



Maitres Cuisiniers
DE FRANCE
2011

Olivier Gr...

Maitres Cuisiniers
DE FRANCE

Morgan Gréville

Olivier et Morgan Grémillet

La savoureuse harmonie de L'Esturgeon

Olivier Grémillet, le chef de L'Esturgeon, à Poissy (Yvelines), maison en bord de Seine qu'il a rachetée en 1999, est rejoint par son fils, Morgan, en 2007. Depuis, père et fils, tous deux formés et fiers de l'être par des Maîtres Cuisiniers de France, accordent leurs violons et leur savoir-faire dans une cuisine mêlant avec beaucoup de goût la tradition de l'un et la modernité de l'autre.

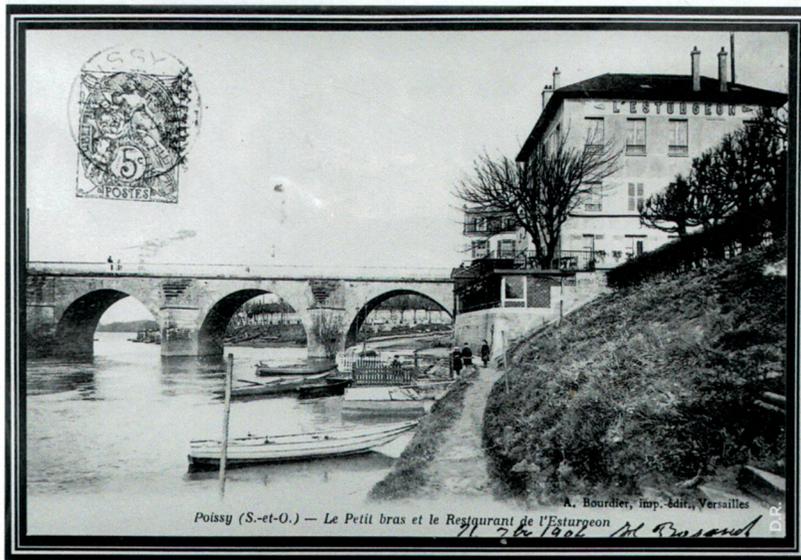


A l'entrée du restaurant, l'esturgeon en bronze de la sculptrice Florence Jacquesson.

Maurice de Vlaminck, Albert Marquet, Francis Picabia... et tant d'autres peintres ont immortalisé le pont de Poissy (Yvelines). C'est qu'au XX^e siècle, les promenades au bord de la Seine font fureur. Claude Monet s'installera même deux années à Poissy. Ce pont-là, il n'est pas tout jeune. Son histoire débute avant le XIII^e siècle. Il a connu des moulins et jusqu'à 37 arches. Miné, réparé et bombardé en 1944, le pont de Poissy est reconstruit en 1952. Mais il est dans la grande histoire une anecdote qui nous intéresse autrement, voyez plutôt : François Hommery, propriétaire depuis 1836 d'un épatant restaurant pied dans l'eau, lance régulièrement ses filets sous les arches du pont de Poissy. Ce matin du 22 juillet 1839, boudiou ! ça pèse drôlement plus lourd qu'à l'accoutumée. Pour cause, ce n'est pas le lot d'anguilles habituelles que découvre l'aubergiste, mais un esturgeon de 3 mètres de long et de 100 kilos ! Une pêche miraculeuse ! Le bestiau est immortalisé par un peintre, l'établissement presto rebaptisé L'Esturgeon.

Mariage du savoir-faire et de l'innovation

Aucun esturgeon ne folâtre plus dans ce coin de la Seine, mais L'Esturgeon, repris en 1999 par Olivier Grémillet, bénéficie toujours d'un emplacement de rêve et, aujourd'hui, d'un magnifique « Esturgeon Sturio » en bronze de la sculptrice catovienne Florence Jacquesson qui trône à l'entrée du restaurant gastronomique. Une reproduction de l'ancien tableau du gros poisson orne encore un mur et Isabelle, l'épouse d'Olivier, montre avec prévenance nombre de clichés noir et blanc au bord dentelé retraçant l'histoire de la maison. C'est donc aussi un émouvant voyage dans le passé que d'aller se restaurer à L'Esturgeon. Mais pas que. Olivier Grémillet et son fils Morgan, Maîtres Cuisiniers de France respectivement depuis 2011 et 2020, proposent une cuisine fine et élaborée, heureux mariage du savoir-



