# LE Chef

depuis 1986

N° 294 - 5 euros

LE MAGAZINE DES CHEFS DE CUISINE

Mai 2019

ISSN 0980-8396

## GLENN VIEL
## L'INDOMPTABLE

La folie des food courts
Tour de table

La vanille
Parlons produit

Loïc Colliau
Chef pâtissier

# LA VANILLE : DOUCEUR ENVOÛTANTE

*Fruit d'une orchidée exotique, la vanille s'est frayé un chemin de choix dans les recettes de cuisine et dans l'univers des chefs adeptes de sa douceur. Condiment qui dessine les contours émotionnels d'une pâtisserie, elle joue aussi un rôle de point d'équilibre précieux dans les plats.*

© Escale Bleue

Son nom évoque à la fois l'ancrage des traceurs gourmands de notre enfance et l'évasion sur des terres exotiques. La vanille fait partie de ces produits indispensables, au même titre que le sel. Incontournable. Tant pour sa dimension classique qui oblige presque les pâtissiers à la mettre en avant pour combler l'envie des clients, que pour sa capacité à assaisonner, à équilibrer un plat ou un dessert. Sa puissance et ses parfums envoûtants charment les chefs, orientés par leur propre conception du produit. Certains ne jurent que par la vanille de Tahiti, quand d'autres défendent celle de la Réunion ou la Bourbon de Madagascar.

Fruit d'une orchidée très spéciale qui grimpe autour des arbres et s'épanouit dans un climat tropical, la vanille est originaire du Mexique, seul lieu aujourd'hui où elle est encore pollinisée de manière naturelle. Les gousses sont d'abord cueillies à maturité. Elles sont ensuite traditionnellement plongées dans une eau chaude pour stopper le stade de maturation. Étuvées, séchées, elles sont affinées plusieurs mois pour pouvoir développer tous leurs arômes. Un processus légèrement modifié chez Escale Bleue, avec la vanille bleue de l'île de la Réunion qui commence à séduire nombre de chefs en Métropole. *« Nous avons développé une réelle innovation avec une préparation plus longue, et un affinage de deux ou trois ans minimum. On casse véritablement les codes qui sont en place depuis 200 ans »*, assure Jonathan Leichnig, responsable Marché chez Escale Bleue.

Autre différence : les gousses dodues et charnues cueillies à grande maturité ne sont ni échaudées ni ébouillantées, *« ce qui garantit plus de délicatesse, plus de temps, la vanille reste vivante et elle se bonifie avec le temps comme un bon vin. Elle va développer un champ aromatique plus complexe »*, explique-t-il. Via des méthodes protégées par un brevet depuis 2009, et un affinage dans des malles pendant un à deux ans, la vanille trouve sa stabilité sans de se dessécher. À l'arrivée : la possibilité de consommer la gousse dans sa totalité. Crue ou cuite. *« L'enveloppe n'est pas fibreuse, on peut la déguster sans problème »*, précise-t-on. Une nouvelle version de la vanille dans son intégralité qui permet de réduire le gaspillage et d'accorder des dosages moins importants dans les recettes. *« Là où on utilise une gousse classique entière, un quart suffit avec la nôtre »*, explique Jonathan Leichnig.

© Escale Bleue

## « DONNER DE L'ÉMOTION À UN GÂTEAU »

Parmi les chefs tombés sous le charme de ce produit innovant, le pâtissier Yann Couvreur s'est d'abord approprié cette drôle de vanille dans une bûche de Noël avant de l'adopter dans certaines créations où la vanille joue les premiers rôles. Les gousses sont alors fendues, grattées puis ciselées en tout petits morceaux pour être totalement incorporées dans la préparation. *« Elle a des notes très identitaires et uniques, des notes de cuir très spécifiques. J'ai travaillé avec une vanille de six ans d'âge, très parfumée. En tant qu'enfant de libraire, j'ai l'impression d'ouvrir un vieux livre dans une bibliothèque »*, décuplant cette notion de saveurs d'enfance, chère au pâtissier. *« C'est l'épice que je préfère. Depuis tout petit, je fais incontestablement partie de la team vanille, plus que de la team chocolat »*, confie-t-il. Ce goût dans les yaourts, les effluves des gâteaux, cette douceur, et ce côté sucré des

choses, la vanille provoque des émotions qui restent. *« On la retrouve dans toutes mes pâtisseries, même dans les choses qu'on n'imagine pas, pour parfaire un goût, ou donner de l'émotion à un gâteau. Même quand on ne la perçoit pas, elle est là. C'est comme un condiment, c'est l'assaisonnement du pâtissier »*, explique-t-il.

