

LES RECETTES DE JEAN-LUC ROCHA



Château Cordeillan-Bages

à Pauillac (33)

Terres médocaines... Vignes à perte de vue, châteaux et charreuses en pierres blanches, magnifiques chais, vins aux noms mythiques, plages sauvages, forêts désertes, lacs préservés...

Il faut en avoir du caractère, de la volonté et de la passion pour imposer sa vision de la gastronomie dans un pays où le vin est souvent considéré comme le roi.

À son arrivée en 2002, Jean-Luc Rocha a eu un véritable coup de cœur pour cette région girondine et son terroir riche de saveurs et d'histoire...

Aussitôt, il s'est approprié cette terre, cette culture et cet art de vivre du Médoc. Cuisinier heureux dans sa presqu'île du Bordelais, le chef séduit et incarne la table doublement étoilée du *Château Cordeillan-Bages*.



© Pierre Grenet

Lorsqu'il avait vingt ans, Jean-Luc Rocha avait deux objectifs : en moins de dix ans, il serait chef ou quitterait le monde de la gastronomie ; s'il y parvenait, il remporterait le titre d'Un des Meilleurs Ouvriers de France.

Avant d'atteindre ses deux buts, le chef a développé son goût pour la haute gastronomie, sa technicité et sa créativité à travers son expérience dans des très belles maisons : l'*Hostellerie des Bas Rupts* à Gérardmer, le *Vallon de Valrugues* à Saint-Rémy-de-Provence, *Aux Armes de Champagne* (1 étoile) aux côtés du Meilleur Ouvrier de France Gilles Blandin, *La Pyramide* doublement étoilée de Patrick Henrioux à Vienne.

Après deux ans à étudier les classiques, le temps d'affiner sa cuisine et d'innover se fait sentir... Jean-Luc Rocha quitte l'Isère et intègre le *Château Cordeillan-Bages* en tant que sous-chef de Thierry Marx. Nous sommes alors en pleine période «moléculaire». Inspiré

des mariages de saveurs insolites et inédites, un design technique et minimaliste, Jean-Luc Rocha cultive son style et façonne un nouveau langage culinaire. Il est Chef Exécutif.

Jean-Luc Rocha profite de cette pente ascendante, le titre de Meilleur Ouvrier de France lui tend les bras pour son trentième anniversaire. Le col bleu-blanc-rouge lui est remis à Thonon-les-Bains par Gilles Blandin, «*mon mentor, mon père spirituel*», tout un symbole. «*Je suis fils d'immigré, passer ce concours était un rêve d'identité. Il y a une sorte de fierté par rapport à mes parents, par rapport à l'éducation que j'ai reçue...*»

Au printemps 2010, Thierry Marx quitte la maison ; Jean-Michel Cazes, le propriétaire de Château Cordeillan-Bages, lui confie la direction des cuisines.

Comment exprimer ses convictions, sa fantaisie et son langage culinaire en héritant d'un deux étoiles ? La mission est délicate...

Sans renier l'héritage, il choisit la rupture pure et simple, un style différent. Une page est tournée, le chef revient sur ses bases, entre classicisme et modernité. «*J'ai beaucoup appris auprès de Thierry Marx et les bases m'ont permis de rebondir et de créer une cuisine qui me ressemble. C'était un challenge plus qu'excitant.*»

La vision de Jean-Luc Rocha rejoint celle de la famille Cazes. «*Le vin et la gastronomie sont des éléments essentiels de la culture et de l'art de vivre du Médoc. Chaque bouteille, chaque recette, est un véritable univers. Tout y est contenu.*»

Après une année de mise en place, Jean-Luc Rocha est fin prêt. Goûtée et approuvée, sa cuisine éveille les sens. Les deux étoiles sont maintenues par le guide Michelin et les locaux sont de retour. Sa touche personnelle et ses propres créations sont récompensées.



LA CARTE

La cuisine est à l'image du chef, une cuisine à l'âme et au cœur généreux, une cuisine qui rend hommage aux saveurs authentiques et aux produits du Sud-Ouest choyés par un climat océanique, entre terre et mer... Le foie gras des Landes, les huîtres du bassin d'Arcachon ou de Marennes d'Oléron, le caviar d'Aquitaine, le homard d'Atlantique, le cochon des Aldudes, l'agneau de Pauillac...

