

« Le dimanche, on sortait la belle vaisselle »

RECETTE. Stéphane Rimbault, double étoilé près de Cannes, évoque le gratin de pâtes familial et les plats simples mais savoureux de son enfance.

Par Rémi Dechambre, photo Aimery Chemin, stylisme Chae Rin Vincent.

« J'ai passé mon enfance du côté de Parthenay, dans les Deux-Sèvres. Je me souviens toujours avec émotion de la cuisine de ma mère. Le dimanche, elle se levait très tôt pour préparer de délicieux plats, comme son poulet au céleri, que je décline d'ailleurs aujourd'hui avec de la truffe dans mon restaurant. Ce n'était vraiment pas un jour ordinaire: nous déjeunions dans la salle à manger, autour d'une table dressée avec attention. On sortait l'argenterie et la belle vaisselle. Ces rituels se sont malheureusement un peu perdus... Les autres jours, on avait droit à une cuisine plus économe. Si on mangeait du foie, c'était du foie de génisse plutôt que du foie de veau. Mais, croyez-moi, il n'en restait pas moins bon! Le gratin de pâtes faisait partie des plats les plus simples, et toute la famille l'adorait. Il est impossible de le rater. Si vous voulez, vous pouvez même lui

donner un petit côté local en utilisant une saucisse provenant de votre région pour réaliser la farce... Mais, pour une saveur et un moelleux uniques, il faut veiller à ce que les œufs ajoutés à la fin ne cuisent pas.

Un plat réussi est une alchimie invisible

Que l'on soit amateur ou professionnel, il est important de faire une cuisine qui raconte l'histoire de ceux qui la concoctent, sans sacrifier aux modes du moment. C'est ce qui fait la diversité et l'intérêt des tables étoilées indépendantes comme la mienne. Dans le monde numérique où nous vivons, l'image a tendance à primer sur le reste. Pourtant, un plat réussi repose sur un accord de saveurs, une alchimie invisible. L'esthétique du plat est certes très importante mais, pour moi, elle ne doit venir qu'après. » ■



Deux oasis de rêve

Stéphane Rimbault, 61 ans, est depuis vingt-six ans à la tête de l'Oasis, à Mandelieu-la-Napoule (Alpes-Maritimes). Il y propose une cuisine qui mêle influences méditerranéennes et inspirations de voyages. L'été dernier, le Bistrot de l'Oasis, sa table plus simple, s'est installée non loin, à l'hôtel Ermitage du Riou.

www.oasis-rimbault.com

trois vins pour le bon accord



UN SAUMUR-CHAMPIGNY

Ce rouge délicat, aux notes fruitées et végétales, rehausse l'intensité du gratin.
Domaine Antoine Sanzay, à partir de 14 €.



UN FIEFS-VENDEENS

Ce gamay aux notes de fruits rouges, tendre en tanins, donne un supplément de gourmandise.
Cuvée Gamme en May, domaine Saint-Nicolas, à partir de 9 €.



UN ANJOU

Pascal Paulze – sommelier de l'Oasis – conseille ce blanc qui tranche avec l'onctuosité du plat.
Cuvée Anjou blanc, domaine Thibaud Boudignon, à partir de 20 €.

RETROUVEZ TOUTES NOS RECETTES DANS LE LIVRE

« Le Dimanche des chefs »

Larousse, 192 p., 24,95 €.

photos © SP. Plat Malle W. Trouseur, dessous de plat, cuillère et assiettes La Trésorerie. L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. A consommer avec modération.



Gratin de pâtes

Difficulté ●●●●● Coût ●●●●●
Préparation 15 minutes
Cuisson 30 minutes

Pour 6 personnes

12 saucisses de votre choix ou chipolatas (environ 800 g), 6 œufs, 350 g de nouilles plates, 200 g de gruyère râpé, 1 cube ou 20 cl de bouillon de bœuf, 15 g de beurre pour cuire la farce, 10 g de beurre pour gratiner.

Évidez les saucisses. Faites revenir la chair doucement au beurre. Ajoutez le bouillon et laissez mijoter 15 minutes. Faites cuire les pâtes à part en les tenant assez fermes.

Beurrez un plat à four. Remplissez-le en alternant les couches: pâtes, farce humide, fromage et ainsi de suite, en terminant par les pâtes. Réchauffez 5 minutes le plat au four. Sortez-le

puis versez dessus les 6 œufs battus, salés et poivrés, en mélangeant à l'aide d'une fourchette puis saupoudrez de fromage et parsemez de quelques noisettes de beurre. Remettez au four, grill allumé, 3 minutes, en prenant soin de ne pas cuire les œufs. Sortez et dégustez.

Cette recette de Stéphane Rimbault et cette photo ont été réalisées par nos soins, dans notre cuisine.