## ÉQUILIBRANTE

Pour Adrien Salavert, chef pâtissier au Gabriel, restaurant doublement étoilé de l'hôtel La Réserve, ce repère affectif est le même. *« C'est une saveur d'enfance, un produit de base, un des premiers ingrédients qu'on touche en pâtisserie. Et plus le temps passe, plus on la découvre »*, dit-il. Impossible de s'en lasser. Pour lui, la vanille amène un équilibre, *« elle permet d'uniformiser. Si elle n'y est pas, il manque un liant »*. À l'image du calisson citron jaune et sorbet miso vanille, où on ne trouve pas de melon mais des agrumes. *« Le sorbet miso vanille fromage blanc est fait avec une vanille de Madagascar qui vient tempérer et équilibrer. »* Pourquoi la Bourbon de Madagascar ? *« Elle est grasse, elle est riche, et elle amène une belle rondeur. La Tahiti va être plus florale, avec des saveurs plus anisées. Pour moi, celle de Madagascar exprime parfaitement la saveur vanille que l'on a en tête depuis l'enfance »*, explique Adrien Salavert qui se fournit auprès d'Eurovanille. Yann Couvreur fait aussi appel à l'expertise de cette entreprise spécialisée pour sa vanille de Madagascar qu'il travaille en plus grosse quantité que la vanille bleue.

© Pascal Lanies

Le calisson citron jaune sorbet miso vanille d'Adrien Salavert

© Laurent Fau

Le millefeuille minute de Yann Couvreur

Petites gousses 3 ans d'âge

© Escale Bleue

Produit final

La vanille s'invite dans les grands classiques du patrimoine culinaire français, comme dans le saint-honoré avec sa crème chibouste ou dans le flan que Yann Couvreur retravaille en version plus crémeuse, « plus style tarte à la vanille ». Toujours par amour pour le produit, le chef planifie la sortie d'un flan travaillé avec la fameuse vanille bleue, qui renfermera donc de vrais morceaux et non seulement des grains. Dans son millefeuille, autre haut symbole de la pâtisserie, monté minute face aux clients, la vanille de Madagascar reste à l'honneur.

## COMME UNE PALETTE DE MONET

Chez Guy Martin, la vanille aussi est une histoire qui se raconte avec le cœur. Celui d'un voyageur charmé par la Polynésie et sa vanille puissante. En plus du Grand Véfour à Paris, le chef a pris les rênes des cuisines du Brando à Tahiti où il décline l'épice dans le mahi-mahi avec des légumes confits, ou encore avec un foie gras. « *En réalité, elle est présente un peu partout, c'est un peu comme le sel et le poivre. Je l'adore. La vanille de Tahiti est comme ses habitants, elle est généreuse et authentique. Incomparable avec les autres avec sa puissance, sa longueur en bouche, cette caudalie magnifique.* » Cette année, le restaurant polynésien va même pouvoir servir sa propre vanille cultivée sur place. *« La main légère, le cœur généreux »*, voilà comment Guy Martin résume l'utilisation de la vanille en cuisine. Utilisée aussi bien avec des Saint-Jacques qu'un gibier, *« elle demande à être plus connue sur le salé »*, même si rien ne vaut *« une confiture d'abricot du Roussillon avec des bâtons de vanille »*. Bien plus qu'un condiment, *« c'est une palette de peintures de Monet, très féminine, très sensuelle »*. Ses variations, ses déclinaisons, ses repères émotionnels, la vanille n'a pas de limite d'expression.

© Escale Bleue

© Le Brando

Le foie gras de Guy Martin : foie gras de canard cuit entier, lait vanillé aux gousses de vanille et pamplemousse de Tahiti, poudre de popcorn au poivre de Timut

Au-delà d'une simple appellation d'origine, qu'elle soit de Tahiti, de Madagascar, de l'île Maurice ou d'Inde, la vanille offre une belle diversité. *« Elles peuvent être issues d'un même terroir, et avoir des goûts différents, selon si elles poussent autour de cacaoyers ou de caféiers par exemple. L'inclinaison du terrain, l'humidité de la terre, tout rentre en compte. C'est un produit qui s'anoblit d'année en année. Toutes ces différences entre les terroirs et micro-terroirs, mais aussi l'effet millésime, on va y venir. Comme dans le vin. »*

■ Mathilde Jarlier