Une note de fantaisie et de recherche, issue de ses voyages, sa culture, ses passions, vient toujours éveiller les sens pour surprendre sans déconcerter. «*Chaque plat élaboré, aussi bien salé que sucré, raconte un petit bout de moi, souvent par petites touches subtiles : par exemple, je fais venir mon huile d'olive du Portugal, mon pays d'origine. Le plat qui me ressemble le plus, c'est le "Pain perdu aux algues, fines lamelles de seiche, bouillon au sésame grillé". Chaque ingrédient provient d'un endroit particulier et raconte mon histoire.*»

Du menu «Impromptu» servi en semaine à l'heure du déjeuner au 8 plats «Dégustation», il décrit sa cuisine comme «*contemporaine, lisible, savoureuse et équilibrée - donnant l'initiative au produit*». La carte est une balance entre un plat classique, où règnent la gourmandise,

les arômes, les saveurs, et un plat un peu plus novateur, moderne, avec un travail sur les textures et un dressage plus éclaté... sans négliger le goût. «*En faisant cela, je suis parfaitement à ma place. Je propose vraiment deux esprits de plats pour donner envie et surprendre. Il faut jouer aussi avec le temps, apporter une vision novatrice et fraîche. La création est nécessaire pour faire la différence.*»

«*Tous les deux mois, je change un plat sur deux dans chaque catégorie. Cela permet d'innover souvent sans déstabiliser les clients. C'est bien pour nous, pour les produits, la saisonnalité, les équipes qui ne tombent pas dans la routine. Seuls les plats signatures restent à la carte et évoluent en fonction des accompagnements.*»

Si la cuisine de Jean-Luc Rocha se veut contemporaine, le chef n'oublie pas les bases classiques de la gastronomie. À chaque plat, sa sauce, son bouillon, sa vinaigrette, son espuma, son jus... Un lien entre chaque ingrédient présent dans l'assiette gourmande et généreuse. «*Pour moi, la cuisine, c'est un produit identifiable, une sauce, qui enrobe la bouche et les produits, fait ressortir les saveurs avec des acidités, des assaisonnements aromatiques, et une garniture qui texture l'ensemble. Je ne conçois pas ma cuisine sans ces trois éléments.*» →



DES DESSERTS SURPRENANTS

Le chef a pris le parti, pour l'instant, de ne pas travailler avec un chef pâtissier. Si une telle décision peut surprendre dans un restaurant doublement étoilé, la formation sucrée de Jean-Luc Rocha n'y est pas étrangère. «*J'ai effectué mes premiers pas dans la gastronomie par le sucré et cela me manquerait de ne pas mettre la main à la pâte pour la partie dessert. En fait, j'ai envie de finaliser le repas... Le dessert est aussi important que le salé.*»

«Je fais des desserts de cuisinier. Il y a une continuité avec la cuisine. Tout comme la partie salée, c'est aussi une sauce, un bouillon, une glace, et des textures telles le crémeux, le coulant, le mousseux.»

La verveine citronnelle, cultivée dans les jardins du château, est un ingrédient phare pour les fins de repas, à l'image de son dessert signature «Fraîcheur», adapté à chaque saison. À chaque bouchée, le dessert crée la surprise avec ses différentes structures, ses différentes textures fondantes, craquantes, moelleuses cachées sous une épaisse mousse de verveine. La fraîcheur des fruits apporte un contraste supplémentaire par rapport aux autres ingrédients tels le chocolat et la

meringue. «*Il est important de finir par un dessert gourmand. Ce dessert-là, c'est de la surprise et de l'équilibre.*»

ACCORDS VINS & METS

Aujourd'hui, Cordeillan-Bages est bien plus qu'un restaurant deux étoiles associé à une maison Relais & Châteaux. Faire partie d'une famille et d'une propriété qui produit un grand cru classé de Pauillac, *Château Lynch-Bages*, permet de faire rayonner la gastronomie du Sud-ouest au-delà des frontières, autour d'événements «accords vins & mets» sur mesure.

Le pittoresque village de Bages contribue également à cette aura. «*L'épicerie fine, le bistrot traditionnel, les cours de cuisine que j'anime personnellement, les ateliers d'œnologie...*

À nous de faire valoir cet art de vivre du Médoc !»

*Propos recueillis par Laurence Teixeira
Reportage photos : Pascal Lattes
Rédaction culinaire : Jean-Luc Denonain
Accords vins & mets : Arnaud Le Saux*

Arnaud Le Saux, chef sommelier.