L'une des nombreuses photos anciennes du restaurant L'Esturgeon, ici en 1904.

faire traditionnel du père et de l'innovation, toute en peps et légèreté du fils. La carte privilégie les beaux produits : saumon fumé, crème acidulée et guacamole (24 €) ; velouté de butternut truffé et shiitakés (23 €) ; coquilles saint-jacques, fondue et écume de fenouil (33 €) ; magret de canard aux cerises (33 €) ou ris de veau braisé au porto (34 €). Deux menus sont également proposés : Impressionniste à 44 € et Spécialités à 55 €. Ce dernier permet de déguster un foie gras de canard, gelée de framboises et millefeuille figue-abricot, l'un des plats emblématiques de cette maison et de l'association père-fils.

Paternalisme et transmission

« Je travaille le foie gras depuis que j'ai commencé à cuisiner », confie Olivier Grémillet. Né en 1966, ce Francilien, séduit par les escargots ou les gratins de fruits de mer à la béchamel cuisinés par Robert, son grand-père maçon, a rejoint les bancs de Ferrandi pour un CAP et un BEP. Il travaille au Mercure Galant (Paris, 1^{er}, 1 étoile) puis à La Vieille Fontaine, le deux-étoiles de François Clerc, à Maisons-Laffitte de 18 à 20 ans. En 1986, il rejoint, comme second, M. Jean Soulat, chef propriétaire d'un bel établissement étoilé en bord de Seine... Devinez ? L'Esturgeon ! Olivier Grémillet va rester une quinzaine d'années auprès de ce chef à l'ancienne : « Le boulot, c'était le boulot ! Mais on avait aussi de bonnes parties de rire. Il était paternaliste et surtout dans la transmission, critère fondamental des Maîtres cuisiniers de France dont il était l'un des fondateurs. On envoyait tout sur torpilleur, une sole en sauce partait sur un plat en argent ! J'ai énormément appris. » En 1995, Olivier devient chef du restaurant, puis rachète l'établissement en 1999 : « Je



Coquilles Saint-Jacques, fondue de fenouil et son écume.

conserve les plats phares comme le coulubiak de saumon, le filet de sole-esturgeon ou le canard aux cerises, mais j'apporte de la modernité avec l'informatique, le service à l'assiette... » Et le fameux foie gras, à la carte toute l'année



Dans les années 1950-1960, une verrière abritait les clients de L'Esturgeon. Les arbres avaient été conservés...

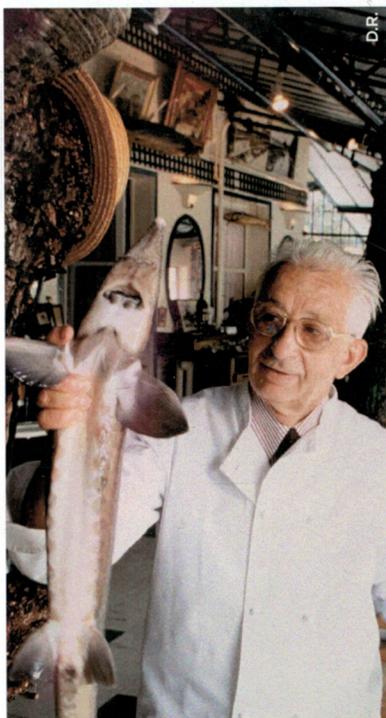
et dont toujours aujourd'hui « on passe une dizaine de kilos par semaine ! »

