

CUISINE Toutes les deux semaines, Annick Jeanmairet vous propose de réaliser une recette de son répertoire, à partir de produits locaux et de saison qu'elle marie à d'autres ingrédients, au gré de sa fantaisie.

Bientôt Noël: et si on commençait le repas en faisant une coquille?



ANNICK JEANMAIRET

Journaliste gastronomique, la Genevoise Annick Jeanmairet est la créatrice et l'animatrice de l'émission culinaire *Pique-Assiette*, sur la RTS. Elle édite également des livres de recettes, dont *Sans chichi sans gaspi*, paru récemment aux Éditions Favre.

Prenez une coquille Saint-Jacques. Pas une simple noix, mais bien une coquille. La précision est de taille (comme ladite coquille), car, entière, encore reliée à sa protectrice enveloppe calcaire, la noix de Saint-Jacques est vivante. Or, s'il ne viendrait à l'idée de personne de consommer des moules mortes, des palourdes décédées ou des huîtres agonisantes, on avale sans problème des noix de Saint-Jacques qui, ex-

pulsées depuis (trop) longtemps de leur coquille, perdent une de leurs vertus majeures: leur fraîcheur. On comprend aisément le côté commercialement pratique de vendre des noix décoquillées. Mais on n'est pas pour autant obligé de l'accepter. Militons pour la coquille Saint-Jacques, pas pour la Saint-Jacques à la noix!

ANNICK JEANMAIRET ■

SAINT-JACQUES AU POIREAU, GINGEMBRE ET CITRON VERT

Entrée pour 4 personnes

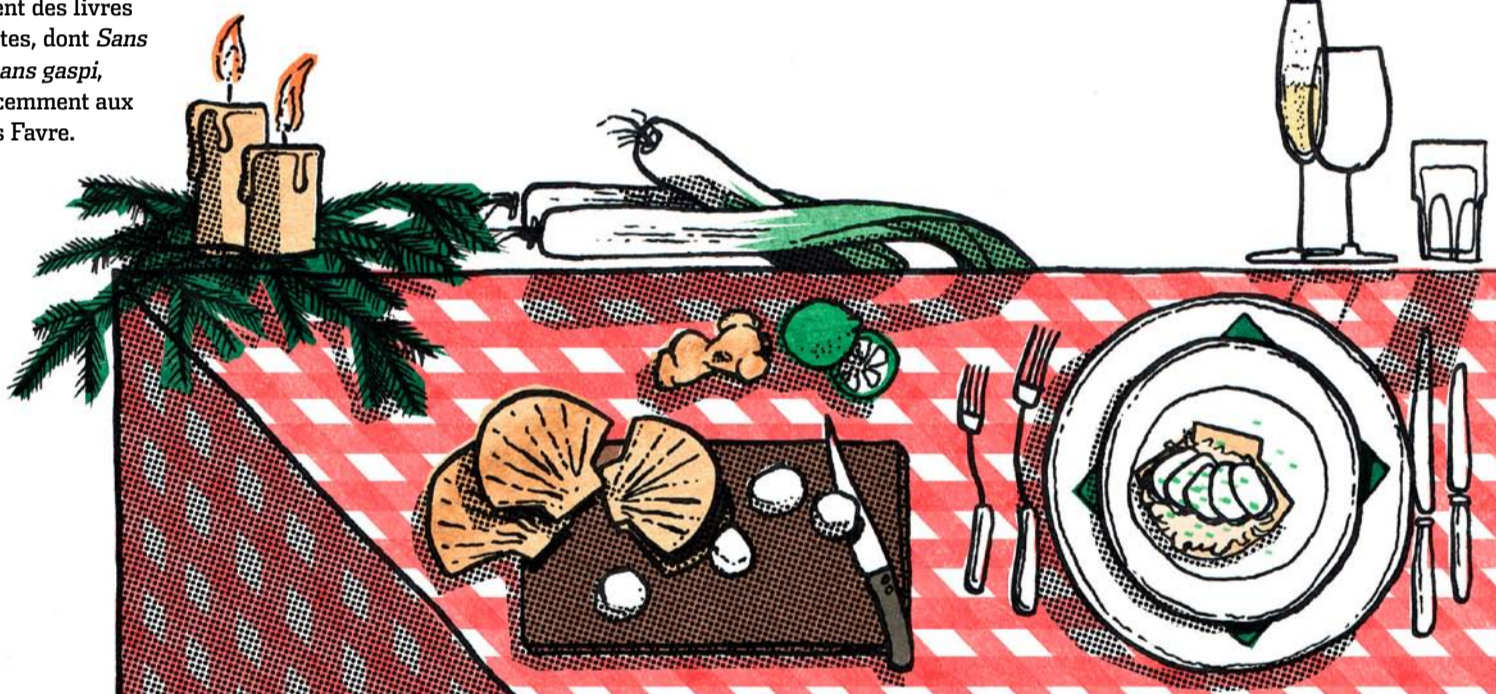
- 8 coquilles Saint-Jacques fraîches*
- 200 g de blanc de poireau
- 2 citrons verts
- 20 g de gingembre frais
- Huile d'olive
- Fleur de sel
- Poivre du moulin

* Demander au poissonnier de les décoquiller. Conserver 4 coquilles.

