

Christophe ARIBERT

"La cuisine doit être simple"

Exigeant, passionné, Christophe Aribert est en quête de perfection. Sa cuisine inventive fait la part belle aux produits du terroir pour le plus grand bonheur des gourmets du Dauphiné et d'ailleurs.

Par Patrick Peltier – Photos Bruno Moyen.

L'odeur du pain chaud qui cuit dans le fournil de son grand-père. Ce souvenir d'enfance de petits-fils de boulanger accompagne chaque jour Christophe Aribert, aujourd'hui devenu le chef doublement étoilé des Terrasses du Grand Hôtel d'Uriage (Isère) au sud de Grenoble. De ses racines dauphinoises, il a hérité le bon sens paysan qui lui permet de remettre les choses dans l'ordre, *"d'abord et surtout le travail, ensuite la création"*. *"Avant de créer ses propres plats, il faut éplucher des tonnes de légumes dans le restaurant des autres"*, souligne-t-il. L'enfant du Vercors a mis ses principes en pratique. Au départ, pourtant, ce fils d'hôteliers-restaurateurs, ne s'imaginait pas être un jour aux commandes d'une cuisine. Il avait rêvé de porter un casque de pilote de rallye ou bien une combinaison de skieur de compétition. Exclu du collège, à 15 ans, il met sa fougue sportive en sommeil et évite une réprimande paternelle en prenant le chemin de l'École hôtelière de Grenoble. CAP en poche, il entame un parcours professionnel remarquable qui le mène à l'hôtel Beau Rivage à Condrieu, puis au restaurant des Terrasses, chez Gérard Antonin, dans l'Ain. En 1991, il pousse une pre-

mière fois la porte des Terrasses du Grand Hôtel d'Uriage où il apprend tous les métiers de commis aux côtés de Philippe Buisson. Puis, il gagne Paris pour prendre des leçons de piano successivement à la Tour d'Argent, aux Ambassadeurs et à la table de l'hôtel du Crillon dirigée à l'époque par Christian Constant. En 1997, il revient au restaurant des Terrasses d'Uriage faire ses gammes de chef en second. Deux ans plus tard, au départ de Philippe Buisson, il relève le défi et prend les commandes de la cuisine et, prouesse, conserve les deux étoiles Michelin pour le bonheur des Grenoblois et des gourmets qui viennent goûter aux charmes surannés de la station thermale de Belledonne.

Aujourd'hui à l'aise dans sa tenue de chef, Christophe Aribert a néanmoins conservé son allure sportive et son esprit de compétition. *"Je ne peux être heureux que si mon travail est bien fait"*, insiste-t-il. Perfectionniste, un brin obsessionnel, il est en quête de l'essentiel. *"A-t-on mis la pincée de sel au bon endroit ? Les produits sont-ils frais ?"*. En osmose avec son staff qui a grandi avec lui, il accorde beaucoup d'importance à la qualité des producteurs qu'il considère comme des partenaires. Bien sûr, il se fournit localement, en



Son staff a grandi avec lui. Christophe Aribert est en osmose avec sa brigade ; son frère, Fabien, dirige l'hôtel qui propose 41 chambres



Grand Hôtel Uriage
60, place Déesse Hygie
38410 Uriage-les-Bains.
Tél. 04 76 89 10 80.
www.grand-hotel-uriage.com

privilégiant "l'agriculture raisonnée plutôt que le bio pour le bio". Les pintades viennent du Trièves, de la ferme Oddos à Saint-Baudille-et-Pipet ; les truites du Vercors sont élevées par Jean-François Murgat ; les poires et les pommes sont produites dans la vallée du Chambaran et les champignons de Paris... par Michel Grimber, à Voiron !

Pour oxygéner ses recettes, Christophe Aribert emprunte les sentiers de Belledonne et du Vercors. "La montagne est une source d'inspiration et un guide invisible qui me donne le cap à tenir", dit-il. À pied, à vélo, à skis ou en snowkite, il s'affronte, il se libère, convaincu que "s'il est détendu, [sa] cuisine sera équilibrée". Discrètement, la montagne et plus généralement la région s'inscrivent à la carte. Ici la féra, là, la truite ou encore les morilles, la Chartreuse, l'Antésite. Audacieux, Christophe Aribert cultive pourtant la rigueur. "La cuisine doit être simple, la complexité est en amont. Le bonheur du client est ma plus grande récompense". Instinctive et sensuelle, simple et sincère, sa cuisine se singularise par des cuissons précises qui associent saveurs et textures dans une douce caresse gustative. Le résultat est délicieusement subtil, telle cette truite au raifort et champignons de Paris ou cette raviolle passion, glace caramel, citron et sablés bretons qui permet de finir sur une note de fraîche acidité.

