



SECRETS DE PRO

Le chef se met à table...

SON PARCOURS

À l'issue de sa formation en école hôtelière, François-Xavier Ferrol passe quelques années sous la houlette d'Éric Frechon, d'abord à Épicure, la prestigieuse table de l'hôtel Bristol, où il franchit assez vite les étapes de commis à chef de partie, puis au Lazare comme second. "Le chef Frechon m'a appris les bases de la grande cuisine, notamment la maîtrise des vrais jus à l'ancienne, et tellement plus encore..." François-Xavier poursuit sa carrière auprès de Yannick Alléno au Pavillon Ledoyen, en tant que sous-chef. "Il a vraiment stimulé ma créativité, il était capable d'arriver avec une photo et de nous dire : je veux ça en plat ! À nous alors de retranscrire l'émotion... Aujourd'hui j'ai toujours un petit carnet sur moi et je note toutes sortes de petites choses : des images, des odeurs, des idées, ressenties dans la rue ou dans la nature."



Œuf parfait, topinambour, châtaigne, jambon, céleri. Lieu jaune aux herbes, dentelle sésame, kale.



SA PHILOSOPHIE

Ma cuisine est très naturelle, minérale mais pas végétarienne. Je cherche à replacer l'élément dans son milieu naturel, afin de poser sur la table un petit coin de nature, avec des odeurs et des couleurs correspondant à la saison, comme du noir en hiver et du vert en été. En tant que petit-fils de boucher, j'adore les légumes... surtout en accompagnement.



Au cœur de la capitale, le très créatif chef Ferrol a pris en main la maison Pirouette.

Ni sa barbe ni ses tatouages ne masquent la sensibilité de ce chef qui propose, aux Halles, à Paris, une cuisine personnelle, expressive et savoureuse. Il nous livre ses tours de main décoiffants.

Chef cuisinier

François-Xavier

Chapelure terrestre

Pour ajouter de la texture, du goût et de l'élégance aux viandes qui aiment l'ail (l'agneau notamment), je sers les pièces sur un lit de chapelure noire qui évoque la terre. C'est un peu long à faire, mais pas très compliqué. Je torréfie séparément au four les ingrédients, par exemple brioche, pain de mie, olives et poudre d'amandes, avant de mixer le tout en y incorporant de l'ail, noir de préférence, et un peu d'huile d'olive. J'ajoute un peu de charbon végétal en poudre. Cette chapelure peut se préparer quelques jours à l'avance.

Une farce originale

Le poulpe est vraiment facile à préparer. J'emploie surtout les tentacules que je cuis longuement, à couvert et à four doux, dans un bouillon bien garni avant de les laisser refroidir dedans. Une fois cuit, le poulpe peut se servir jusqu'à une semaine plus tard. Il suffit alors de faire griller les tentacules.

Des jus de raisins

Le pigeon et le canard, pas trop cuits afin de garder leur saveur un peu "ferrique", s'accommodent d'un petit jus de raisin. Une fois la carcasse découpée et la volaille colorée, on la mouille avec un bouillon à base de fond brun et on ajoute une vingtaine de grains de raisins, muscat ou chasselas, avant de laisser réduire très doucement et de filtrer. Comme garniture, une purée de céleri et quelques raisins lustrés brièvement au beurre feront l'affaire.

Des purées pour bluffer

Je trouve que les purées de légumes cuits à l'eau ont l'air de sortir d'une lessiveuse ! Mais si on laisse les légumes confire au four dans une cocotte, avec un peu de gros sel et du beurre jusqu'à ce qu'ils puissent être passés ou mixés, on peut obtenir des purées "de dingue". Et les gens se demandent ce qu'il y a dedans. En fait, il y a juste les légumes et du beurre ! Essayez donc cette méthode avec des carottes...





Ferrol

“Un petit coin de nature sur la table...”

Travailler le parmesan

En Italie, on ne jette pas la croûte du parmesan. On la garde pour la faire souffler au four. Après quelques minutes à 180 °C, les morceaux de croûte triplent de volume et se transforment en petites chips soufflées à la saveur assez exceptionnelle. On peut les apprécier telles quelles ou les réduire en une poudre qui parfumerait toutes sortes de recettes. Mais le parmesan donne aussi un plat plein de caractère si on le laisse fondre doucement avec son poids divisé par deux en crème et un peu de poudre de croûte soufflée. On le sert tiède avec, par exemple, une galette de sarrasin bien croustillante.



Douceur express

Avec les fruits disponibles, on peut réaliser un clafoutis en quelques minutes. Il suffit de les disposer dans le plat un peu graissé avant de verser la préparation et d'enfourner. La pâte consiste en une base d'œufs, de farine, de lait et, si on le souhaite, de crème. Je conseille de toujours ajouter un peu de beurre fondu poussé jusqu'à la coloration "noisette". Ce dernier ingrédient apportera un surplus de goût au clafoutis.

Un lapin (très) bien cuit

Si j'aime beaucoup le lapin, je trouve qu'après une cuisson brève il offre un goût trop peu gourmand. Donc je le préfère très cuit, quasiment confit. Pour cela, je colore les morceaux à l'huile puis je mouille avec un bouillon et je place 1 ou 2 h à four chaud, en arrosant régulièrement. Je laisse la viande refroidir dans le bouillon avant de désosser et d'effiloche la chair que je fais redorer ensuite dans de l'huile pour lui donner un petit côté croustillant. Pour ma part, j'utilise ce "confit" pour réaliser des ravioles, mais on peut aussi confectionner un hachis Parmentier.

MON PRODUIT

L'arachide

Je réalise une pâte d'arachide qui viendra agrémenter les purées de panais et de courges ou les vinaigrettes. Elle relève aussi une moutarde, qui se marie alors très bien avec les ris de veau ou des viandes blanches. Il suffit d'éplucher les cacahuètes et de les colorer brièvement au four. J'y ajoute un peu d'eau, un bon trait de vinaigre de Xérès et du piment (facultatif). Je concasse, pour une impression plus grasse, ou je mixe afin d'obtenir une texture plus fine.



Du fondant sous le croustillant

Je sers le parmesan cuit sous une galette noire croustillante. C'est spectaculaire. La préparation est celle des cigarettes russes avec un mélange de farines de sarrasin et de blé, additionné d'un peu de charbon végétal pour colorer. On étale et on précuit avant de tailler à l'emporte-pièce et de cuire les cercles au four dans un moule sphérique. Plus simplement, on peut tailler des galettes de sarrasin bretonnes à la forme voulue et passer les morceaux au four jusqu'à ce qu'ils soient croustillants. Le parfum des galettes décuplèra.

Des desserts légers avec l'aloë vera

Translucide et riche en bienfaits, l'aloë vera étonne par sa texture originale et sa fraîcheur. Il se marie très bien avec les fruits (notamment les agrumes) et les sorbets pour des assiettes très légères à la fin d'un bon repas. On trouve de l'aloë vera prêt à l'emploi dans les magasins bio, ce qui est bien plus simple que de le préparer soi-même.

