



1 - Maxime Carpentier, commis de cuisine, prépare les émulsions avant le service.

2 - Avec sa grande table en chêne brut et ses petites tables, installées autour, la cuisine du Manoir de Rétilval peut accueillir seize convives à chaque service.

3 - Le Manoir de Rétilval, une belle demeure du XVIII^e entourée d'un jardin dominant les boucles de la Seine.



De ses origines allemandes, David a gardé « l'anguille fumée de Hambourg que je sers avec du foie gras et un verre de Riesling. C'est un clin d'œil, car je préfère la cuisine française classique. J'adore faire les sauces, les consommés, les jus... » À l'image de ce jus de crustacés cuisiné toute la journée « jusqu'à ce qu'il ne reste presque plus rien, mais dont le goût est parfait ». Sauces et jus viennent sublimer le produit et « donner du caractère à l'assiette comme faisaient les grands-mères à la campagne ». Tout est subtil et soigneusement équilibré comme cette truite, « juste poêlée dans un beurre noisette et servie avec une écume au champagne ».

À sa carte également, du bœuf Black Angus, des poissons de Dieppe et Fécamp... et en saison, « les Saint-Jacques à la truffe que j'aime accompagner d'une Saint-jacques crue »,

l'un de ses plats signature avec les légumes « qui ont le droit d'exister ».

LES VOYAGES, SOURCE D'INSPIRATION

Le chef aime aussi les herbes aromatiques, profitant « des trois tonnes de romarin » qui poussent au pied du manoir pour fumer un pigeon ou une autre viande.

Sa cuisine puise également « dans les voyages, ma passion. Je ramène des épices, des contenants anciens... » C'est ainsi qu'un bois de travail rapporté d'Asie sert de support de présentation pour ses chocolats et que des piles de bols et d'écuelles recouvrent les étagères de sa cuisine. À la fois décoratifs et utiles.

Pour garder sa liberté, la chef propose un menu en trois, cinq ou huit plats qui varie en fonction des saisons et de l'offre de ses fournisseurs qui le livrent chaque matin. C'est

Une de mes cuissons préférées

« La cuisson au feu de bois qui donne un goût fumé. J'aime aussi utiliser le romarin qui pousse ici en grande quantité. On le sèche, on le brûle puis on pose viandes, poissons ou légumes sur cette fumée de romarin. »



3

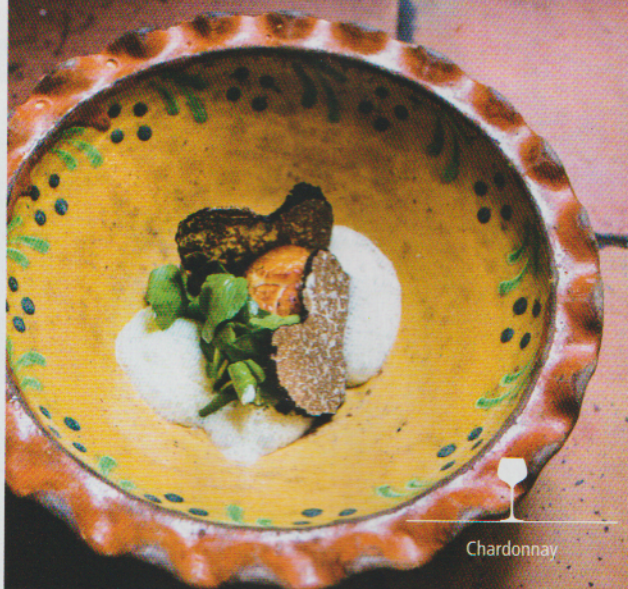
alors l'occasion de partager un café sur le coin de la table de dressage tout en jetant un œil aux produits. David privilégie toujours « la qualité du produit et la filière locale pour soutenir les producteurs de la région ».

