

RENDEZ-VOUS AVEC  
Pierre Augé



La Maison de Petit Pierre  
Béziers



Il y a quelques années, un autre Pierre Augé nous faisait l'honneur de paraître dans nos colonnes. Il s'agissait de Pierre Augé père, officiant en tant que traiteur dans son établissement *Au Pauvre Jacques* à Béziers. Cette fois-ci, c'est le fils que l'on retrouve dans son restaurant, *La Maison de Petit Pierre* au cœur de la cité biterroise. Formé auprès des plus grands chefs (Éric Frechon, Frédéric Anton, Alain Solivérès, Yves Camdeborde, Pierre Gagnaire...) et grand gagnant de l'émission *Top Chef 2014*, Pierre Augé propose une cuisine à son image : avec simplicité et générosité, sans fioriture, ni ostentation. Si certains ont l'esprit rock'n'roll, Pierre Augé a plutôt un caractère flamenco, celui des gens du sud passionnés et attachants, expressifs et généreux.

#### Il y a cinq ans...

*La Maison de Petit Pierre*, où les « casse-pieds » sont interdits, a ouvert ses portes il y a cinq ans. Tables en zinc, chaises dépareillées, meubles chinés, photos noir et blanc... Le style peut paraître disparate de prime abord, il est au contraire soigné, vivant et choisi avec soin dans quatre atmosphères : « la cave » cosy et chaleureuse, « le restaurant », « l'appartement » et sa superbe terrasse pour une atmosphère plus intime, « le patio » aux allures de chalet. Une ambiance bistrot en salle mais une cuisine gastronomique dans les assiettes joliment dressées. Alors un bistrot dans un gastro ou un gastro dans un bistrot, c'est à chacun de voir. Pour sa part, le chef ne se pose pas la question, il veut simplement se faire plaisir et partager ce plaisir avec ses convives.

#### La cuisine de Petit Pierre

Pierre Augé qualifie lui-même sa cuisine de traditionnelle ; pas de cuisson sous-vide, le chef est très attaché aux sauces, aux jus : « ils sont essentiels, ils permettent de lier le produit à tout le reste. »

Néanmoins, entre classique et modernité, les plats comportent toujours un soupçon d'originalité, de folie. « *Éric Frechon a utilisé un jour une expression très juste : il a parlé d'une cuisine « néo-classique » Sans les bases, nous ne sommes rien. À nous de savoir les transposer dans l'air du temps, en apportant notre touche contemporaine selon nos aspirations.* » Et cela tombe bien, le chef hyperactif et jusqu'aboutiste bouillonne d'idées et d'envies. La carte change régulièrement en fonction de la saisonnalité des produits, de l'humeur. La Méditerranée s'invite dans l'assiette à travers des créations spontanées et gourmandes.

#### De la générosité

Généreux, le chef l'est aussi en dehors des fourneaux, il met volontiers et sans l'ébruiter sa notoriété au service des enfants. Des projets ludiques et pédagogiques lui tiennent à cœur comme celui d'un film d'animation en cours de réalisation : *La Cuisine de Petit Pierre*, où son avatar, sa *Pepette* comme il le surnomme affectueusement, sensibilise les enfants aux plaisirs de la cuisine et à la notion de gaspillage. Pierre Augé dispense aussi des cours de cuisine pour les enfants et adolescents malades avec l'association Hévae, quitte à les réaliser au sein même des hôpitaux.

« La Cuisine de Petit Pierre », un dessin animé en 3D destiné aux enfants.





## Eau sel de pommes de terre, jaune d'œuf, crème à l'écorce de citron jaune gélifiée et poutargue

### INGRÉDIENTS POUR 4 PERSONNES

400 g	Pommes de terre
QS	Huile d'olive, poutargue séchée (œufs de mulot séchés), feuilles d'oxalis, eau de mer
300 g	Crème liquide
1	Zeste de citron jaune
3 g	Agar-agar
10 g	Encre de seiche
	<b>Jus de persil plat :</b>
50 g	Persil plat
10 g	Beurre
10 g	Farine
4	Jaunes d'œufs
1	Citron jaune

### PRÉPARATION

Éplucher les pommes de terre, les tailler en tagliatelles à l'aide d'une mandoline. Les plonger dans de l'eau de mer bouillante pendant 10 secondes environ, les refroidir et les réserver. Au moment, arroser avec un filet d'huile d'olive.

