



Le chef ne met les poireaux vinaigrette à la carte du Café Constant qu'en avril et en mai.

CHRISTIAN CONSTANT : « Le secret, c'est de ne pas mettre les poireaux au frigo ! »

À LA TÊTE DE TROIS RESTAURANTS À PARIS, DONT LE VIOLON D'INGRES (UNE ÉTOILE MICHELIN), ET DEUX DANS LE SUD-OUEST, L'ANCIEN CHEF DU CRILLON VANTE LA SIMPLICITÉ ET LA FRAÎCHEUR DE CETTE ENTRÉE TRADITIONNELLE DU PATRIMOINE BISTROTIER FRANÇAIS.

FIGAROSCOPE. – Quelle est votre recette ?

Christian CONSTANT. – Elle est toute simple ! Je fais bouillir les poireaux 7-8 minutes dans de l'eau légèrement salée. Puis je les rafraîchis, je les égoutte et je les presse, pour qu'ils ne soient pas aqueux. Je réalise ensuite une vinaigrette avec du sel, du poivre, de l'huile d'arachide, une bonne moutarde de Dijon, du vinaigre de vin vieux, de l'échalote et des herbes fraîches concassées : cerfeuil, ciboulette, estragon et un peu de persil. Je les parsème ensuite d'œufs durs cuits le matin, hachés grossièrement comme les

herbes, avant de rajouter quelques petits croûtons, de la fleur de sel de Guérande et du piment d'Espelette... Pour réveiller le poireau qui se serait endormi !

Qu'apporte l'œuf dur ?

On est au printemps : le mimosa ramène d'abord du visuel. Et j'aime le mariage de l'œuf dur avec les croûtons et la vinaigrette.

Quels poireaux utilisez-vous ?

Je choisis des poireaux crayon, petits et jeunes, qui viennent de la Manche et que je

paye 2 € le kilo chez Harry Cover à Rungis, mon marchand de légumes de toujours. Il a aussi une boutique pour les particuliers rue de Grenelle (VII^e).

Avez-vous des conseils pour le faire chez soi ?

Le secret, c'est que les poireaux ne voient jamais le frigo. Cela permet de garder leur petit goût sucré. Nous les cuisons vers 11 heures pour le service du déjeuner et les servons tempérés. Il ne faut pas les manger trop chauds. À la maison, vous pouvez aussi les cuire à la vapeur. Attention à bien enlever la terre et les nettoyer : ôter la barbe et la première peau.

Est-ce une recette saisonnière ?

Tout à fait. Je ne les propose qu'en avril et mai. Là, ils sont à la carte pendant tout le mois de mai, en suggestion du jour au déjeuner, au tarif de 8 €. Après, nous aurons la macédoine, puis le melon, les tomates... Tous les mois, je mets en valeur un produit saisonnier bon marché.

A-t-elle du succès quand vous la mettez à la carte ?

Énormément ! Essentiellement auprès d'une clientèle un peu plus âgée.

Pourquoi pensez-vous que ce classique plaît ?

Il rappelle l'enfance ! Le poireau est un légume féminin, digeste, simple, peu cher... Un poireau vinaigrette, c'est comme un artichaut vinaigrette, on n'en mange pas souvent mais c'est délicieux.

Le proposez-vous dans toutes vos adresses ?

Non, juste au Café Constant, et parfois en suggestion du jour au Bibent, à Toulouse.

Comment rendre ce plat gastronomique ?

Je n'aime pas revisiter les classiques, mais au Violon d'Ingres, je réalise une terrine au poireau avec du foie gras et de l'anguille fumée.

Quel est l'accord parfait ?

Un sancerre du domaine Lucien Crochet, le Chêne Marchand.

Le guide Michelin vient de vous décerner le prix de « Mentor européen ».

Qu'est-ce que cela représente pour vous ?

C'est un honneur et un plaisir. Je suis fier que beaucoup de chefs que j'ai formés – Camdeborde, Piège, Frechon pour ne citer qu'eux – aient fait leur chemin et dépassé le maître ! ■

PROPOS RECUEILLIS PAR ALICE BOSIO

JEAN-CHRISTOPHE MARGAÑA / LE FIGARO