Ce mord du végétal a même poussé le circuit court à son paroxysme en ayant son propre potager à La Ferme des tilleuls, une ferme sociale et solidaire située à Grémonville, prêt d'Yvetot. « Cela nous permet de suivre exactement les saisons. Cela nous ouvre aussi de nouvelles possibilités en croisant les variétés et en faisant pousser du sur-mesure comme nos bébés légumes pour nos salades. »

L'idée du jardin a germé « après une rencontre avec le chef Alain Passard qui possède un potager dans la région. Je me suis dit que c'était une bonne idée, la cuisine et la terre vont de pair ! »

Astuce

La saint-jacques a toujours besoin de gras. Ne pas hésiter à l'accompagner d'une petite salade.



Chardonnay

SAINT-JACQUES À LA TRUFFE

Plat assez facile & onéreux – Pour 4 personnes

◆ 12 coquilles Saint-Jacques

◆ Une truffe

Pour l'émulsion : ◆ 250 g de beurre noisette

◆ 100 g de jus de viande (ou fumet de volaille)

◆ 2 jaunes d'œufs ◆ Vinaigre de Xérès (ou de Chardonnay) ◆ Noix de muscade ◆ Sel et poivre

◆ 1 filtre à café

Pour la cuisson des saint-jacques :

◆ Huile de tournesol ◆ 50 g de beurre

Pour l'émulsion : ◆ Préparer un « beurre noisette » en faisant cuire le beurre, sans le brûler, dans une poêle jusqu'à obtenir une couleur noisette. ◆ Lorsqu'il est tiède, le filtrer en le passant dans le filtre à café.

◆ Dans ce beurre noisette filtré, ajouter le jus de viande (ou fumet de volaille) et une pincée de noix de muscade

◆ Porter à ébullition, réduire, puis mixer avec les 2 jaunes d'œufs. ◆ Ajouter un peu de jus de viande ou une pointe de vinaigre

◆ Snacker les saint-jacques dans un mélange beurre et huile de tournesol et faire cuire sur un côté (35 °C au cœur) ◆ Déposer les saint-jacques dans l'assiette et recouvrir d'une cuillère d'émulsion ◆ Terminer en râpant des copeaux de truffe sur les saint-jacques.



Vin blanc Chardonnay

SALADE DE LÉGUMES

Plat assez facile & abordable
Pour 4 personnes

- ◆ Légumes de saison : carottes, fenouil, betteraves, tomates cerises, poivrons...
- ◆ 4 jaunes d'œufs ◆ 50 g de beurre
- ◆ 1 c. à s. de sauce soja ◆ 1 citron
- ◆ Vinaigre de Chardonnay
- ◆ Vinaigre de Xérès
- ◆ Vinaigre de Modena
- ◆ Huile d'olive ◆ Sucre
- ◆ 1 grand verre d'eau gazeuse
- ◆ Romarin ◆ Persil plat
- ◆ Piment d'Espelette ◆ 1 échalote
- ◆ Herbes (persil, coriandre, ciboulette)
- ◆ Huile de colza ◆ Sel

- ◆ Cuire les betteraves dans de l'eau rehaussée d'une pointe de vinaigre de Chardonnay. (On peut les fumer au romarin avant de les cuire en les posant sur une grille en dessous de laquelle on fait brûler le romarin).
- ◆ Poêler les carottes dans le beurre, ajouter une c. à c. de sucre puis cuire dans l'eau gazeuse. ◆ Brûler les poivrons pour enlever la peau puis les mariner dans un mélange, d'1 c. à c. de sucre, 1 c. à s. de vinaigre de Xérès, une pincée de sel et piment d'Espelette. ◆ Couper le fenouil et l'ajouter cru après l'avoir recouvert du jus du citron.
- ◆ Faire mariner les tomates dans un mélange composé d'une échalote hachée, 1 c. à s. de vinaigre de Modena, 1 c. à c. de sucre, 1 c. à s. d'huile d'olive et 1 pincée de persil plat.
- ◆ Pour l'assaisonnement, réaliser une vinaigrette avec huile de colza, vinaigre de Chardonnay (ou de Xérès) et une c. à c. d'herbes hachées (persil, coriandre ou ciboulette).
- ◆ Pour le dressage, dans chaque assiette, déposer sur les légumes un jaune d'œuf cuit 1 h dans la sauce soja.

Astuce

Cette salade peut se déguster en plat ou en accompagnement d'un poisson grillé.