

CUISINE

Recette d'un grand chef

Christian Constant
et Stéphane Schmidt
Au Violon d'Ingres, à Paris



Christian Constant (à gauche) et son adjoint Stéphane Schmidt : deux artistes complices qui interprètent une jolie partition. L'un de leurs instruments préférés : Le jambon.

Chaque samedi, un grand chef nous reçoit. Au Violon d'Ingres à Paris, Christian Constant et son adjoint Stéphane Schmidt nous livrent le secret des palombes en crapaudine.

C'est au peintre figuratif Jean-Auguste-Dominique Ingres (1780-1867) que l'on doit l'expression « violon d'Ingres », qui désigne un passe-temps favori. Et c'est tout naturellement ce nom qu'a choisi un autre natif de Montauban, le grand chef Christian Constant, en 1997 pour son restaurant parisien. Pas seulement par origine commune ou en hommage au peintre, mais parce que le jeune Christian, dès son plus jeune âge, prit des cours particuliers pour apprendre cet instrument et en fit un passe-temps. Aujourd'hui âgé de 60 ans, ce n'est pas un grand musicien mais c'est à coup sûr un des grands cuisiniers français.

Trio gagnant

Son parcours fut des plus classique, avec quatre ans d'apprentissage dans la brigade du restaurant Marcel Delmas, le plus réputé de Montauban pour, entre autres, maîtriser la cuisson des soufflés. Un an

de service militaire au Cercle national des armées à Paris lui permettra ensuite de cuisiner dans la cour des grands, successivement chez Ledoyen, Les Anges, La Péniche Ile-de-France, avant d'être directeur adjoint des cuisines du Ritz et, en 1998, de diriger celles de l'hôtel de Crillon, deux grands palaces parisiens. Aujourd'hui, depuis 2001, avec son adjoint l'Alsacien Stéphane Schmidt, Christian Constant cuisine souvent à quatre mains de fins mets inspirés de son Sud-Ouest natal comme, moubliable souvenir d'enfance, ces palombes (*notre recette*) qu'il chassait en saison dans la palombière familiale.

Avec l'esprit d'équipe, cet ancien demi de mêlée, espoir du XV de France, supervise aussi quotidiennement depuis 2007, avec ses jeunes collaborateurs, Les Cocottes, juste à côté du Violon d'Ingres : là, dans un convivial coude-à-coude parisien, il accueille simplement ses clients, mais aussi à l'occasion Nicolas Sarkozy ou Vladimir Poutine. Et à deux pas, toujours rue Saint-Dominique, dans le VII^e arrondissement, le Café Constant bénéficie des mêmes attentions. En trois volumes, *La Maison Constant* vous ouvre donc ses portes et, avec 60 recettes illustrées, ses secrets gourmands (29,80 €, éd. Mango).■

François Roboth

Photos Laurent Teisseire

Avoir envie de bien manger”

France-Soir Votre secret pour que la cuisine familiale soit bonne ?

Christian Constant Avoir envie de bien manger, savoir ce que l'on va cuisiner et profiter des produits du marché.

F.-S. Comment gérez-vous vos trois affaires ?

C. C. Sans problème. Deux sont mitoyennes, l'autre à 20 mètres sur le même trottoir.

F.-S. Vous en rêviez ?

C. C. Non. Mais l'occasion faisant le larron, je n'ai pas laissé passer ces opportunités. En 2009, toujours sur le même trottoir, je n'ai pas hésité à revendre *Les Fables de La Fontaine* à mon chef.

F.-S. Combien de personnes dirigez-vous ?

C. C. Malgré d'énormes difficultés de recrutement, une soixantaine. Pour un certain confort d'horaires et de repos, j'applique la journée continue.

F.-S. Pourquoi avoir choisi Paris et

la rue Saint-Dominique ?

C. C. Peut-être un simple retour aux sources ? Pendant mon service militaire, j'étais logé au bout de la rue et j'ai racheté le restaurant Regain, où officiait Jean Delaveyne, un des plus grands cuisiniers de la fin du siècle dernier.

F.-S. Avez-vous un message pour de jeunes recrues ?

C. C. Etre passionnés et surtout ne pas vouloir brûler les étapes de ce difficile métier de service.

F.-S. Est-ce difficile de recevoir et de cuisiner pour le président de la République ou des chefs d'Etat étrangers ?

C. C. Pas du tout ! Seuls les voitures et les membres des services de protection créent un léger embouteillage extérieur.

F.-S. Et pour le choix des plats ?

