

Poisson MAGAZINE

POUR CEUX QUI AIMENT LES PRODUITS DE LA MER : WWW.TELEPOISSON.COM

MARS 2011 - N° 78



Coquille Saint-Jacques

Des terroirs et des hommes

reportage p. 2

**La raie,
le poisson
“super-détox”**

panier de saison p. 10



Passez l'hiver avec le poisson p. 7 | Retrouver les chemins du plaisir p. 12 | Emmanuel Tessier, la cuisine d'un Corsaire p. 14 |



Emmanuel Tessier

La cuisine corsaire Ecole
Place Saint Méen
35260 Cancale
02 99 89 63 86
www.cuisine-corsaire.fr

une composition personnelle, pétrie par l'intime. Emmanuel Tessier a cette conviction rivée à ses paroles qu'il délivre avec fougue dans ses cours de cuisine à l'école Corsaire à Cancale. On en ressort encore plus curieux.

Deux ans avant de rendre son tablier et ses trois étoiles Michelin, Olivier Roellinger a eu la bonne idée d'ouvrir cette école de cuisine logée dans les parages de sa Maison de Bricourt à Cancale.

de la Maison de Bricourt. Celles-ci sont enseignées à l'école avec des techniques plus simples pour être reproduites à la maison. Plus de trente thèmes sont proposés en fonction de la saison des produits. Si la cuisine est voyageuse, les ingrédients sont puisés dans un rayon de 10 km (pas plus). C'est l'engagement d'Emmanuel Tessier qui veut démontrer que l'on peut cuisiner et voyager à demeure.

La cuisine d'un Corsai

Que rapporter d'une classe à l'école de cuisine (dont le nombre fait florès comme les boutons d'or au printemps)? Certainement pas des recettes scolaires et milligrammées! Des mots griffonnés en marge de la liste des ingrédients, des impressions, des trucs, des gestes... tous ces petits détails attrapés à la volée qui seront les ferments de l'inspiration, celle qui nous pousse à saisir une casserole, ouvrir le réfrigérateur et se lancer dans le mijoté d'une recette immanente. Cuisiner, c'est comme écrire. C'est se nourrir chez les écrivains (illustres ou inconnus), collecter quelques mots, les assembler aux siens, pour coucher sur le papier

Son fidèle second, Emmanuel Tessier en a pris les commandes. Dans un lieu à dimension humaine - l'école ne peut accueillir que 6 à 8 participants - le chef délivre son savoir, ses trucs et son envie d'une cuisine marine et voyageuse. Si elle est corsaire, elle n'en est pas moins pacifique. Le programme de l'école nous fait découvrir la prodigalité du terroir marin de Saint-Malo au Mont-Saint-Michel. Saint-Pierre, bar, coquille Saint-Jacques, barbue, huîtres... autant d'ingrédients qu'Olivier Roellinger a entraîné dans ses expéditions au long cours pour les frotter à des saveurs épicées. Il en est revenu avec des recettes métissées qui ont forgé la gloire





Saint-Jacques, parfum exotique et rêve de Cochin

☛ Pour 4 à 6 personnes

12 coquilles Saint-Jacques

Vinaigrette exotique

100 g de mangue • 4 fruits de la passion • 10 c à soupe de jus d'ananas • ½ bâton de citronnelle • 1 pointe de piment d'Espelette • 5 pistils de safran • ½ c à café de sel fin • 2 c à soupe d'huile de colza • 5 c à soupe d'huile de pépin de raisin

Garniture

1 yaourt de brebis • 1 c à café de Rêve de Cochin (Epices Olivier Roellinger) • Marinade aigre-doux • 150 g de gros sel • ¼ de litre d'eau • 5 c à soupe de vinaigre de riz blanc • 7 c à soupe de sucre.

► Première étape optionnelle

(on peut directement utiliser les noix de Saint-Jacques crues)

6 heures minimum avant le service, couvrir les 12 noix avec le gros sel. Laissez reposer 3 heures à température ambiante. Dessalez dans un grand volume d'eau pendant 1 heure.

► Préparez la marinade aigre-doux : dans un saladier, rassemblez l'eau, le vinaigre et le sucre. Immergez les noix et laissez reposer pendant 1 h 30. Egouttez et réservez.

► Dans une casserole, versez 7 c à soupe de jus d'ananas, la pulpe de trois fruits de la passion, la citronnelle émincée, le piment d'Espelette, le safran. Portez à ébullition. Hors du feu, laissez infuser à couvert pendant 30 minutes.

► Mélangez le yaourt de brebis et le Rêve de Cochin. Laissez reposer au réfrigérateur pendant 30 minutes (ou plus, si vous souhaitez une préparation au goût plus épicé). Passez au chinois pour obtenir une texture très fine, presque soyeuse.

► Dans un blender, versez 3 c à soupe de jus d'ananas, la pulpe d'un fruit de la passion, les deux huiles (colza et pépin de raisin), le sel et la vinaigrette infusée. Mixez fortement et filtrez.

► Taillez les noix de Saint-Jacques en 2 ou 3 rondelles.

► Sur une assiette rectangulaire, tracer d'une ligne de barrage avec le yaourt de brebis épicé, versez entre ces deux lignes 2 à 3 c à soupe de vinaigrettes, posez les rondelles de Saint-Jacques. Finissez avec un grain de fleur de sel.