Préparation

Tailler les poireaux en fine julienne. Râper le gingembre. Prélever le zeste des citrons et blanchir les filaments 2 min à l'eau bouillante. Faire fondre à feu doux la julienne de poireau et le gingembre durant 5 à 7 min dans 2 cs d'huile d'olive. Assaisonner en fleur de sel et en poivre. Nettoyer la partie creuse des coquilles et y répartir la fondue de poireau. Tailler les noix en lamelles épaisses et les disposer en rosace sur le poireau. Répartir les zestes de citron et arroser d'un filet d'huile d'olive. Recouvrir avec du papier d'aluminium et l'autre moitié de la coquille. Glisser dans le four préchauffé à 150° et cuire 10 à 12 min. Retirer l'aluminium et assaisonner en fleur de sel avant de déguster. On peut faire ce plat à l'avance et le conserver au frigo en attendant le repas. Le sortir une demi-heure avant de le cuire afin de tempérer les Saint-Jacques.

© ILLUSTRATIONS MARCEL G.



La vraie saison de la Saint-Jacques

Si l'on trouve des noix de Saint-Jacques toute l'année sur les étals des poissonniers et dans les congélateurs de la grande distribution, la coquille Saint-Jacques fraîche - *Pecten maximus* - est un vrai produit de saison. Soucieux de perpétuer l'espèce, les Français ne la pêchent que d'octobre à mai. Prisées des grands chefs pour la délicatesse de leur chair et leur saveur suave, les Saint-Jacques bretonnes et normandes affichent en outre un bilan carbone fort acceptable par rapport à celui de leurs cousines surgelées venues d'Asie ou d'Amérique.



Française ou norvégienne?

Plus lointaine, mais également très convoitée, la Saint-Jacques norvégienne présente une particularité: elle est pêchée à la plongée. C'est sportif, assez impressionnant (les plongeurs descendent à 20 ou 30 mètres) et très rémunérateur. Les Norvégiens, qui en ont fait un produit haut de gamme, misent aussi sur son calibre. La Saint-Jacques «viking» affiche un physique à la Ken que les chefs adorent. Plus iodée, moins suave, mais aussi moins délicate que la Française, la musclée norvégienne peut être traitée façon steak, quadrillée puis poêlée. Viril.



À LA CAVE

LA DÉGUSTATION D'ÉRIC BERNIER

Le Domaine des Landions, à Cortailod (NE): retenez bien ce nom, il va faire parler de lui, incontestablement! La raison? Des pinots noirs sublimes, très bourguignons dans l'esprit, vinifiés désormais par Morgan Meier. Des vins à son image: élégants.



Les Landions 2014

On l'aime Élevé 21 mois en pièces bourguignonnes soigneusement sélectionnées, ce magnifique pinot noir vinifié par Denis Meier, père de Morgan, donne le ton d'emblée. Le nez exhale un merveilleux bouquet de petits fruits noirs, de myrtilles, de cassis, soutenus par de fines notes épicées. S'y exprime encore une touche de fumée, presque lardée. L'élégance et la finesse du nez se confirment en bouche. Un fruit net et précis, une matière complexe et tendue soulignent un palais aux tannins soyeux. Seuls 50 flacons sont encore disponibles!
On le sert Avec une poitrine de pigeon farcie, émulsion de roquette, une cannette rôtie.
On le garde 3 à 5 ans.
On l'achète 39 fr. (prix départ cave).



Les Landions 2016

On l'aime Morgan Meier a repris les vinifications du domaine avec le millésime 2015. 2016 confirme son talent. Quelle élégance! Quelle race! Un premier nez envoûtant, soyeux, aux fragrances de petits fruits noirs, de framboises, relevés de notes finement lardées définit ce flacon. S'y ajoutent encore un zeste de tabac et d'épices, un délicat toasté. En bouche, succédant à une attaque finement perlante se présente un jus harmonieux, de grande classe, gorgé d'un fruit immédiat, au toucher délicatement velouté.
On le sert Une araignée de bœuf, goûteuse à souhait, lui siéra à merveille.
On le garde 4 à 6 ans.
On l'achète 45 fr. (prix départ cave).



Les Cailloutis 2016

On l'aime Issue d'un assemblage de parcelles, cette cuvée se pare d'une robe rubis très pur. Nous avons été conquis, une nouvelle fois! Le premier nez? Une corbeille de fruits! Nous y avons décelé des parfums de petits fruits des bois, un brin sauvages, de framboises fraîches. Morgan Meier y relève encore un accent minéral. C'est droit, précis, subtilement floral. La bouche nous a fait vibrer par sa tension, sa fraîcheur, sa trame tannique toute en délicatesse. Le palais, d'une déconcertante franchise de goût, se gorge d'arômes de fraises des bois.
On le sert Aux côtés d'un carré d'agneau de Sisteron aux herbes, d'un filet mignon de porc.
On le garde 2 à 5 ans.
On l'achète 29 fr. (prix départ cave).