Depuis janvier, Christophe Aribert a ouvert un bistrot où les chanceux qui peuvent prendre la route d'Uriage entre midi et deux se régaleront d'un poulet aux écrevisses et autres plats régionaux. Bientôt, c'est promis, il ouvrira un bistrot à Grenoble... *

Navet noix, comté et champignons de paris

Pour 4 personnes

Pour le bouillon de champignons • 800g de champignons de Paris • 1 pincée de gros sel gris de Guérande.

Pour le comté et les noix • 80 g de comté • 50 cl de bouillon de champignons • 50 g de noix • Sel fumé salish, poivre du moulin.

Pour la finition • 1 navet • 200 g de champignons de Paris • 10 g de noix • Huile d'olives Kalios • Sel fumé salish, poivre blanc de Penja.



B. Linero

Le bouillon de champignons. Émincez les champignons, puis mettez-les dans une casserole avec de l'eau froide à hauteur. Assaisonnez avec le gros sel gris de Guérande. Laissez cuire pendant 1 h environ, jusqu'à obtention d'un bouillon parfumé, puis passez au chinois (ou à travers une passoire fine).

Le comté et les noix. Râpez le comté, émincez les noix, puis torréfiez-les au four à 180 °C pendant quelques minutes. Portez à ébullition le bouillon de champignons. Ajou-

tez le comté râpé et les noix. Passez immédiatement au mixeur puis au chinois (ou à travers une passoire fine).

La finition. Épluchez le navet et coupez-le en 4. Émincez-le finement à la mandoline avant de l'assaisonner d'huile d'olive, sel fumé et poivre de Penja. Émulsionnez la sauce au comté à l'aide d'un mixeur plongeant et la verser dans une théière. Disposez les lamelles de navets dans les assiettes, parsemez de noix et de morceaux de champignons de Paris frais. Versez la sauce émulsionnée au dernier moment.

Truite, raifort et champignons de Paris

Pour 8 personnes

Pour la truite • 2 truites • Gros sel gris de Guérande.

Pour la sauce raifort • 25 cl de bouillon de légumes • 2 cuil. à café de raifort • 5 g de beurre demi-sel • Sel, poivre du moulin.

Pour les champignons • 300 g de champignons de Paris • 1 oignon cébette • Sel, poivre du moulin.

Pour la finition • 5 cl de bouillon de légumes • Huile d'olive Kalios.

La truite. Levez les filets de truites, ôtez les arêtes. Salez les filets au gros sel gris de Guérande et laissez reposer pendant 10 min. Taillez les filets en 8 portions et réservez.

La sauce raifort. Chauffez le bouillon de légumes et un filet d'huile d'olive. Ajoutez le raifort. Mixez le tout avec le beurre demi-sel et rectifiez l'assaisonnement.

Les champignons. Émincez les champignons et l'oignon cébette à la mandoline. Sur une plaque recouverte de papier sulfurisé, disposez les légumes émincés. Arrosez d'un filet d'huile d'olive et assaisonnez. Faites cuire au four à 180 °C pendant 4 min.

La finition. Dans un plat, mettez le bouillon de légumes et un filet d'huile d'olive. Disposez les

truites et filmez. Laissez cuire à feu vif pendant 7 à 8 min. Retirez délicatement la peau puis passez les filets au four à 180 °C pendant 1 min à peine. Disposez la sauce au raifort dans les assiettes. Ajoutez les filets de truites par-dessus. Déposez harmonieusement les champignons et l'oignon sur le côté.



B. Lineco



B. Lineco

Pintade, blettes, miel, noisettes et cassis

Pour 8 personnes

Pour les filets de pintade • 2 pintades de 1,6 kg chacune • Beurre demi-sel • Sel, poivre du moulin.

Pour les cuisses de pintades • 1 cuil. à soupe de gingembre râpé • Huile d'olive Kalios • Fleur de sel, poivre blanc de Penja.

Pour le jus de pintade • 2 cuil. à soupe d'huile de noix • 1 échalote • 5 cl de vinaigre de Banyuls • 5 cl de jus de veau • Bouillon de volaille.

