



© PHILIPPE SCHAEFF

SECRETS DE CHEF

TROIS RECETTES DE PATRICK BERTRON

Chef 3 étoiles *Michelin*
du Relais
Bernard Loiseau
à Saulieu

Secrets de chef



C'est le tout premier livre de Patrick Bertron, le chef 3 étoiles du Relais Bernard Loiseau à Saulieu (21). Le maître des lieux est parti. Avec Dominique Loiseau, ils ont maintenu le cap en préservant le patrimoine culinaire de la maison, tout en lui permettant d'évoluer pour être en phase avec les clients d'aujourd'hui.

PROPOS RECUEILLIS PAR NADINE LEMOINE

Patrick Bertron défend l'héritage de Saulieu

Bernard Loiseau m'a donné toutes les bases de ce qui était bon, puis j'ai mis encore deux ou trois ans avant de me sentir à maturité. C'est une longue formation. Maîtriser les saveurs, c'est le palais et la tête, car cela demande une recherche intellectuelle.

L'Hôtellerie Restauration :

Quand avez-vous su que vous vouliez devenir cuisinier ?

Patrick Bertron : À 14 ans, on m'a gentiment proposé un virage à l'école. En 1976, on pouvait bifurquer vers le monde professionnel dès la 5^e en choisissant trois métiers. C'est la gourmandise qui m'a poussé à choisir la cuisine en premier. J'ai passé les tests de connaissance et de motivation pour entrer à l'école de Saint-Nazaire et cela a marché. Ma famille, issue du milieu rural, m'avait déjà sensibilisé aux

produits de qualité. Ils se fournissaient dans des fermes. On allait ramasser des châtaignes, des mûres... Et ensuite, il y avait la préparation des produits et le plaisir de la dégustation, notamment lors des repas dominicaux. Je dois à ma mère la découverte des plaisirs de la table. Le restaurant, on y allait exclusivement pour des occasions familiales. C'était rare, mais c'était une fête.

Quelle a été la technique la plus difficile à maîtriser ?

Quand tu es chef, tu dois maîtriser le



© LOUIS LAURENT GRANDADAM

Patrick Bertron est arrivé en 1982 à Saulieu en tant que commis, avant de devenir rapidement le second de Bernard Loiseau.



© BRUNO FRESCHIMSKY

Le Relais Bernard Loiseau à Saulieu : 1 étoile Michelin en 1977, 2 étoiles en 1981 et 3 étoiles depuis 1991.

côté gustatif. Tu peux être le meilleur technicien du monde, si tu n'as pas de palais, tu es bloqué dans l'évolution de ta cuisine. C'est Bernard Loiseau qui a formé mon palais. Il disait : *"Deux ou trois saveurs, deux ou trois produits, pas plus, puis tu ajoutes des notes subtiles, comme des notes de musique"*. En tant que chef, tu dois être l'expert gastronomique de ton restaurant. Du premier au dernier plat, tu as une trame et un style. Bernard Loiseau m'a donné toutes les bases de ce qui était bon, puis j'ai mis encore deux ou trois ans avant de me sentir à maturité. C'est une longue formation. Maîtriser les saveurs, c'est

le palais et la tête, car cela demande une recherche intellectuelle. Ce n'est dans aucun livre, c'est de l'ordre de la transmission et cela demande du temps. C'est ce qui est le plus difficile à acquérir.

Quel est votre plat classique favori ?

J'adore le filet de bœuf en croûte. D'ailleurs, il nous arrive d'en faire à la demande des clients, comme pour ce groupe qui, récemment, est venu avec un menu datant d'une quarantaine d'années. À sa demande, nous avons réalisé l'intégralité du menu, dont ce filet de bœuf en croûte.

Votre plat best-seller ?

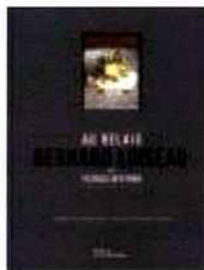
Parmi les plats de Bernard Loiseau, c'est la Poularde Alexandre Dumaine truffée, cuite à la vapeur, ris truffé. Concernant les miens, il s'agit du Lièvre à la royale en deux façons, purée de rattes et poêlée de craterelles. Ce plat réconcilie les partisans des deux versions, [Ali Bab et Sénateur Couteaux, NDLR]. Il évolue tous les ans mais sur des points de détail.

Votre plat préféré à votre carte ?

