

Exquis

MAGAZINE GRATUIT

L'appétit vient en lisant !



VOTRE MAGAZINE
GRATUIT
DE GASTRONOMIE

Le terroir d'ici : 9 micro-brasseries iséroises

Les rencontres de Christophe Aribert : Dans les coulisses d'Antésite

Face au chef : Patrick Henriroux et Éric Jambon

Le goût du métier : C+B Lefebvre, le design agile

Les bruits de la cave : Carte blanche à Pascal Perino

Interview gourmande : À table avec Fabrice Landreau

Les recettes : Le Seize, Sébastien Wlodyka et Alain Ducasse

Antésite

Dans les coulisses de la réglisse



Texte : Richard Gonzalez - Photos : A. Cottarel



Exquis poursuit son périple aux côtés de Christophe Aribert, chef des Terrasses d'Uriage, à la découverte des produits remarquables de notre belle Isère gourmande. Cette fois-ci, c'est à Voiron que le chef nous donne rendez-vous, dans une célèbre maison plus que centenaire, qui fleure bon la réglisse : Antésite.

Fleur du patrimoine local, la société Antésite a bâti son succès sur son produit phare : le concentré de réglisse. Mais elle a su également, au fil des ans, étoffer son offre en diversifiant sa gamme. Désormais associé à l'orange, au thé, à la menthe, au cola, au citron et même au pamplemousse rose, ce fameux breuvage sans sucre élargit régulièrement sa palette aromatique pour l'adapter à tous les goûts. Des efforts de créativité qui n'empêchent pas les puristes de continuer à aduler l'original : le concentré de réglisse à l'arôme naturel d'anis. Christophe Aribert est de ceux-là : « *J'utilise principalement l'Antésite originale. Une goutte suffit pour sublimer un plat, l'éclairer d'une complexité envoûtante.* » Le chef des Terrasses d'Uriage est aussi motivé par une nostalgie toute affective : « *Je recherche le goût naturel de la réglisse, celui que nous avons encore sur le bout de la langue quand nous pensons à notre enfance, du temps où l'on mâchonnait jusqu'au dernier filament ces bâtons de réglisse.* » Si Christophe Aribert s'est entiché pour l'Antésite, c'est justement parce que ce goût « boisé » s'y niche : « *Il se marie parfaitement avec un foie gras, un poisson, une pièce de viande ou en réduction dans un jus.* »

Évoluer sans se diluer

À l'écouter, Antésite serait donc, bien plus qu'une boisson naturelle et désaltérante, un atout culinaire de premier ordre, prompt à éveiller les audaces. « *Une autre idée est d'associer l'Antésite à des fraises pour une recette simplissime et*

rafraîchissante, propose Christophe Aribert. Vous portez à ébullition 100 grammes de sucre dans 200 grammes d'eau. À chaud et en dehors du feu, vous ajoutez une cuillère à café d'Antésite, 10 grammes de gingembre râpé et laissez infuser jusqu'à ce que ce mélange refroidisse. Vous ajoutez alors les fraises à ce mélange, placez le tout au réfrigérateur pendant une heure... Et dégustez !» Ce goût unique, presque magique, de l'Antésite provient en grande partie de la haute qualité de la matière première. « Nous apportons le plus grand soin au choix de la réglisse et allons principalement nous fournir en Afghanistan et au Pakistan, contrées où la qualité surpasse celle des réglisses provenant de Turquie ou de Chine », dévoile Adrien Mollard. Le jeune directeur général de la société confie être tombé dans l'Antésite tout petit. S'il est lui-même attaché à préserver l'image séculaire de la marque, il reconnaît que celle-ci doit aussi évoluer avec les modes de consommation. Ainsi, l'entreprise exploite de nouveaux filons en commercialisant notamment une gamme appréciée de vins aromatisés pour l'apéritif, sous la marque Noirot.

