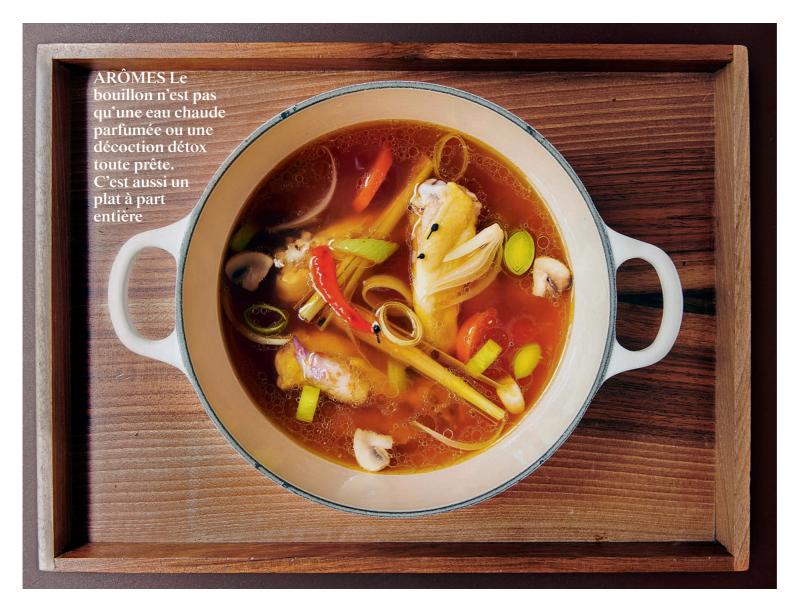
Plaisirs Cuisine

BOUILLONNER DE PLAISIR



PRÊTS À BOIRE OU À CUISINER

De jeunes marques ont pensé aux cuisiniers pressés. Bú Bouillons propose des préparations en bouteille. Chic des Plantes! préfère des sachets à infuser. Toujours à base d'ingrédients de qualité: « Comme pour nos tisanes, nous avons sourcé des plantes, des épices et des légumes chez un petit producteur de la Drôme », assure Corinne Lacoste, cofondatrice de Chic des Plantes! Concoctés avec la cheffe Amandine Chaignot, ils sont sans arôme ajouté et peuvent se boire seuls ou sublimer une cuisson. À tester pour des dîners sur le pouce et goûteux.

Photos extraites de Bouillons, le livre du chef William Ledeuil. LOUIS LAURENT GRANDADAM/ LA MARTINIÈRE

Entendez-vous le délicat frémissement qui s'échappe de la cocotte ? Sentez-vous le fumet parfumé qui parvient à vos narines ? L'hiver est là, avec ses bouillons réconfortants qui font un beau retour dans nos cuisines et au restaurant.

PATRIMONIAL

Longtemps snobé au profit des soupes ou par les gourmands qui le trouvaient trop maigre, le bouillon est pourtant un des éléments fondamentaux de la gastronomie française. On le retrouve partout: en tant que plat à part entière, sain et léger, comme base culinaire pour l'élaboration d'une soupe ou d'une sauce plus complexe, ou encore comme un exhausteur de goût naturel. « C'est une sorte de palette de couleurs avec des parfums et des saveurs, estime le chef William Ledeuil. On peut en ajoui dients, les possibilités de combinaisons sont immenses. »

Le bouillon est ainsi l'élément fondateur du pot-au-feu et de la poule au pot, recettes traditionnelles incontournables de notre patrimoine culinaire. « Ils nous réchauffent et nous font du bien tout en permettant de faire deux repas, précise Marc Favier, chef et fan de bouillon, qui a même baptisé ainsi son restaurant parisien. Ma grand-mère nous servait du pot-au-feu au déjeuner et, le soir, nous dégustions son bouillon réchauffé avec des vermicelles. »

SAIN

Dans son restaurant Ze Kitchen Galerie, à Paris, William Ledeuil en produit près de 70 litres par jour. Il est tombé en arrêt (gustatif) devant les bouillons lors de ses voyages en Asie, et les a fait figurer au menu dès l'ouverture de son établissement. Il leur a aussi consacré un ouvrage entier, Bouillons (La Martinière, 35 euros), qui recense sept recettes de base: bœuf, volaille, légumes, poisson, crustacés, coquillages et umami (la cinquième saveur, en Asie). À l'image du dashi, version japonaise typique à base de bonite séchée, les bouillons sont des monuments de clarté qui concentrent la quintessence de la saveur des ingrédients.