Pour la sauce • 1 cuil. à soupe de miel d'acacia • 2 citrons • 15 cl de jus de pintade (cf ci-dessus).

Pour les côtes de blette • 2 côtes de blettes • 1 l de lait • Gros sel gris de Guérande • Fleur de sel, poivre blanc de Penja • Quelques glaçons.

Pour la purée de carottes • 4 grosses carottes • 2 cuil. à soupe d'huile d'olive Kalios • 5 cl de bouillon de légumes • Fleur de sel, poivre du moulin.

Pour les cassis cuits • 100 g de cassis • 1 cuil. à café de miel d'acacia • 1 cuil. à café d'Antésite.

Pour les noisettes torréfiées • 6 noisettes.

Pour la finition • ½ botte de ciboulette • 16 fleurs de mullier • Huile d'olive Kalios • Sel fumé Salish.

Les filets de pintade. Levez les filets des pintades. Réservez les carcasses pour le jus. Dans un sautoir, faites rôtir les filets sur la peau dans du beurre demi-sel. Terminez la cuisson au four à 180 °C pendant 8 à 10 min environ. Assaisonnez à la fin de la cuisson.

Les cuisses de pintades. Déposez les cuisses dans un plat à gratin, côté peau vers le fond, avec le gingembre râpé bien réparti sur la chair. Arrosez d'un filet d'huile d'olive. Assaisonnez. Faites cuire le tout recouvert de papier d'aluminium au four à 170 °C pendant 1 h 30 environ.

Le jus de pintade. Colorez les carcasses concassées dans un sautoir avec l'huile de noix. Dégraissez, faites suer l'échalote émincée, déglacez au vinaigre de banyuls, mouillez avec le bouillon de volaille aux trois quarts et le jus de veau. Faites réduire jusqu'à obtention d'une consistance nappante. Passez au chinois (ou à travers une passoire fine) et réservez.

La sauce. Dans un sautoir, chauffez le miel d'acacia et laissez-le blondir, puis déglacez avec le jus des citrons. Réduisez de moitié, mouillez avec le jus de pintade. Faites cuire et laissez réduire jusqu'à obtention d'une consistance nappante.

Les côtes de blette. Lavez et séparez le vert des côtes de blettes. Épluchez-les avant de les tailler en tronçons de 7 à 8 cm de long. Portez à ébullition le lait avec une pincée de gros sel gris de Guérande. Plongez les côtes de blettes. Faites les cuire 10 min environ. Puis ajoutez quelques glaçons pour stopper la cuisson. Egouttez et assaisonnez.

La purée de carottes. Lavez et épluchez les carottes avant de les tailler en rondelle de 5 mm d'épaisseur. Dans un sautoir en inox, mettez l'huile d'olive à chauffer et faites suer les carottes. Mouillez avec le bouillon de légumes. Faites cuire à couvert à feu doux en remuant pendant 5 min. Passez au chinois (ou à travers une passoire fine), rectifiez l'assaisonnement, débarrassez dans un pot en inox et réservez au chaud au bain-marie.

Les cassis cuits. Triez et enlevez les impuretés des cassis. Mettez le miel dans une casserole en inox. Chauffez pour obtenir une coloration blonde, déglacez avec l'Antésite et ajoutez les cassis. Laissez infuser à couvert quelques minutes. Réservez au chaud.

Les noisettes torréfiées. Cassez et épluchez les noisettes avant de les tailler à la mandoline (position n° 4). Torréfiez les rondelles de noisettes émincées au four à 150 °C pendant 5 à 7 min jusqu'à obtention d'une belle coloration.

La finition. Chauffez les filets de pintade au four à 180 °C pendant 5 min environ. Taillez les filets, assaisonnez-les et dressez-les dans les assiettes. Coupez des carrés de blettes de 3 cm de côté en grosse julienne et assaisonnez légèrement avec de l'huile d'olive et un peu de sel fumé. Disposez harmonieusement dans les assiettes, les cuisses émincées, la purée de carottes, les blettes, la ciboulette ciselée, les cassis avec leur jus de cuisson, les noisettes torréfiées et les fleurs de mullier.

Epinards, miel, citron et genièvre

Pour 8 personnes

• 1 kg d'épinards frais • 1 tête d'ail nouveau • 1 citron • Agastache • Huile d'olive Kalios • Sel, poivre du moulin.

Pour la crème de laitue • 2 laitues • Bouillon de légumes.

Pour l'appareil pommes de terre • 3 pommes de terre • 20 cl de bouillon de légumes • 1 cuil. à soupe de beurre demi-sel • Sel, poivre du moulin.