De grands classiques retwistés

Morgan Grémillet, né en 1988, rejoint son père à L'Esturgeon en 2007. « Dès mes 6 ans, j'aimais venir faire des feuilletés en cuisine. À l'école, les jours de carnaval, je me déguisais... en cuisinier ! Une vraie passion ! », explique le jeune homme titulaire d'un BEP et d'un bac pro à Ferrandi durant lesquels il travaille en alternance au Tastevin de Michel Blanchet, à Maisons-Laffitte, puis chez Alain Dutournier, au Carré des Feuillants, à Paris. Alors, ça se passe comment l'entente et l'organisation père-fils ? « Mon père réalise une cuisine authentique, traditionnelle. J'apprécie cette cuisine-là, mais j'aime la moderniser. Je ne fais pas une cuisine révolutionnaire, je conserve les classiques, un peu retwistés », explique Morgan qui a abandonné la gelée de porto accompagnant le foie gras pour une gelée de framboises et un millefeuille de fruits secs confits figue-abricot en pâte filo. Sous l'impulsion de Morgan, des travaux ont été réalisés, salle plus moderne, nouvelle vaisselle et ouverture de la partie hôtellerie avec une quinzaine de chambres : « Cela nous permet de récupérer une clientèle de passage. On propose des formules étapes. » Le rythme est soutenu, des petits déjeuners avec plusieurs variétés de cakes, des madeleines, des pains perdus, des brioches, des crêpes... jusqu'au dîner. « Il faut être passionnés ! », insiste Morgan, souvent au restaurant dès 6 heures du matin.



Le foie gras de canard, gelée de framboises, abricots et figues en mille-feuille.



L'ancien patron de L'Esturgeon, monsieur Soulat.



L'agréable salle à manger, chic et classique, avec vue sur la Seine et le pont de Poissy.



La salle du restaurant toute en baies vitrées pour profiter de la vue et des bateaux qui passent sur la Seine.



Isabelle Grémillet devant le très riche chariot de fromages.



Père et fils aux fourneaux !



La tartlette chocolat, dulce, guanaja, glacé vanille et rhum.



Le bar de L'Esturgeon.



Dans la famille Grémillet, le père, le fils et la mère... Bravo !



Entourant Olivier, Isabelle et Morgan Grémillet, l'équipe de L'Esturgeon.



Isabelle Grémillet en plein service des crêpes pisciacaïses, une spécialité flambée au Noyau de Poissy.

Souvent seuls en cuisine

Frappés comme toute la restauration par les difficultés de recrutement, le père et le fils sont souvent seuls en cuisine : « *Il faut être bien organisés !* », sourit Morgan qui gère surtout entrées, poissons et desserts quand Olivier se consacre plus aux viandes. Le trentenaire est « amoureux » des coquilles saint-jacques qu'il propose snackées avec une émulsion lard-thym, une fondue ail-fenouil ou encore en carpaccio avec du citron caviar. « *Morgan est arrivé avec de nouvelles idées, plus fines, plus aériennes* », se réjouit Olivier qui peut être fier de cette merveilleuse transmission-association père-fils. L'Esturgeon se porte bien et accueille de grandes tablées le week-end où s'attablent souvent plusieurs générations. Toutes trouvent leur bonheur dans cette salle lumineuse en surplomb de la Seine, ces tables espacées et nappées, dans ce dos de cabillaud en croûte d'herbes, ces rognons de veau, purée d'échalotes ou ces crêpes pisciacaïses, flambées en salle au Noyau de Poissy par Isabelle Grémillet. Cet établissement familial, de charme et de qualité, disons-le, est une rareté. À la belle saison, on peut même accéder en bateau à L'Esturgeon pour y être, sans doute aucun, heureux comme un poisson dans l'eau.

Valérie Bouvart

Ceviche de bar, crème de coco, citron vert et sorbet pequillos, tuile parmesan

Pour 6 personnes

Bar

400 g de filets de bar
2 tranches de pain de mie
1 fenouil
Œufs de truite
Huile d'olive
1 échalote
1 gousse d'ail
100 g de crème de coco
2 citrons verts
Quelques fleurs type
pensées

Retirez la peau des filets de bar, désarêtez puis taillez en fines lamelles. Coupez le pain en brunoise, puis faites-le sauter à l'huile d'olive. Équeutez le fenouil, gardez les pousses, puis taillez le fenouil en fine julienne. Taillez l'échalote et l'ail en très fine brunoise. Mélangez le bar avec le fenouil, l'échalote, l'ail, le jus de citron et la crème de coco, puis assaisonnez.

Sorbet

400 g de pequillos
170 g d'eau
30 g de jus de citron
100 g de sucre semoule
50 g de trimoline
Tabasco
Sel poivre

Mettez tous les ingrédients à bouillir. Mixez et passez au chinois. Refroidissez, mettez en bol Pacojet. Congelez. Pacossez.