© Pierre Grenet



L'équipe de salle



© Pierre Grenet

© Pierre Grenet

MILLEFEUILLE DE CRABE, FENOUIL, ANIS, SORBET PIQUILLOS CARDAMOME

INGRÉDIENTS 4 personnes

200 g Chair de crabe (pinces et merus)
QS Galettes de blé (pâte pour samoussa), huile d'arachide, huile d'olive, jus de citron, piment d'Espelette, fleur de sel, ciboulette et cerfeuil ciselés, sel,

Laque de carotte :

150 g Carottes (des sables)

0,2 g Xantana (Texturas)

50 g Huile de pépins de raisins

Mousse de fenouil anisée :

120 g Purée de fenouil

1,5 Feuille de gélatine 200 blooms trempée et pressée (soit 3 g)

1 g Aneth

QS Colorant vert liquide

0,1 g Badiane en poudre

5 g Apéritif anisé

90 g Crème fouettée avec 0,5 g de fleur de sel

Sorbet piquillos (pour 8 personnes, soit un bol à Pacojet) :

250 g Purée de piquillos

50 g Eau

50 g Sucre

25 g Sucre inverti (Trimoline)

1,5 g Stabilisateur

1 g Cardamome verte en poudre

QS Lamelles de radis crus, triangles de carottes crues, lamelles de betteraves de couleur, shiso mixte, cerfeuil, aneth

PRÉPARATION

Tailler des bandes (de 16 x 4 cm) dans les galettes de blé, les disposer entre 2 feuilles de papier sulfurisé graissées avec de l'huile d'arachide, sur une plaque avec des tubes métalliques (pour obtenir un effet ondulé). Cuire dans un four à 170 °C pendant 16 à 18 minutes.

SALADE DE CRABE

Assaisonner la chair de crabe avec de l'huile d'olive, du jus de citron, du piment d'Espelette, de la fleur de sel, de la ciboulette et du cerfeuil ciselés, réserver au froid.

LAQUE DE CAROTTE

Cuire les carottes à l'anglaise, les mixer avec l'eau de cuisson, le xantana, l'huile de pépins de raisins, du tabasco et du vinaigre de Xérès. Saler et poivrer.

MOUSSE DE FENOUIL ANISÉE

Mélanger la purée de fenouil chaude avec la

gélatine puis incorporer les ingrédients restants, couler dans des moules à nonnettes (de 3 x 11 x 3 cm) et laisser prendre au froid. Démouler, tailler les mousses de fenouil en 2 pour monter les millefeuilles.

SORBET PIQUILLOS

Mélanger les ingrédients cités (sauf la purée de piquillos) et porter le tout à ébullition. Ajouter la purée de piquillos, verser dans un bol à Pacojet et bloquer au grand froid. Au moment, pacosser.

FINITION ET PRÉSENTATION

Dans une assiette, monter un millefeuille : galette de blé ondulée, mousse de fenouil, galette, salade de crabe, galette. Dresser dessus des lamelles de radis crus, des triangles de carottes crues, des lamelles de betteraves de couleur, shiso mixte, cerfeuil et aneth. Verser la laque de carotte et disposer une quenelle de sorbet piquillos.

VIN CONSEILLÉ

Graves blanc 2013 - Château Villa Bel-Air. Une harmonie entre un vin ample, aux notes d'agrumes, de fruits exotiques et une entrée fraîche, pleine de gourmandise et de parfums.



SAINT-JACQUES RÔTIES, CONDIMENT CHÂTAIGNE CITRON CAVIAR, RISOTTO AU VIN JAUNE DU JURA ET VIEUX COMTÉ

INGRÉDIENTS 4 personnes

12 Noix de coquille Saint-Jacques
QS Sel, poivre, jus de veau, copeaux de rutabaga et de potimarron crus, pousses de shiso, huile, beurre

Risotto :

60 g Oignon doux ciselé
5 g Huile d'olive
150 g Riz (carnaroli)
QS Fleur de sel
10 g Vin jaune du Jura
2 Pincées de pistils de safran
500 g Bouillon de volaille
60 g Beurre doux
80 g Vieux comté râpé

Condiment châtaigne citron caviar :

6 Châtaignes cuites taillées en brunoise
30 g Potimarron cru en julienne
QS Citron caviar
6 Brins de ciboulette ciselés finement
6 Amandes torréfiées coupées en bâtonnets
1 Filet d'huile de noisette

Émulsion au lait d'amande grillée :

200 g Lait entier
20 g Huile d'amande grillée

RISOTTO

Suer l'oignon ciselé avec l'huile d'olive et une pincée de sel. Ajouter le riz et le nacrer jusqu'à ce qu'il soit translucide. Déglacer au vin jaune et réduire de moitié, mouiller à hauteur avec le bouillon de volaille, ajouter les pistils de safran puis le bouillon de volaille au fur et à mesure de l'évaporation ; cuire pendant 15 à 17 minutes. Ajouter le beurre et le vieux comté pour lier le risotto, rectifier l'assaisonnement.

CONDIMENT CHÂTAIGNE CITRON CAVIAR

Mélanger les ingrédients cités, rectifier l'assaisonnement et réserver à température ambiante.

