



DAVID GOERNE :

le chef allemand des bords de Seine

Natif de Hambourg, normand d'adoption, David Goerne est installé dans un manoir néo-gothique face à la Seine. Il y propose sa cuisine avec fraîcheur et spontanéité, heureux de vivre son métier dans un pays qu'il adore : la France.

Perché sur les hauteurs de Caudebec-en-Caux, le manoir de Rétival (XVII^e siècle) abrite une table discrète où officie un jeune chef qui sort de l'ombre. En 2003, il achète le manoir, avec l'ambition d'en faire le point de départ de sa carrière en France, le jeune homme ayant toujours voué un grand amour à la cuisine française. Natif de Hambourg, David Goerne fait son apprentissage au Louis C Jacob, un des plus grands hôtels de la ville. Il poursuit sa formation au Piment (une étoile Michelin). Et pendant six ans il est second chez Dirk Luther au Meierei (deux étoiles Michelin), avant de connaître une période de vagabondage culinaire qui va le mener en Autriche, en Suisse, au Maroc, puis à Paris où il fait un stage à l'école de formation Alain Ducasse. Ces diverses expériences lui ouvrent d'autres horizons. Au Maroc, il apprend à utiliser certaines méthodes de cuisson, le bon usage des épices, alors que son passage à l'école d'Alain Ducasse lui fait comprendre que l'on peut envisager la cuisine française d'une manière plus technique et dépouillée, mais toujours dans le plus

grand respect du produit. Ce stage lui permet de rééquilibrer sa vision de la cuisine : il finit par trouver son propre style.

UNE CUISINE OUVERTE ET ACCESSIBLE

« Au départ mon idée était de convier mes hôtes à un petit voyage autour des produits locaux saisonniers, issus aussi bien de la mer que de la terre, en toute simplicité », raconte David Goerne. « J'ai d'abord utilisé la vaste cuisine du manoir comme une salle de restaurant, pour éviter toute barrière entre moi et mes clients. Je les reçois autour d'une grande table, face aux fourneaux, tout en limitant le nombre de convives à quinze personnes, ce qui permet d'établir une vraie communication et un lien entre eux et moi. En tant que chef, je peux surtout observer leur réaction quand je pose les assiettes devant eux. » Ce mode d'échange, David Goerne l'a conservé tout en décidant de franchir un cap. Deux salles, dont l'ancienne salle à manger du manoir, ont été ouvertes en fin de semaine au déjeuner. »

BAR DE LIGNE ET TÊTE DE VEAU

INGRÉDIENTS POUR 4 PERSONNES

- 4 fois 200 g de bar de ligne en filets
- 400 g de coques
- 400 g de moules de Barfleur
- 12 pommes gaufrettes (2 fois 2 cm)
- 1 kg de cresson de fontaine
- fond blanc de volaille
- 4 tranches de tête de veau
- Noilly Prat
- vin blanc
- échalotes
- beurre au romarin et à l'ail
- estragon
- jus de citron
- croûtons

PROGRESSION DE LA RECETTE

Faire cuire 1 kg de cresson dans de l'eau salée jusqu'à ce qu'il soit tendre, passer au chinois étamine. Mixer ensuite dans la machine et ajouter du beurre noisette et le fond blanc de volaille. Récupérer et garder au frais. **La tête de veau** : faire cuire séparément le masque, la langue et les joues dans de l'eau vinaigrée jusqu'à ce qu'ils soient à point puis presser la langue et les joues dans le masque en leur donnant la forme d'une tête de veau. Laisser refroidir. Le lendemain, couper 4 tranches de tête de veau et mettre en forme (4 par 6 par 0,5 cm). Mettre en place sur l'assiette, recouvrir d'un film et mettre au réfrigérateur. Chauffer l'assiette à la minute dans le four à 80 °C pendant env. 15 min.

Les coquillages : faire revenir les coquillages séparément dans de la graisse, mouiller au Noilly Prat et au vin blanc. Attendre que les coquillages s'ouvrent et passer immédiatement au chinois étamine. Réserver le suc de cuisson et mettre de côté les plus beaux coquillages. **La sauce** : faire blondir les tranches de tête de veau avec des échalotes, puis déglacer au Noilly Prat. Verser ensuite le suc de cuisson des coquillages et réduire doucement d'un tiers. Mélanger le jus ainsi obtenu à 100 ml de jus de veau, passer et monter au beurre. Enfin, assaisonner avec de l'estragon et du vin blanc ainsi que quelques gouttes de jus de citron. Faire revenir le poisson côté peau, arroser de beurre au romarin et à l'ail jusqu'à ce qu'il atteigne 46 °C au cœur. Glacer à l'aide du jus de la tête de veau et dresser le reste dans l'assiette. Placer les coquillages et le poisson sur la tête de veau et déposer dessus le croûton et le méli-mélo d'herbes marquées.

