



gastronomie

# Quand les chefs chassent le gibier à Chambord...

Les restaurateurs gastronomiques mettent en scène le gibier du 2 au 8 novembre. Ils ont dégainé avec un lièvre royal à Chambord lundi.

**D**e moins en moins de restaurateurs épinglent du gibier à leur carte. Pourtant, c'est un monument du patrimoine culinaire français, que de nombreux chefs ont revisité entre tradition et techniques modernes. Fini les longues marinades et le travail fastidieux : pour mieux en faire la preuve, de grands chefs ont servi, lundi à Chambord, un lièvre à la royale. Savoureux, parfumé, adouci par une sauce délicieusement onctueuse, le lièvre arrive dans les assiettes sous forme d'un tournedos rehaussé d'une fleur de saison. La surprise passe des yeux aux narines exaltées par le léger fumé, jusqu'aux papilles...

## Une troisième édition de Gibier en scène à Chambord

« Nous lançons à Chambord notre troisième édition de Gibier en scène. Du 2 au 8 novembre, le gibier sera à l'honneur dans tous nos restaurants pour que les clients redécouvrent le plaisir de la dégustation. » Didier Peschard, chef à Mezangers (Mayenne), est président d'Euro-toques. Sur cette opération menée pour la troisième année consécutive, Euro-toques est allié à la société nationale des Meilleurs ouvriers de France et aux Maîtres cuisiniers de France.



Philippe Faure-Brac, meilleur sommelier du monde, a accordé à Chambord des bourgognes avec le gibier.

Tous réunis dans « le cercle », pour défendre leurs valeurs et leurs produits. La crème de la crème des chefs, qui unie peut faire entendre sa voix. A Bruxelles il y a quelques années où Euro-toques a défendu le droit des restaurateurs d'avoir en cuisine des animaux avec leurs plumes et leurs poils. Dans les salles de restaurant pour raviver le goût des consommateurs.

« Je fais des oreilles de cochon depuis des années dans mon restaurant, c'est hors de question de les enlever. Il y a des classiques en cuisine qui passent les modes, le gibier en fait partie. » Le chef parisien de Manufacture s'approvisionne à Rungis. En Loir-et-Cher les chasseurs peuvent vendre directement aux restaurateurs après examen ; comme le domaine de Cham-

bord qui vend son gibier auprès d'un atelier de traitement dans la Sarthe, au Mans, qui ensuite le commercialise. Soit 600 sangliers et 200 cervidés par an, suite aux battues de régulation. Le gibier ne quitte Chambord qu'une fois tous les examens vétérinaires requis effectués. Pour être dégusté sur les meilleures tables...

(Photos NR, Sébastien Gaudard)

Béatrice Bossard



## ••• Christophe Hay dans les pas de “ M. Paul ”



Les Maîtres cuisiniers dressent le lièvre à Chambord.

Il était dans les cuisines de Chambord lundi, avec ses confrères Maîtres cuisiniers de France à dresser les assiettes d'un lièvre à la royale préparé au préalable. Le Loir-et-chérien Christophe Hay, chef de la Maison d'à côté à Montlivault, revendique haut et fort le travail du gibier. « J'ai eu la chance de travailler pour Paul Bocuse et d'apprendre à réali-

ser la fameuse recette de lièvre à la royale selon Monsieur Paul. Je la propose dans mon restaurant où j'ai voulu rendre accessible le gibier, avec également un pithiviers de colvert. C'est ce qui fait notre réputation à Montlivault depuis un an et demi. »

Le jeune chef Christophe Hay, qui va passer Maître cuisinier en mars prochain, nous livre



Christophe Hay, chef représentant le Loir-et-Cher.

quelques traits de la recette emblématique de M. Paul. Le lièvre est entièrement désossé, roulé avec du foie gras et de la truffe, servi avec une sauce au sang de lièvre elle aussi légèrement truffée. La Maison d'à côté cuisine le lièvre de Beauce, un gibier de chasse qu'elle se procure auprès des abattoirs Sergent à Mer. Du local qui séduit la clientèle.

« Avec les techniques de cuisine moderne, nous pouvons cuire le gibier à basse température et obtenir des chairs très tendres. Sans avoir besoin de laisser la viande faisander comme autrefois, ce qui lui donnait un goût très marqué. Nous ne faisons quasiment plus de marinades lourdes au vin rouge, qui autrefois rajoutait encore au goût prononcé. »