ÉMULSION AU LAIT D'AMANDE GRILLÉE

Mélanger les ingrédients cités, chauffer au maximum jusqu'à 60 °C et émulsionner à l'aide d'un mixeur plongeant, assaisonner.

CUISSON

Rôtir les noix de coquille Saint-Jacques avec huile et beurre moussieux pendant 1 minute 30 sur chaque face ; les obtenir tièdes à l'intérieur. Déposer sur chacune d'elles le condiment châtaigne citron caviar.

FINITION ET PRÉSENTATION

Dans une assiette, dresser le risotto à l'aide d'un cercle, sur une épaisseur de 5 mm puis disposer trois noix de coquille Saint-Jacques. Verser du jus de veau et l'émulsion au lait d'amande grillée.

Décor : copeaux de rutabaga et de potimarron crus, pousses de shiso.

VIN CONSEILLÉ

Vin de France blanc 2013, l'Ostal Cazes. Des fruits jaunes et blancs où se mêlent le coing et l'abricot sec pour soutenir les notes de safran du risotto. Les fleurs et les nuances de garrigue se dévoilent sur une bouche où la minéralité se fond avec la Saint-Jacques.



HOMARD BLEU RÔTI AU BEURRE D'ORIGAN, PETITS LÉGUMES ET CAPPUCCINO DE CORAIL

INGRÉDIENTS 4 personnes

4	Homards bretons de 400 à 500 g (femelles de préférence)
QS	Beurre, sel, poivre du moulin, brins de fenouil sauvage
	Cappuccino de corail :
25 g	Poireau
50 g	Échalote
1/2	Cuillère à soupe de concentré de tomate
2	Gousses d'ail
1/2	Feuille de laurier
1	Branche de thym
1/2	Cuillère à café de poivre noir
1/2	Anis étoilé
25 g	Ricard
25 g	Cognac
500 g	Crème liquide
100 g	Beurre demi-sel
3 g	Origan frais
	« Risotto » de petits légumes :
40 g	Carotte
40 g	Céleri
40 g	Oignon
40 g	Fenouil
40 g	Poivron rouge
40 g	Courgette
100 g	Mascarpone
60 g	Parmesan râpé

PRÉPARATION

Ébouillanter les homards pendant 1 minute 30 environ, les refroidir aussitôt dans de l'eau glacée. Prélever les bras et les pinces, finir de les cuire pendant 3 minutes environ. Décortiquer les homards et récupérer l'intérieur des têtes pour le cappuccino.

CAPPUCCINO DE CORAIL

Dans une casserole avec du beurre, suer le poireau, l'échalote, le concentré de tomate, l'ail, le laurier, le thym, le poivre noir et la badiane (anis étoilé). Ajouter l'intérieur des têtes des homards puis flamber avec le Ricard et le Cognac. Ajouter la crème liquide, cuire pendant 30 minutes environ, mixer et cuire à nouveau pendant 15 minutes environ. Filtrer, rectifier l'assaisonnement.

BEURRE D'ORIGAN

Dans un blender, mixer le beurre demi-sel avec l'origan et réserver.

« RISOTTO » DE PETITS LÉGUMES

Tailler les légumes crus en brunoise de 3 mm de côté. Les blanchir séparément pendant 1 minute environ et les refroidir ; les obtenir croquantes. Réserver.

Au moment, mélanger et suer les brunnoises avec du beurre pendant 1 minute environ. Ajouter le mascarpone et le fondre puis ajouter le parmesan, assaisonner ; obtenir un « risotto » crémeux.

CUISON

Dans une sauteuse, fondre le beurre d'origan puis cuire les queues de homard pendant 3 à 4 minutes ; en fin de cuisson, ajouter les bras et les pinces et finir de cuire le tout pendant 2 à 3 minutes.

FINITION

Réchauffer le cappuccino de corail, rectifier l'assaisonnement si nécessaire puis émulsionner avec un mixeur plongeant ; récupérer la mousse pour la présentation.

PRÉSENTATION

Dans une assiette creuse, dresser le « risotto » de petits légumes à l'aide d'un cercle puis déposer une queue de homard, 2 pinces et les bras. Verser le cappuccino de corail.

Décor : brin de fenouil sauvage.

VIN CONSEILLÉ

Bordeaux blanc 2013 - Château Lynch-Bages.

Un vin intense et très aromatique pour accompagner ce plat plein de caractère. Le nez est explosif, des fruits et des fleurs blanches, une pointe de fruits exotiques. La vivacité du vin donne de l'équilibre à l'accord notamment avec le cappuccino de corail.

