillés :** ★ Environ 200 g de shiitakés frais ★ 1 c. à soupe d'huile de tournesol ★ 1 c. à soupe de sauce soja ★ 2 c. à soupe de saké (ou vin blanc sec) ★ 10 cl de bouillon de légumes ★ Sel, poivre  
**La duxelles de champignons :** ★ 200 g de pleurotes (ou autres champignons) ★ Les queues de shiitakés (réservées) ★ 1 c. à café d'ail en poudre ★ 1 pincée de sel ★ 1 c. à soupe d'huile de tournesol  
**La véganaise umami :** ★ 10 cl de lait de soja non sucré ★ 2 c. à soupe de jus de cuisson des shiitakés ★ ½ c. à café de sirop d'agave (ou sucre) ★ 1 pincée de sel ★ 1 c. à soupe de vinaigre de xérès ★ 10 cl d'huile de tournesol  
**Le crumble de persil :** ★ 1 botte de persil frais (feuilles uniquement) ★ Environ 150 g de baguette de pain sec ★ 5 gousses d'ail ★ Huile de tournesol pour la friture ★ Sel  
**1. Les shiitakés grillés :** Esuyez les shiitakés avec un papier absorbant. Détachez délicatement les queues (à réserver pour la duxelles). Dans une poêle chaude, versez l'huile de tournesol et faites griller et dorer légèrement les shiitakés à feu moyen 2 minutes de chaque côté. Ajoutez la sauce soja, le saké (ou vin blanc) et le bouillon de légu-



mes. Couvrez et laissez mijoter 10 minutes à feu doux. Retirez les shiitakés avec une écumoire et réservez. Filtrez le jus de cuisson et gardez-en 2 c. à soupe pour la véganaise.  
**2. Duxelles de champignons :** Coupez les pleurotes et les queues de shiitakés en très petits dés. Dans la même poêle (sans la laver), faites chauffer un peu d'huile et faites revenir les champignons à feu moyen 5 minutes jusqu'à ce qu'ils rendent leur eau. Ajoutez l'ail en poudre et une pincée de sel. Mélangez et réservez.  
**3. La véganaise umami :** Dans un bol, versez le lait de soja, le jus de cuisson des shiitakés, le sirop d'agave, le sel et le vinaigre de xérès. Mixez au blender plongeant. Sans arrêter de mixer, incorporez l'huile de tournesol en filet jusqu'à

À TABLE!

## ► Sur le web

Retrouvez tous nos articles concernant la gastronomie en scannant ce QR code et dans notre magazine culinaire *À Table ! Saveurs et savoir-faire de nos terroirs.*



obtenir une texture crémeuse et homogène.

**4. Crumble de persil :** Séparez les feuilles de persil des tiges. Coupez le pain en petits cubes (1 cm). Émincez finement l'ail. Frire séparément :  
- Persil : Dans une poêle avec 2 cm d'huile chaude (170°C), faites frire les feuilles de persil 10-15 sec. jusqu'à ce qu'elles soient croustillantes. Égouttez sur du papier absorbant.

- Ail : Dans la même huile, faites dorer les lamelles d'ail 1-2 minutes jusqu'à ce qu'elles soient dorées. Égouttez.

- Pain : Faites frire les cubes de pain 2-3 minutes jusqu'à ce qu'ils soient croustillants et dorés. Égouttez.

Mixez : Dans un robot, mixez grossièrement le persil, l'ail et le pain. Salez légèrement et réservez.