Astuce Food Solutions

Le Fond Blanc de Volaille en pâte Knorr Carte Blanche est une alternative de qualité pour le fond blanc de volaille du chef David Goerne.



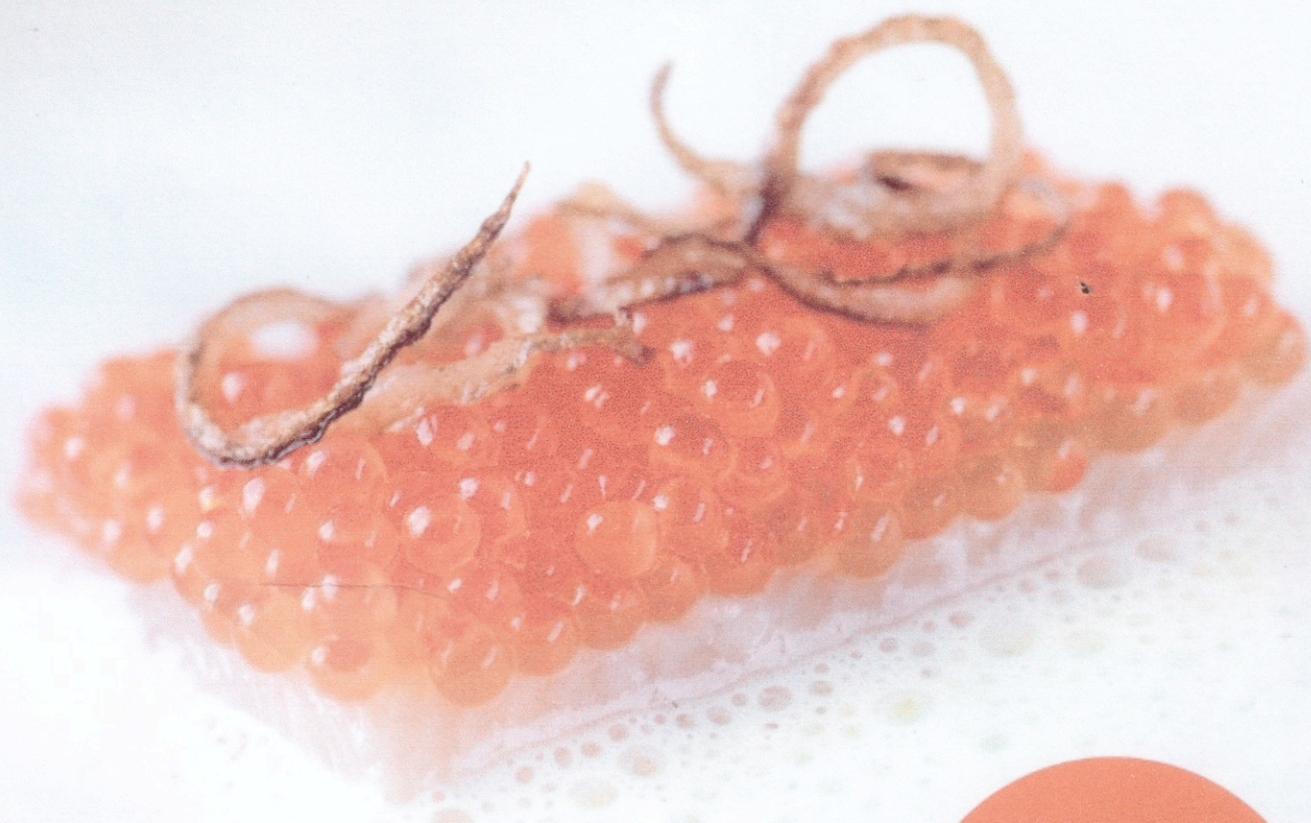
TRUITE DE SAINT-WANDRILLE

INGRÉDIENTS POUR 4 PERSONNES

Une grosse truite de Saint-Wandrille
• beurre noisette à 40 °C • 1 l de fumet
de poisson • 1 gousse d'ail • 200 g
d'échalotes • Noilly Prat • un petit
peu de Pernod Ricard • 1 bouteille de
champagne • œufs de truite

PROGRESSION DE LA RECETTE

Prendre un morceau de 100 g de truite par personne et laisser infuser dans le beurre noisette à 37 °C au cœur pendant 30 minutes. Pour la sauce : prendre les échalotes et tous les légumes (fenouil, ail, blanc de poireau et céleri en branche) et laisser compoter dans un filet de beurre. Ajouter le Noilly Prat et le Pernod. Laisser réduire jusqu'à sec et ajouter le fumet de poisson. Laisser réduire jusqu'à ce qu'il soit très corsé puis mixer avec le beurre froid. Placer le poisson avec ses œufs dessus. Ajouter le champagne à la sauce juste avant de servir et verser sur le plat.



Astuce Food Solutions

Les Jus Knorr Professional
laissent la voie libre à votre
créativité. À utiliser tels quels
ou comme base pour votre
propre sauce, unique
et raffinée.