Pour le lait de genièvre • 2 cuil. à soupe de miel d'acacia • 1 cuil. à soupe de beurre demi-sel • 25 baies de genièvre • 20 cl de lait demi-écrémé.

Les épinards. Triez et lavez les épinards. Réservez.

La crème de laitue. Triez, lavez et essorez les feuilles de laitue. Faites-les blanchir et égouttez-les. Puis ajoutez la laitue dans le bouillon d'échalotes beurrées. Passez au Thermomix pendant 5 min. Passez au chinois (ou à travers une passoire fine) et laissez refroidir.

L'appareil pommes de terre. Lavez les pommes de terre et cuisez-les en robe des

champs. Réduisez le bouillon de légumes. À la fin de la cuisson, épluchez les pommes de terre et faites réduire l'eau de cuisson. Mixez les pommes de terre au robot-coupe pendant 30 secondes avec le beurre, le bouillon de légumes réduit et l'eau de cuisson réduite. Assaisonnez. Réservez.

Le lait de genièvre. Chauffez le miel, sans coloration, jusqu'à ce qu'il soit mousseux. Ajoutez le beurre demi-sel, les baies de genièvre écrasées ainsi que le lait froid. Portez à ébullition, passez le tout en écrasant un peu les baies et réservez.

Finitions. Terminez le lait de genièvre avec 3 à 4 cuil. à soupe d'appareil pommes de terre. Déposer 3 cuil. à soupe de crème de laitue et 1 cuil. à soupe de lait de genièvre épaissi dans les assiettes. Faites tomber les épinards à l'huile d'olive avec l'ail nouveau ciselé. Puis ajoutez, dans les assiettes, les épinards, un peu de sel et de poivre, quelques suprêmes de citron et l'agastache taillée en julienne.



B. Lineco

Raviole passion

glace caramel, citron et sablés bretons

Pour 8 personnes

Pour le caramel de lait concentré • 1 petite boîte de lait concentré sucré.

Pour la pâte à raviole • 100 g de farine • 17 g d'œufs • 6 g de jaunes d'œufs • 3 ml de lait.

Pour le crémeux passion • 24 g de jaunes d'œufs • 20 g d'œufs • 30 g de sucre semoule • 50 g de pulpe de fruit de la passion • 250 g de beurre.

Pour le siphon citron • 5 cl de lait • 5 cl d'eau • 1,5 cl de sirop à 30 °C • 1 feuille de gélatine.

Pour la glace au caramel • 130 g de sucre semoule • 25 g de beurre • 75 cl de crème liquide • 30 g de jaunes d'œufs.

Pour les sablés bretons • 90 g de sucre • 60 g de sucre semoule • 40 g de jaunes d'œufs • 2,4 g de sel • 4 g de levure chimique • 100 g de farine.

La caramel de lait concentré. Mettez la boîte de lait concentré au bain-marie pendant 4 h.

La pâte à raviole. À l'aide d'un robot-coupe, mélangez tous les ingrédients.

Le crémeux passion. Faites cuire tous les ingrédients, sauf le beurre. Stoppez la cuisson au premier bouillon et laissez refroidir à 45 °C. Mixez le tout avec le beurre froid.

Le siphon citron. Mélangez tous les ingrédients ensemble, dont la gélatine préalablement réhydratée.

La glace au caramel. Réalisez un caramel à sec avec 90 g de sucre en le colorant bien. Faites décuire avec le beurre et la crème. Réalisez une anglaise avec les jaunes d'œufs et les 40 g restants de sucre.

Les sablés bretons. Blanchissez, sans trop mélanger, le beurre avec le sucre. Ajoutez les jaunes d'œufs, le sel, la levure chimique et la farine. Étalez la pâte en une couche fine entre 2 feuilles de papier sulfurisé et faites cuire entre 2 plaques à pâtisserie à 170 °C pendant 7 à 8 min.

Finitions. Réalisez les ravioles en détaillant des carrés de pâte à l'aide d'un emporte-pièce. Déposez un centre de la moitié des carrés de pâte un peu de crémeux passion. Refermez les ravioles avec un autre carré de pâte. Soudez les bords en appuyant. Pochez les ravioles quelques minutes dans de l'eau frémissante. Déposez-les dans le fond des assiettes. Ajoutez le siphon au citron, la glace au caramel et terminez par les sablés bretons.

B. Lineco

