

ALLONS-Y

Dans les coteaux champenois avec Flora Mikula et Nicolas Cristoforetti

Apprenant que la chef parisienne se rendait en Champagne pour signer un menu avec le chef du Château de Sacy, on a tenu à faire partie du voyage. *Par Henri Yadan, photos d'Agnès Lamarre*



C'est une recette à quatre mains qui nous attend aujourd'hui avec deux cuisiniers passionnés.

La cuisine à deux, c'est mieux ! Quittant, le temps d'une journée, son auberge du quartier de la Bastille pour cet événement, Flora Mikula a accepté de nous emmener dans ses bagages. Un trip gourmand que l'on n'aurait manqué pour rien au monde. Et l'occasion de découvrir, au milieu des vignes de Champagne, le lieu historique où officie Nicolas Cristoforetti. Après un bac pro obtenu à l'école hôtelière de Dinant, en Belgique, ce chef originaire des Ardennes a écumé les belles adresses de Corse et de la Côte d'Azur pour exercer son talent. Le voici aujourd'hui à la tête d'une brigade qui s'applique à concocter des saveurs bistro-bonomiques un rien canailles. Et avec notre femme chef, qui le coache pour composer ses menus, ils s'emploient aujourd'hui à nous préparer une recette de chou farci vegan inédite.

9 heures. Devant la gare de Reims, le chef nous attend, très enthousiaste à la perspective de vivre ce moment gourmand partagé. Ça commence bien !

9 h 30. Les choux sont livrés, ils sont énormes !

10 heures. Le duo de chefs se met en tenue de combat, prêt à leur faire un sort.

10 h 30. Toute neuve, la planche à découper subit son baptême du feu, mais c'est pour la bonne cause.

11 heures. Arrachées à la main, puis taillées, les feuilles de chou qui déclinent leurs couleurs vertes servent de base et de déco pour le plat.

11 h 30. Grâce aux tours de main des chefs, la farce commence à délivrer ses arômes. On n'en peut plus...

Midi. Avec une petite pince, les pros mettent la touche finale à leur assiette. Un vrai tableau à dévorer !



Trempez les feuilles de chou immédiatement dans l'eau froide après cuisson pour fixer le vert.

Sa recette phare

Chou farci vegan, petits légumes et bouillon végétal



1. Effeuiliez le chou afin d'en récupérer 8 grandes feuilles, 4 moyennes, et retirez une partie de leurs membranes. Plongez les grandes pendant 1 minute dans une casserole d'eau bouillante, puis rafraîchissez-les dans un récipient d'eau glacée, avant de les égoutter sur une serviette.

2. Épluchez et émincez tous les légumes sans les mélanger. Mettez les échalotes, l'ail, l'oignon et les carottes dans une poêle tiède avec une cuillère d'huile d'olive pendant 3 minutes. Salez et poivrez. Ajoutez le navet, le topinambour et le céleri, laissez cuire 3 minutes puis arrosez avec 10 cl de bouillon de légumes jusqu'à évaporation complète. Réservez quelques rondelles de carottes.

3. Déposez les feuilles de chou cuites sur un papier film, en les entrecroisant. Farcissez-les avec 2 cuillères à soupe de légumes et pliez-les en maintenant la pression. Fermez avec le papier film et tournez-le pour former une boule bien serrée qu'il faudra ficeler avant de la plonger dans une eau bouillante pendant 2 minutes.

4. Mettez 2 minutes le bouquet de cresson dans de l'eau bouillante et salée, puis mixez avec le reste de bouillon de légumes pour l'émulsionner.

5. Positionnez la feuille de chou cru debout dans une assiette creuse, et déposez la boule de chou cuite sur le bord pour la bloquer. Versez dessus 4 cuillères de bouillon de cresson et décorez avec les rondelles de carottes. Servez chaud.

Son adresse: *Château de Sacy, rue des Croisettes*
51500 Sacy. Tél. 03 26 07 60 38. *Chateaudesacy-reims.fr*

Pour 4 personnes

Préparation 30 min Cuisson 20 min

Boisson conseillée : un bouzy rouge tranquille

- 1 chou vert entier • 2 branches de céleri • 1 gros poireau
- 2 carottes • 1 navet boule d'or • 1 oignon • 1 tête d'ail
- 2 échalotes • 2 topinambours • 1 bouquet de cresson
- 20 cl de bouillon de légumes • 10 cl d'huile d'olive
- Sel et poivre



Le truc du chef

On plonge le chou farci aux légumes bien emballé et ficelé dans de l'eau bouillante.