« Ils se suffisent à eux-mêmes et sont prêts à boire, explique-t-il. On les agrémente simplement d'herbes fraîches comme de la coriandre, du On peut même les mettre en théière avec des écorces de combava, de cédrat, des feuilles de curry ou des bâtons de cannelle. Il suffit de les faire infuser comme un thé, au dernier moment. » Déculpabilisante, une gorgée de bouillon fait du bien au corps et à la santé. « Grâce à lui, je ne cuisine plus de graisses cuites, poursuit William Ledeuil. Pour concocter un jus de pigeon ou de canard, je fais juste ressortir le goût des carcasses avec la concentration d'un bouillon. De plus, les éléments d'infusion tels que les agrumes ou les herbes remplacent parfaitement le sel. »

SAVOUREUX

À l'image des bouillons asiatiques, comme le pho vietnamien, qui sont de vrais plats complets, la cuisine française les transforme aussi en mets plus complexes, à la fois légers, chics et gourmands. « Une cuisine sans bouillon, c'est comme une viande sans jus, ça n'a pas d'intérêt! affirme Marc Favier. Il donne une longueur en bouche qui permet d'avoir une cuisine de caractère. » Le plat signature du chef est d'une gourmandise incontestable: un bouillon de volaille aux champignons dans lequel il poche un foie gras au citron vert et vinaigre fumé, infusé de céleri et de coriandre... William Ledeuil distille lui aussi des plats savoureux, comme ce bouillon de courge et de noisettes pimentées et caramélisées, un autre aux raviolis de porc grillé ou encore aux morilles et aux escargots.

Pour que le liquide concentre ture aromatique, les ingrédients doivent être de première fraîcheur et leur découpe, minutieuse. « Il faut aussi de la patience, poursuit le chef. Il faut qu'un bouillon frémisse pour que l'osmose se fasse, il faut savoir prendre son temps.» Cuisinée en grande quantité, la préparation se conserve plusieurs jours au frigo et supporte très bien la congélation: pour sublimer une sauce ou cuire une viande, il suffit d'y ajouter quelques glaçons... pour en finir avec les bouillons « cubes » tous préparés.

CHARLOTTE LANGRAND



© LA RECETTE DE WILLIAM LEDEUIL

BOUILLON DE VOLAILLE

Ingrédients

1 poulet de 2 kilos découpé en petits morceaux, 5 l d'eau Garniture aromatique: 4 bâtons de citronnelle ½ piment oiseau 150 g de champignons de Paris 300 g de carottes 150 g de poireaux 150 g de céleri branche 40 g de galanga 6 gousses d'ail 2 cl d'huile d'olive 1 c. à café de poivre en grains 20 g de gros sel **Portez à ébullition** les morceaux de volaille et l'eau dans une grande marmite. Écumez régulièrement pour retirer les impuretés.

Préparez la garniture: coupez la citronnelle en deux, épépinez le piment; lavez et
coupez les champignons; pelez et émincez les carottes, le céleri, des oignons, le
galanga et l'ail; parez et gardez le blanc
du poireau. Faites suer le tout dans une
grande casserole avec l'huile d'olive, sans
coloration, et ajoutez dans la marmite,
portez à ébullition. Baissez le feu et faites
cuire pendant deux heures sans couvercle.
Retirez la volaille et débarrassez le
bouillon des autres ingrédients avec une
écumoire. Passez au chinois, laissez reposer et entreposez au frais.