Les Noix de Saint-Jacques et ormeaux de pleine mer aux artichauts, croustilles, sauce au vin blanc et à l'ail. Sûrement parce que je suis breton. J'ai rassemblé dans ce plat des souvenirs d'enfance. Il n'y a rien de mieux que les noix de Saint-Jacques de ma mère ! Il y a aussi les ormeaux, le coquillage roi des côtes bretonnes, la rouelle d'artichaut, purée d'artichaut enfermée dans un tube, sauce au vin blanc... C'est un hommage à ma mère. Je pense également au Pavé de bœuf au foin. Je cherchais à l'époque une recette autour du bœuf. Un jour, alors que j'étais en balade à vélo avec mon fils dans la campagne après une forte averse, j'ai senti une puissante odeur d'herbe mouillée et de foin. J'ai eu le déclic. J'ai mis du foin dans le jus, puis j'ai créé une huile à base du meilleur foin, celui du mois de juin, le regain. Il faut être une éponge, rester toujours à l'affût. Dans mon travail, je fonctionne beaucoup avec des flashes comme celui-ci.

AU RELAIS BERNARD LOISEAU

AVEC PATRICK BERTRON



Ce sont 60 recettes dont dix classiques qui sont révélées dans ce très bel ouvrage. En complément, Patrick Bertron a ajouté

50 recettes de base qui entrent dans la réalisation de plusieurs plats. *"J'ai repris toutes les recettes pour qu'elles soient les plus claires possible et tous les bons d'économat sont justes. Rien n'est caché"*, souligne **Patrick Bertron**. Cinq mois de travail pour permettre une immersion dans les cuisines 3 étoiles de Saulieu, sans oublier l'objectif principal : *"donner envie de cuisiner"*.

Au Relais Bernard Loiseau avec Patrick Bertron • Photographies : **Louis-Laurent Grandadam** • Éditions de La Martinière
• Prix : 32 €

Le repas le plus éblouissant en France ?

En 2000, j'ai partagé un repas à Collonges avec Bernard Loiseau et **Paul Bocuse**, qui allait saluer les clients. Tout était éblouissant. Gratin d'écrevisses, sole Fernand Point, colvert rôti à la broche. C'est un repas qui compte ! Le second, c'était chez **Olivier Roellinger** à Cancale. J'étais en famille. C'est quelqu'un qui a une démarche personnelle, des partis pris et une proximité du produit extraordinaire. C'était magique.

Le repas le plus éblouissant à l'étranger ?

Je le dois à mon beau-frère, **Jean-Marc Zanetti**, chef de cuisine pour **Michael Caines** en Angleterre. Il m'a fait découvrir le Five Bells à Brabourne, près de Canterbury. C'est un pub très renommé

d'une centaine de couverts. Nous avons passé trois heures à table à nous régaler avec des oiseaux de chasse, des chutneys extraordinaires, des produits anglais de très grande qualité dont **Raymond Blanc** est l'ardent défenseur.

Ce qui vous agace le plus ?

Je ne comprends pas que l'on compare les tendances de la grande cuisine. C'est absurde. Il faut être heureux qu'il y ait un **Paul Bocuse** et un **Ferran Adrià**. Suivant les moments et les personnes avec lesquelles on partage un repas, on ne choisit pas la même cuisine. La richesse de la cuisine, c'est d'avoir plusieurs courants, mais pourquoi dire que les uns sont meilleurs que les autres ? Quand des vents nouveaux arrivent, il faut être curieux. Cela peut aussi nous apporter quelque chose. Pourquoi en mettre certains au placard sous prétexte qu'une nouvelle tendance émerge ? En définitive, si quelque chose accroche le client, c'est que c'est bon !

La critique qui vous a le plus marqué ?

En 2004, lors de ma première semaine de promotion à l'île Maurice, qui comportait quatre repas, un client suisse m'a fait une remarque qui m'a conforté dans mes convictions : *"Bernard Loiseau est parti et votre cuisine est figée, cela ne m'étonne pas."* J'avais le sentiment qu'il fallait que l'on conserve les plats de Bernard Loiseau bien sûr, mais aussi que l'on avance, par touches... On s'est mis très vite à travailler comme une cellule de recherche et développement.

Le plus beau compliment ?

Un jour, à Collonges, Paul Bocuse est venu en salle et m'a glissé à l'oreille : *"C'est bien ce que tu fais à Saulieu"*. C'est une reconnaissance de mon travail. Cela m'a beaucoup touché. ■

Relais Bernard Loiseau

• 2 rue d'Argentine • 21210 Saulieu
• Tél. : 03 80 90 53 53
• www.bernard-loiseau.co

Filet de bœuf de Charolles AOC, CARRÉ JARDINIER ET TARTARE AU POIVRE DE CASSIS



INGRÉDIENTS POUR 4 PERSONNES

- 4 portions de filet de bœuf charolais de 140 g chacune
- 40 g de graisse de canard
- 20 g de foin (si possible du regain)
- 3 cl d'huile de foin
- 10 g de pousses de salades diverses, bien lavées et nettoyées
- 2 cl d'huile de noix
- Poivre de cassis
- 4 fleurs de pensée ou de bourrache
- Gros sel, fleur de sel, sel fin, poivre du moulin