C. C. Il n'y a que l'embarras, les cartes des trois restaurants sont différentes. ■



Votre marché

La palombe est pour les chasseurs et les gourmands du Sud-Ouest ce que la bouillabaisse est aux Marseillais. Pour chasser ce savoureux pigeon ramier sauvage, avec appeaux et filets (www.palombe.com), d'octobre à novembre, la palombière est un lieu de convivialité, rustique mais bien aménagée. Chez votre charcutier, l'ibaïona (1), jambon succulent avec un séchage prolongé ou le traditionnel jambon de Bayonne IGP (2) n'ont plus rien à envier à leurs concurrents ibériques et transalpins, à l'origine des porcs parfois non identifiées

(1) www.louis-ospital.com, tél. : 05.59.29.64.41

(2) www.jambon-de-bayonne.com, tél. : 05.59.04.49.35

Le Violon d'Ingres

Ce restaurant hautement gastronomique d'inspiration Sud-Ouest est accompagné de ses deux petits frères, rue Saint-Dominique, dans le sud-ouest de Paris. Sur le même trottoir que Le Violon d'Ingres (1), Les Cocottes (2), bien garnies, n'usurpent pas leur nom et, au Café Constant (3), à prix plus doux,

vous apprécierez aussi la maîtrise et le talent du grand chef.

(1) 135, rue Saint-Dominique, 75007 Paris, tél. : 01.45.55.15.05,

lesrestaurantsdeconstant.com.

Formule 30 €, menu 36 €, carte 50 €, menu dégustation 80 €.

(2) Les Cocottes : menu 25 €, carte 30 €.

(3) Le Café Constant : 16-27 €.

Palombes en crapaudine, confit d'échalotes, poêlée de cèpes et grenailles au jambon de Bayonne Ibaïona

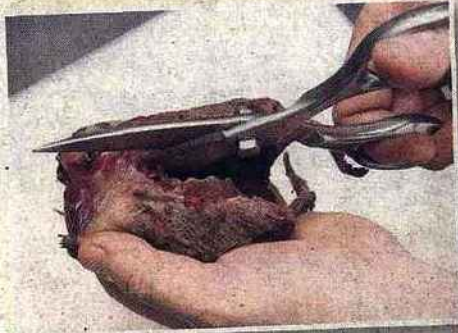
(Pour 4 personnes)

Ustensiles

- 1 poêle antiadhésive
- 1 plat creux de service
- papier d'aluminium

Ingédients

- 4 palombes en crapaudine (fendues en deux et aplaties comme un crapaud, préparées par votre volailler) ou, pour ceux qui n'apprécient pas le gibier, 4 pigeonneaux
- 4 tranches de jambon de Bayonne Ibaïona
- 500 g de cèpes
- 600 g de pommes de terre grenaille
- 10 cl huile d'arachide
- 50 g de beurre
- 4 cœurs de salade sucrine
- 2 cuillères à soupe de vinaigrette
- 2 échalotes grises ciselées
- 1 gousse d'ail
- persil plat ciselé
- gros sel
- fleur de sel, poivre du moulin



Cuire 15 minutes les grenailles à l'eau bouillante salée à ébullition. Les égoutter, les éplucher, terminer la cuisson en les faisant sauter dans une poêle avec une cuillère à soupe d'huile d'arachide et 10 g de beurre. Saler, poivrer, réserver. Nettoyer soigneusement les cèpes au pinceau, les équeuter au couteau. Au beurre, les faire sauter, avec l'ail, 1 échalote, le persil, ajouter les grenailles, réserver. Poivrer et saler les palombes à la fleur de sel. Avec

1 cuillère à soupe d'huile d'arachide, les cuire 15 minutes à feu vif dans la poêle antiadhésive en les retournant régulièrement. Poêler les tranches de jambon 1 minute de chaque côté, réserver. Au couteau, désosser les palombes, les disposer dans le plat, les parsemer d'une échalote et de persil ciselé, les arroser d'un filet huile, les couvrir de papier d'aluminium. Au chaud, les laisser reposer 10 minutes. Sur assiettes chaudes, déposer au centre les légumes, les palombes, les tranches de Bayonne. Arroser d'un filet de jus de cuisson. Ajouter les sucrites coupées en 4 et vinaigrées.

Le vin qui convient

Recommandé par le jeune directeur Alexandre Lallemode, le rouge gouleyant du bascou Jean-Pierre Cachau, un copain du patron. Ancien patron de bistrot à bons vins parisien, aujourd'hui vigneron, il vinifie cet agréable et gouleyant côtes-du-roussillon, Mas de Castello 2006 vendangé à la main et non filtré (8 € départ cave).

Domaine Cachau, 66600 Espira-de-l'Agly, tél. : 04.68.64.33.38.

