

Plaisirs Cuisine

CORNICHON

Avec une terrine, un jambon-beurre ou dans un tartare, ce condiment est un compagnon idéal des tables d'été

Pourvu qu'il pique. Mieux vaut qu'il croque. Autant qu'il claque. Rien de tel qu'un petit cornichon pour mettre tous les sens en émoi. On l'attrape avec les doigts, on le croque bruyamment, on tord parfois la bouche devant autant de caractère, mais on finit toujours par replonger dans le pot. Loin d'être stupide, comme le voudrait le qualificatif insultant, il est l'ingrédient indispensable des traditionnelles sauces gribiche ou ravigote. Mais le cornichon est surtout consommé cru, comme un condiment. C'est le compagnon idéal des charcuteries, qui apporte du piquant à la douceur d'un jambon blanc et du croquant à la mollesse d'un pâté. Celui également du pique-nique, tel que le déclinait déjà Nino Ferrer dans une joyeuse chanson des sixties.

Issu de la famille des cucurbitacées, *Cucumis sativus* est récolté avant sa pleine croissance, tandis que son cousin le concombre est ramassé à maturité. Dans le panorama mondial, la France se démarque : « Nous sommes le seul pays à manger du petit cornichon dans du vinaigre », précise Florent Jeannequin, producteur et gérant de Maison Marc, dans l'Yonne. Les pays de l'Est aiment les gros calibres, mûrés dans du sel et de l'eau ; les États-Unis aussi, pour les mettre dans leurs hamburgers. Le malossol slave et le kosher dill américain sont de gros modèles à la saumure aigre-douce dominée par l'aneth, tandis que nos petits cornichons baignent dans une aromatique épicée où l'estragon – et l'acidité – est maître.

95 % de la production vient d'Asie

Pourtant, rares sont les occasions de croquer dans un condiment tricolore : 95 % de la production vient d'Asie, surtout d'Inde, où la main-d'œuvre est bon marché et où il y a trois récoltes par an, contre une seule – estivale – chez nous. Mais certains cornichons indiens sont traités aux pesticides et aux conservateurs, pour résister aux insectes, à la chaleur et au transport.

Bonne nouvelle : depuis 2012, le cornichon made in France agite à nouveau le bocal. D'abord grâce à l'enseigne Maison Marc : fondée en 1952 à Chemilly-sur-Yonne, la fabrique a survécu à la délocalisation en Inde, en 2005, des industriels



PHOTOUSINE/STOCKFOOD

BON À CROQUER

Maille et Amora qu'elle fournissait depuis les années 1960. Grâce au fils Florent et maintenant au petit-fils Henri, 27 ans, l'établissement produit des petits verts, fins et extrafins, sans pesticides ni conservateurs, au goût de fruit et au croquant impeccable. Leur production artisanale (25.000 bocaux en 2012, 210.000 en 2017) suit toujours la recette du grand-père, et son succès engendre chaque année des ruptures de stock.

En 2016, Le Jardin d'Orante a décidé de suivre en sortant une nouvelle gamme 100 % française : le petit à l'estragon, le gros aigre-doux, le XXL à l'aneth, cultivés dans le Loir-et-Cher et dans la Sarthe. Pour reconstruire une filière hexagonale fragile (la récolte, non automatisable, est coûteuse), la marque du groupe franco-suisse Reitzel a réduit ses marges et proposé une assurance récolte à ses cultiva-

teurs partenaires, qui ont produit 300.000 bocaux en 2017.

Les cornichons français de qualité se sont vite retrouvés sur les étals des épicerie fines et pointues comme la Maison Plisson à Paris, malgré un coût élevé (de 7 à 9 euros le pot). Ceux de la Maison Marc, membre du réseau de producteurs de qualité du Collège culinaire de France, sont plébiscités par les chefs Yves Camdeborde (Le Comptoir du Relais Saint-

Germain) et Romain Meder (Plaza Athénée) ou encore par celui de l'Élysée, Guillaume Gomez, qui commande des cornichons malosol. Marc Veyrat (La Maison des Bois, en Haute-Savoie) apporte sa caution à ceux du Jardin d'Orante.