« Ici, à Voiron, avec Antésite, le chocolat Bonnat et la Chartreuse, vous avez tout ce qu'il faut pour réaliser des accords parfaits. Aux Terrasses, je m'efforce régulièrement d'associer dans mes recettes ces trois perles de notre département et je constate que les clients, sous le charme, en redemandent », conclut Christophe Aribert, en fervent ambassadeur des saveurs de notre terroir.

Vous pouvez vous procurer tous les produits de la société Antésite sur : boutique.antesite.com



Découvrez aussi le musée Antésite
960 route de Grenoble - 38 501 Voiron
Tél : 04.76.05.31.09



FOIE GRAS POËLÉ, FRAISES, VINAIGRE, MÂCHE ET ANTÉSITE CITRON

Ingrédients pour 6 personnes :

- 450 g de foie gras
- 1 paquet de mâche
- 1 barquette de fraises
- Miel de sapin
- Vinaigre de Xéres
- 1 c. à café d'Antésite au citron
- Poivre et fleur de sel

1. Dans une casserole, faire chauffer 1 cuillère à café de miel de sapin, 1/4 de litre de vinaigre de Xéres et 1 cuillère à café d'antésite au citron.
2. Préparer la mâche assaisonnée d'une vinaigrette.
3. Tailler les fraises et les faire sécher au four à température douce.
3. Poêler le foie gras à la minute.
4. Dressage :
 - Déposer le foie gras au centre de l'assiette.
 - Poser dessus les tranches de fraises séchées et la mâche assaisonnée.
 - Ajouter le condiment réalisé avec le miel de sapin, le vinaigre de Xéres et l'antésite au citron.
 - Mettre un tour de moulin de poivre et fleur de sel.



CROÛTE DE PAIN, POMMES DE TERRE, SAINT-MARCELLIN, NOIX, ANTÉSITE ET GELÉE DE SUREAU

Ingrédients pour 8 personnes :

- 200 g de pâte à pain ou 8 tranches de pain
- 200 g de pommes de terre Charlotte
- 3 Saint-Marcellin
- 1 demi litre de lait demi-écrémé
- 300 g de noix en cerneaux
- 10 ml d'Antésite
- 1 pot de gelée de sureau
- Sel et poivre

1. Utiliser la pâte à pain, étaler finement sur plaque et cuisson au four ou utiliser des tranches de pain fines toastées.
2. Cuire 4 pommes de terre « Charlotte » en robe des champs pendant 30 minutes à court bouillon.
3. *Appareil à siphon* : Chauffer 1 quart de litre de lait à ébullition. Éplucher les pommes de terre cuites chaudes, les écraser à la fourchette, ajouter les au lait, mixer le tout et vérifier l'assaisonnement. Tailler et retirer la peau des Saint-Marcellin tempérés, en quatre quartiers et ajouter à l'appareil à pomme de terre, réserver la peau. Mixer le tout. Siphonner l'appareil à pomme de terre et Saint-Marcellin chaud, fermer le siphon et ajouter 2 cartouches de gaz, l'une après l'autre.

Lait de noix : Mouiller les 200 grammes de noix avec un quart de litre de lait froid. Cuire le tout pendant 1 quart d'heure à frémissement. Mixer et passer au chinois. Torrifier les 100 grammes de noix 2 minutes à 180°.

4. Dressage : Réduire l'Antésite jusqu'à obtenir la consistance d'un sirop. Attention quelques gouttes seulement pour le dressage sur l'assiette. Chauffer le lait de noix et dresser sur assiette. Sur l'une des croûtes de pain, étaler la peau d'un Saint-Marcellin et passer au four. Monter en millefeuille en intercalant les croûtes de pain cuites au four et l'appareil Saint-Marcellin du siphon chaud, directement dans l'assiette. Ajouter les noix torréfiées et la gelée de sureau, fermer le millefeuille avec la croûte de pain au Saint-Marcellin.

Si vous n'avez pas de siphon, l'appareil peut être dressé comme une soupe sans être siphonner.
Les Saint Marcellin doivent être bien crémeux et la crème de pommes de terre bien épaisse.