



Eric Sampietro LA CUISINE DU MOUSQUETAIRE

Le chef

Il a le panache de Cyrano, le physique de Christian et des tirades culinaires brillantes de spontanéité. Issu d'une dynastie d'aubergistes, Eric s'engage en cuisine dès l'âge de 15 ans, inspiré par le professionnalisme de Michel Guérard et la folie créatrice de Raymond Blanc à Oxford. De retour en Gascogne, il entre, par amour, en chocolaterie pendant six ans avant de se voir proposer la reprise d'une institution régionale :



La Table des Cordeliers. Il faut de l'inconscience pour succéder au légendaire Jean-Louis Palladin : « Je n'avais presque aucune connaissance technique, juste des idées. Cela faisait des années que je cuisinais dans ma tête. » La clientèle s'ébroue, réclame du traditionnel et du roboratif. Il encaisse, compose, puis impose... une glace verveine avec une tarte aux cèpes, un dessert au caramel de champignons... devenus aujourd'hui les incontournables de la maison. L'étoile Michelin vient



Sa recette

CRÈME AU POTIMARRON, FOIE GRAS CHAUD

Pour 6 personnes

- 250 g de potimarron sans peau ni pépins
- 250 g de crème liquide
- 250 g de lait
- 8 jaunes d'œufs
- sel
- poivre
- 6 escalopes de foie gras de 1 cm d'épaisseur environ.

Préparation

Préchauffez le four à 120 °C. **Faites cuire** le potimarron à la vapeur jusqu'à ce qu'il soit tendre. **Mixez** avec le lait et la crème. **Placez** les jaunes d'œufs dans un saladier et **fouettez** légèrement. **Faites bouillir** la crème et **versez** sur les jaunes d'œufs blanchis, sans cesser de remuer. **Salez, poivrez.** **Versez** dans des ramequins à crème brûlée de 10 cm de diamètre environ et **laissez cuire** 1 heure. Au moment de servir,

poêlez de belles tranches de foie gras 2 minutes dans une poêle bien chaude et posez-les sur chaque ramequin, chaud ou tiède (vous pouvez les réchauffer à four doux).

LE CONSEIL D'ÉRIC

Hors saison, remplacez le potimarron par du céleri.

LE CONSEIL DE JULIE

Pour soutenir le goût et la couleur des crèmes, ajoutez une pointe de curcuma et de piment d'Espelette. Vous pouvez aussi refroidir puis brûler ces crèmes après les avoir saupoudrées de cassonade.

récompenser une audace respectueuse, loin de la déstructuration moléculaire. « Je ne comprends pas, ça me panique un peu. » Reste qu'Eric peut « tout changer une heure avant le service », juste pour suivre son instinct. Cuisine de marché, sans filet. ■

La Table des Cordeliers

1, rue des Cordeliers, 32100 Condom.
Tél. : 05 62 68 43 82, www.latabledescordeliers.fr.
Menus de 25 à 95 €. Fermé dimanche soir, lundi la journée et mardi midi. Fermeture exceptionnelle du 2 au 9 novembre 2009.

Son vin

SOLEIL D'OCTOBRE 2008, DOMAINE DE MIRAIL **côtes-de-gascogne**
Les notes d'agrumes de ce blanc fruité et minéral équilibrent subtilement la douceur du potiron. Vendanges manuelles, maturité avancée, faibles rendements et intrants chimiques limités, voilà la recette de ce côtes-de-gascogne qui anoblit le genre. Selon Eric, « Charles Hochman est un autodidacte de la vigne. Comme moi, il n'a aucun interdit et réussit à apporter de la rondeur et de la densité aux vins de la région, souvent très secs. »
Domaine de Mirail, Charles Hochman, 32700 Lectoure.
Tél. : 05 62 68 82 52. www.domainedemirail.com. 6 € la bouteille, à commander à la propriété.



L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. A consommer avec modération.