« C'est un ingrédient français typique, emblématique du bistrot, estime Matthieu Nadjar, chef du bien nommé restaurant parisien Le Cornichon. Nous en servons avec les terrines ou en pickles, mais attention, il ne fait pas bon ménage avec le vin, car le vinaigre casse les arômes. » Il aime aussi les poêler dans du beurre, rehaussés d'un trait de vinaigre de xérés et servis en entrée avec une crème fleurette citronnée.

Il aime baigner dans le vinaigre

Le cornichon est une tradition bien ancrée dans la famille Troisgros, qui compte plusieurs toques multi-étoilées à Roanne (Loire). « J'ai grandi avec un pot de cornichons sur la table, explique Michel Troisgros. Nous avons un goût très prononcé pour l'acidité entre les origines italiennes de ma mère, qui cuisinait des câpres, et celles de mon père en Bourgogne, où il y a un goût pour le piquant et le pointu. » La production du Bois sans feuilles, son nouvel établissement au pied de la Côte roannaise, est maison : pendant la courte saison du cornichon (de juillet à septembre), toute l'équipe se retrouve au petit matin pour équeuter les 30 kilos de vert petit de Paris, une variété réputée de courts cylindres à la peau granuleuse difficile à toiletter. « Pour la préparation, tout doit être le plus frais possible : la baignoire pour les laver, l'eau, les bocaux, le vinaigre... Si on néglige cette température, ils deviennent mous. Et un cornichon mou n'a aucun intérêt. »

Fragile, le produit ne supporte pas non plus de rester en dehors du vinaigre trop longtemps. « Égouttés, ils s'affadissent et perdent leur nerf, explique Michel Troisgros, qui les aime aussi dans un tartare ou une béarnaise. Si on les pique avec une fourchette, c'est déjà moins bon. Rien de tel que de les attraper avec les doigts : le bocal doit être sur la table et le geste immédiat. » C'est son fils et chef de cuisine, César, qui est désormais chargé de la préparation des condiments. Il est le seul à avoir la clé de l'armoire où ils sont précieusement stockés au même titre que les autres trésors, le caviar et la truffe. « Pour moi, ces trois produits sont sur un pied d'égalité », poursuit Michel. Un petit plaisir indispensable, que ne renierait pas Nino Ferrer. ●

CHARLOTTE LANGRAND



MARIE-PIERRE MOREL

LA RECETTE DE MICHEL ET CÉSAR TROISGROS*

CORNICHONS MAISON

Ingrédients

4 kg de cornichons frais
1,5 kg de gros sel
8 gousses d'ail
4 branches de thym
3 branches d'estragon
4 feuilles de laurier
10 clous de girofle
4 pincées de poivre blanc mignonnette
4 litres de vinaigre d'alcool blanc à 8°

Triez les petits cornichons d'un côté, les gros de l'autre. Parez les extrémités avec un couteau.

Lavez-les plusieurs fois et séparément à grande eau froide, en les frottant vigoureusement. Égouttez.

Mélangez-les avec le gros sel, réservez au frigo. Comptez 1 heure de salage pour les petits, 1 h 30 pour les gros.

Épluchez l'ail. Gardez au frais les branches de thym, d'estragon, le laurier, les clous de girofle et le poivre mignonnette, ainsi que les bocaux propres et le vinaigre.

Versez 2 litres de vinaigre dans un récipient. Plongez-y les cornichons afin d'éliminer le sel. Égouttez-les et jetez ce vinaigre.

Déposez les cornichons dans les bocaux et divisez les herbes et l'assaisonnement dans chaque bocal. Recouvrez avec les 2 litres de vinaigre restant.

Fermez et placez les bocaux au réfrigérateur, à l'envers. Attendez au moins un mois avant de les apprécier.

* Restaurant Le Bois sans feuilles, Ouches (Loire). troisgros.fr