Le jus au foin

- 20 cl de jus de bœuf
- 10 g de foin
- 15 g de beurre clarifié noisette
- 1 cl de vinaigre de vin

Les carrés jardiniers

- 16 mini-carottes orange
- 16 mini-carottes jaunes
- 4 mini-fenouils
- 12 mini-poireaux,
- 1 poireau
- 3 belles carottes
- 1/2 boule de céleri-rave

- 10 cl de fond blanc de volaille
- 25 g de beurre

Le tartare de bœuf au poivre de cassis

- 1 oignon rouge
- 10 g de beurre
- 10 cl de jus de viande
- 160 g de filet de bœuf
- 4 g de poivre de cassis
- 1 jaune d'œuf
- 8 disques de pain de mie croustillant de 3 cm de diamètre et 2 mm d'épaisseur
- 4 tranches de moelle de bœuf dégorgée dans de l'eau froide

PROGRESSION

- **Jus au foin** : faites bouillir le jus de bœuf, ajoutez le foin, couvrez et laissez infuser sans réduction pendant environ 1/2 heure. Passez le jus au chinois fin, ajoutez le vinaigre de vin, faites bouillir 5 minutes, puis salez et poivrez.

- **Carrés jardiniers** : épluchez et lavez tous les mini-légumes ainsi que le poireau, les carottes et le céleri-rave. Faites cuire tous ces légumes séparément à l'eau bouillante salée. Vérifiez la cuisson en enfonçant la pointe d'un petit couteau dans le légume : lorsque celle-ci pénètre assez facilement, il est cuit. Égouttez-le et rafraîchissez-le dans de l'eau glacée pendant quelques instants. Taillez les grosses carottes et le céleri en bâtonnets de 3 cm de longueur sur 5 mm de côté, faites-les cuire comme les mini-légumes.

- Coupez le poireau en deux dans le sens de la longueur, supprimez le vert. Faites cuire le blanc à l'eau bouillante salée pendant 4 minutes, égouttez et rafraîchissez dans de l'eau glacée. Égouttez à nouveau. Taillez les mini-fenouils en 4 dans le sens de la longueur. Coupez les mini-poireaux en 3 tronçons.

- Dans des cadres en inox de 3 cm de hauteur sur 5,5 cm de côté, alignez tous les mini-légumes et légumes coupés bien droit, les uns à côté des autres.

- **Tartare** : épluchez l'oignon rouge, coupez-le en deux puis séparez-le en copeaux. Faites-les suer dans un sautoir avec une noix de beurre puis mouillez au jus de viande et laissez compoter doucement, salez et poivrez. Coupez le bœuf en petits cubes à l'aide d'un couteau, assaisonnez de sel fin, de poivre du moulin, de poivre de cassis et d'un jaune d'œuf. Mélangez bien puis

moulez le tartare dans 4 cercles en inox de 3 cm de hauteur sur 2,5 cm de diamètre, et réservez au frais.

- Peu avant de servir, vérifiez les pousses de salade. Faites rapidement colorer les filets de bœuf dans une cocotte en fonte avec la graisse de canard, débarrassez-les sur une assiette. Dégraissez la cocotte avec un petit verre d'eau, ajoutez le foin et roulez-le dans le jus de déglacage. Formez un nid de foin et déposez les pièces de bœuf au centre, puis badigeonnez-les d'huile de foin. Couvrez et faites cuire au four à 200 °C pendant quelques minutes (de 5 à 8 minutes selon l'appoint de cuisson).

- Pochez les tranches de moelle 5 minutes dans de l'eau frémissante salée, égouttez-les sur du papier absorbant. Portez à ébullition le fond blanc de volaille, incorporez-y le beurre au fouet, salez et poivrez. Faites chauffer les quatre carrés jardiniers dans un cuit-vapeur pendant 5 minutes. Nappez-les du fond blanc monté au beurre.

DRESSAGE

Garnissez 4 disques de pain de mie d'oignon rouge et posez dessus les cylindres de tartare, couvrez d'un second disque de pain de mie puis d'une tranche de moelle pochée. Coupez les filets de bœuf en deux et saupoudrez-les de quelques cristaux de fleur de sel. Dressez les carrés sur les assiettes, garnissez-les de quelques pousses de salade assaisonnées à l'huile de noix, ajoutez les tartares de bœuf (retirez les cercles) et les pièces de filet. Terminez la décoration avec un trait de poivre de cassis et des fleurs de pensée ou de bourrache. ■