

BOL D'AIR

L'INDÉPENDANT

LIVRES / MUSIQUE

CUISINE

JARDINAGE

CUISINE

Il a trouvé son Coin perdu

LE CHEF DE LA SEMAINE. Philippe Combet - le Coin perdu - Saint Martin de Londres

SAGA

Tipiak



► Un paquet célèbre dans nos cuisines.

Leader sur le marché des produits céréaliers et seul fabricant européen de tapioca, Tipiak est née en 1967, de l'union de deux entreprises centenaires, Groult et Billard, spécialistes de négoce de manioc. Son nom, que l'on pourrait croire à consonance bretonne, est en fait très lié à l'histoire du tapioca : dans la langue Tupi-Guarani (en Amazonie), tipiak désigne le suc blanc et laiteux issu de la racine de manioc dont on extrait l'amidon et qui donne le tapioca. Dans les années 1980, Tipiak diversifie ses activités et crée un pôle « plats cuisinés surgelés », puis, dix ans plus tard, constitue une activité « traiteur pâtisseries ». Dans les années 2000, Tipiak crée un 4^e pôle d'activité en intégrant une société spécialisée en panification. Durant toutes ses années, Tipiak n'a pas cessé d'investir et de renforcer son potentiel industriel. Aujourd'hui, la société emploie plus de 1250 personnes réparties sur les différents pôles de production, tous situés dans l'ouest de la France, son siège étant basé près de Nantes. Très présente tant en France qu'à l'export, elle propose plus de 40 produits d'épicerie et 15 aides culinaires, les best sellers restant les mélanges de céréales et les couscous parfumés. Jamais en manque d'innovation, elle vient de lancer un tout nouveau produit, les « céréales de campagne », un mélange de blé, riz et sarrasin. Une bonne alternative aux plats de pâtes!

Tout jeune, Philippe Combet savait déjà qu'il serait cuisinier. Après son BEP, il fait ses armes dans plusieurs restaurants classiques et veut s'orienter vers la haute gastronomie. Sa passion et sa détermination sans faille lui permettront de travailler auprès des plus grands, de Stéphane Raimbault à Jacques Chibois. En 1997, Philippe Combet devient chef de cuisine exécutif au Relais Château de Mercuès... Il y restera 17 ans, avec la fierté d'avoir obtenu une étoile au Guide Michelin.

Comment définissez-vous votre cuisine ?

C'est une cuisine gastronomique, même si le mot est aujourd'hui un peu galvaudé. Je travaille des produits bruts, et avant tout, de très beaux produits, en suivant évidemment les saisons. C'est une cuisine du moment, qui s'inspire des produits de qualité et du marché.

Quels sont les produits qui vous inspirent ?

Quand le produit est beau, il m'inspire ! Ce peut être un poisson ou l'agneau, que j'affectionne.

Comment créez-vous vos recettes ?

La création, c'est avant tout trois quarts de travail et un quart de talent !

Il faut partir d'un excellent produit, et ensuite maîtriser le dosage des ingrédients.

Vous avez un mentor en cuisine ?

Incontestablement Stéphane Raimbault à L'Oasis La Napoule. Il a une cuisine très pointue, avec une précision extraordinaire des taillages et des cuissons.

Vous avez des apprentis ?

Oui, car c'est important de pouvoir transmettre, et d'intéresser les jeunes. C'est parfois difficile car certains ont du mal à s'investir et la cuisine n'est pas un monde simple. On passe beaucoup de temps avec eux pour essayer de donner la « fibre », car c'est l'avenir de la cuisine. Ces jeunes sont

les grands chefs de demain !

À propos de jeunes, que proposez-vous aux enfants ?

Le but est de leur faire découvrir quelque chose. On leur explique, on les valorise en leur donnant les mêmes plats qu'à leurs parents et en s'adaptant à eux. Il faut les prendre pour des grandes personnes, les éduquer au goût.

La reconnaissance des guides, c'est important ?

Aujourd'hui, je n'en ai plus vraiment besoin. Si Michelin me donne une étoile, tant mieux, mais ce n'est pas mon objectif. On veut avant tout une bonne régularité avec de bons produits. J'ai plus de 50 ans, je n'ai pas

besoin de l'étoile, mais je veux prouver que je sais à la fois tenir mon entreprise et faire à manger. Ma femme est partante dans ce challenge et j'en suis très heureux.

Qu'est-ce qui fait votre fierté ?