Tuile

33 g de farine
30 g de blanc d'œuf
45 g de parmesan
50 g de beurre
Sel poivre

Assemblez tous les ingrédients, assaisonnez puis mettez en bol Pacojet et pacossez. Étalez sur feuille de cuisson en silicone, puis faites cuire 7 à 8 min à 160 °C.

Dressage

Mettez dans le fond de l'assiette le ceviche de bar assaisonné, dispersez par-dessus des croûtons, des fleurs, des œufs de truite, les pousses de fenouil, faites une quenelle de sorbet et posez dessus la tuile parmesan.



Suprême de volaille de Bresse, truffée, farcie au foie gras, crémeux de carottes et duxelles de champignons de Paris

Pour 4 personnes

6 suprêmes de volaille de Bresse

2 blancs d'œuf

250 g de crème

Sel, poivre

100 g de foie gras cru

1 truffe

Porto

Cognac

Réalisez la farce fine avec 2 suprêmes, mixez avec les blancs d'œufs et montez avec la crème, 2 cl de porto et 2 cl de cognac, assaisonnez. Ajoutez délicatement des cubes de foie gras et des lamelles de truffe. Farcissez les 4 suprêmes, faites des ballotines et faites-les cuire en basse température, puis colorez-les. Flambez au cognac, mouillez avec le fond brun.

Finissez la sauce, montez au foie gras.

Crémeux de carottes

400 g de carottes

180 g de beurre

Épluchez les carottes, émincez, faites cuire à l'anglaise avec du thym, égouttez puis mixez très fin avec 100 g de beurre.

Duxelles de champignons

500 g de

champignons de Paris bien blancs

2 citrons jaunes

3 échalotes

Sel, poivre

Lavez les champignons, ciselez les échalotes, passez au hachoir les champignons, puis faites-les revenir dans un sautoir avec le beurre et l'échalote, desséchez au maximum la duxelles et crémisez légèrement.

Tuile filo

3 feuilles de filo

Persil plat

Beurre

Prenez la pâte filo, composez 3 épaisseurs avec des feuilles de persil entre chacune d'elles. Détaillez à la forme souhaitée. Faites cuire entre deux plaques à pâtisserie à 180 degrés pendant 10 min.

Dressage

Coupez la ballotine en biseau. Disposez 2 traits de purée de carotte à côté de la ballotine. Faites une quenelle de duxelles, nappez la ballotine de sauce et disposez les tuiles filo à côté.



Pavlova ananas-mangue, sorbet banane, rhum et citron vert

Meringue

150 g de blanc d'œuf
150 g de sucre semoule
150 g de sucre glace

Montez les blancs avec le sucre jusqu'à obtention d'une meringue lisse et brillante, ajoutez à la maryse le sucre glace, pochez à la forme désirée (cercle), faites cuire sur papier cuisson pendant 3 h à 95 degrés.

Chantilly

300 g de crème Elle et Vire
à 35 %

30 g de sucre glace
1 gousse de vanille

Battez tous les ingrédients jusqu'à obtention de la chantilly.

Sorbet

5 bananes très mûres
200 g d'eau
100 g de sucre semoule
1 jus de citron vert
25 g de rhum

Portez les ingrédients à ébullition. Mixez très finement au blender, puis mettez en bol Pacojet au congélateur. Une fois congelé, pacochez.

Gel exotique

200 g de coulis de mangue
200 g de coulis exotique
50 g de sucre semoule
8 g d'agar-agar
1 jus citron

Portez tous les ingrédients à ébullition, puis réservez au frais jusqu'à prise totale. Mixez ensuite afin d'obtenir le gel.

Brunoise

1 ananas
1 mangue
30 g de sucre semoule
1 gousse vanille

Coupez en brunoise mangue et ananas, puis ajoutez le sucre et la vanille.

Déco

Fleurs
Atsina copper cress

Dressage

Déposez un cercle de meringue sur une assiette, garnissez l'intérieur avec la brunoise et le gel. Surmontez d'une rosace de chantilly. Décorez de brunoise, de points de gel et pour terminer des fleurs et l'atsina. Disposez une quenelle de sorbet à côté. Zestez le citron vert sur la pavlova.