### CRÈME À L'ÉCORCE DE CITRON JAUNE GÉLIFIÉE

Chauffer la crème liquide avec le zeste de citron jaune, infuser le tout à couvert pendant 10 minutes environ ; chinoiser et coller avec l'agar-agar.

Verser 200 g de la crème obtenue sur une plaque plate et sur 1 cm d'épaisseur. Ajouter l'encre de seiche dans 100 g de crème restante et réaliser des traits noirs sur la crème presque prise, laisser prendre au froid.

### JUS DE PERSIL PLAT

Blanchir le persil plat, le refroidir dans de la glace, l'éponger puis le mixer et le tamiser à l'étamine. Réaliser un roux blanc avec le beurre et la farine, ajouter le jus de persil et cuire jusqu'à liaison.

### FINITION ET PRÉSENTATION

À l'aide d'un emporte-pièce rond de 10 cm de diamètre, détailler un disque de crème à l'écorce de citron jaune gélifiée et le dresser dans une assiette. Poser dessus les tagliatelles de pommes de terre en incorporant un jaune d'œuf cru au milieu puis râper la poutargue séchée et le citron jaune. Parsemer quelques feuilles d'oxalis et réaliser 2 traits de jus de persil plat.

### À SAVOIR

**Eau sel** : cuisson à l'eau de mer.

### VIN CONSEILLÉ

Coteaux du Libron - Domaine Valjulus.

# Rouget de roche de Méditerranée, os à moelle et jus d'une daube

## INGRÉDIENTS POUR 4 PERSONNES

4 Rougets de roche (de Méditerranée)

### Sauce daube :

600 g Os de bœuf  
 1 Carotte  
 1 Oignon  
 1/2 Pied de céleri-branche  
 2 Branches de thym  
 1 Feuille de laurier  
 20 g Farine  
 200 g Vin rouge  
 2 l Fond de veau  
 QS Sel, poivre, huile d'olive, piment d'Espelette  
 1 Carotte  
 50 g Pois gourmands  
 50 g Haricots verts  
 1 Courgette  
 QS Pousses de roquette  
 4 Pétales de tomate confite  
 4 Os à moelle  
 400 g Mousseline de brocolis

## SAUCE DAUBE

Colorer les os de bœuf dans une cocotte pendant 20 minutes environ, ajouter la garniture aromatique taillée en gros dés, laisser revenir le tout pendant 5 minutes environ puis singer (saupoudrer la farine). Mouiller avec le vin rouge, réduire à glace et ajouter le fond de veau, porter à ébullition et cuire dans un four à 140 °C pendant 3 heures environ. Passer la sauce au chinois et rectifier l'assaisonnement.

## PRÉPARATION

Écailler les rougets, les ébarber puis les lever façon « Colbert » : retirer l'arête centrale en gardant les rougets entiers ; puis les vider et les rincer. Réserver au froid.

Éplucher la carotte, équeuter les pois gourmands et les haricots verts. Tailler tous ces légumes en biseaux puis les cuire dans de l'eau bouillante salée pendant 3 minutes environ ; les rafraîchir dans de la glace.

Tailler la courgette en biseaux, les sauter rapidement avec de l'huile d'olive, réserver au froid.

Laver des pousses de roquette, réserver au froid.

Mélanger tous ces légumes avec les pousses de roquette et les pétales de tomate confite, les assaisonner avec de l'huile d'olive et du piment d'Espelette ; les maintenir à température ambiante.

## CUISSON

Gratter les os à moelle, les cuire dans un four à 160 °C pendant 5 minutes environ.

Assaisonner, cuire les rougets entiers, à plat, dans un four à 160 °C pendant 1 minute environ.

## FINITION ET PRÉSENTATION

Dans une assiette, disposer un os à moelle, poser dessus un rouget garni avec les légumes et les pousses de roquette. Verser la mousseline de brocolis puis la sauce daube.

Décor : au choix.

## VIN CONSEILLÉ

Vin de Pays d'Oc - « Gilgamesh » - Domaine Portunes.