Je ne suis pas d'un naturel très fier, mais je suis heureux d'avoir réussi ma vie professionnelle et ma vie personnelle. J'ai su concilier les deux et j'en suis heureux. On fait vivre un moment de bonheur aux clients, cela nous fait plaisir et cela nous fait avancer.

Béatrice Vigot-Lagandré

► Le coin perdu - 19 Route des Cévennes 34380 Saint-Martin-de-Londres - Tel : 04 67 55 23 10

Menus de 26 à 59 €



► Après avoir travaillé avec les plus grands, Philippe Combet souhaitait également devenir gérant de son propre restaurant. C'est chose faite depuis tout début mai, avec la reprise du restaurant Le Coin Perdu. En bas à droite : André Coll-Escluse pour la cuvée Centre du Monde.

SA RECETTE

Croustillant de fraises crème brûlée vanille sorbet litchi

Ingrédients pour 4 personnes.

- 350 g de fraises Mara
- Sablé
- 1 Jaune d'œuf
- 40 g de sucre
- 50 g de beurre
- 100 g de farine
- 1 g de sel
- 4 g de levure
- Crème brûlée vanille
- 330 g de crème
- 4 jaunes d'œuf
- 1 gousse de vanille
- Tuile fraise
- 65 g de sucre
- 25 g de farine
- 30 cl de sirop d fraise
- 40 g de beurre

Préparation pour le sablé breton.

Blanchir les jaunes d'œuf avec le sucre, verser sur le mélange, puis

sabler. Tailler la forme voulue à l'emporte pièce.

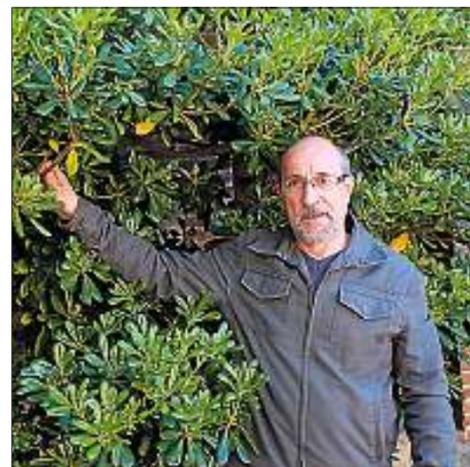
Pour la crème brûlée.

Blanchir les jaunes d'œuf avec le sucre, ajouter la gousse de vanille, verser la crème frémissante dessus. Couler dans les moules, cuire 15 minutes à 120° au four.

Pour la tuile fraise.

Mélanger dans l'ordre les ingrédients et mettre le beurre fondu à la fin. Étaler sur une plaque antiadhésive, cuire 8 minutes au four. Tailler en bande.

Pour finir : effectuer le montage selon l'inspiration du moment.



LE VIN

Un trésor d'une des dernières caves du quartier des « chartrons » à Perpignan

Cuvée centre du monde. La dernière cave vinifiant à Perpignan a fermé ses portes. André Coll-Escluse ne vendragera pas cette année. Mais il possède encore dans son caveau quelques trésors, quelques pépites aux couleurs de l'or ! À Saint-Assiscle, quartier très urbanisé situé derrière la gare dalinienne, le château Pradal, avec ses cairoux, demeure un des rares témoins du passé viticole de la ville. La santé, sinon l'âge, ont eu raison du vigneron qui va se consacrer à sa famille et à son association de quartier, à son club de rugby. Il était le représentant de la cinquième génération - depuis 1895 - dans ce domaine, au cœur de l'ancien quartier des « chartrons » catalans, tonneliers, négociants. Les vignes, elles, se trouvent du côté de Salses et sur les hauteurs du Serrat d'en

Vaquer, deux sites historiques où s'expriment avec force, grenache et muscat. Sa cuvée Centre du monde accompagnera le croustillant de fraises avec sa crème brûlée et sorbet de litchi de Philippe Combet. Mais pour le plaisir, les vieux rivesaltes aux arômes de torréfaction, de fruits secs et d'agrumes confits, séduiront tout amateur de calme. Une incitation à la méditation.

Daniel Bailbé

► André Coll-Escluse, Château Pradal - 58, rue Pépinière-Robin à Perpignan - T.04.68.85.04.73

AOC Rivesaltes ambré 1969 (40,00 euros/50 cl), Rivesaltes tuilé 1979 (30,00 euros/50 cl), Rivesaltes grenat cuvée Victoire 2001 (12,00 euros/50 cl) AOC Muscat de rivesaltes Cuvée Centre du Monde 1998 (13 euros/50 cl)