

La Maison d'à côté au pays du Soleil-Levant

Le restaurateur Ludovic Laurenty a été sélectionné par Alain Ducasse pour représenter la France à Osaka, au Japon. Répétitions culinaires avant le départ.

Le restaurant est fermé, mais les fourneaux sont allumés ! Mercredi, à La Maison d'à côté de Montlivault. En cuisine, Ludovic teste, goûte, peaufine. Pascal fait cuire des rillons. Des recettes qui s'élaborent pour séduire les palais... japonais ! Le jeune chef étoilé s'apprête à rejoindre Osaka et part en « famille » au pays du Soleil-Levant.

« C'est une aventure inattendue et magnifique. » Chez les Laurenty, c'est Graziella qui raconte. « Tout a commencé en avril quand Alain Ducasse a sélectionné Ludovic pour "Fou de France". Un honneur et une belle reconnaissance d'être distingué par un tel chef. Même si ça fait peur... »

Du 13 au 17 novembre, Laurenty, son second de cuisine Sébastien Roché, Pascal Macé, charcutier (et ami) et Graziella seront au Japon : cent couverts, midi et soir, pendant cinq jours, pour faire découvrir la cuisine française des jeunes chefs.

« Une fois posé notre stress, nous avons commencé à réfléchir et à élaborer les menus. Avec une priorité : la cuisine de notre terroir associée aux produits que l'on trouve au Japon. » C'est en visioconférence avec le Comptoir de Benoît à Osaka, restaurant d'Alain Ducasse,



Une tenue "spécial Japon", sortie de son emballage, et enfilée hier pour la première fois (à droite, Ludovic Laurenty, à ses côtés son "second" Sébastien Roché, Pascal Macé, et Graziella).

que les Laurenty ont sélectionné les produits. « Ce que nous allons trouver sur le marché local et aussi les vins de la région distribués au Japon. »

Installé il y a seize mois à Montlivault, le restaurant a été récompensé d'une étoile au Guide Michelin dix mois plus tard. « Et aujourd'hui, le Japon. »

Dans une assiette blanche, la langoustine se fait craquante. Ludovic s'apprête à la recouvrir d'un toast au caviar... Quand Éléonore arrive du lycée. « C'est joli, ça, papa. » La demoiselle observe, com-

mente. « C'est l'œil du dragon », sourit maman. La préparation du Japon, c'est réservé aux jours de fermeture hebdomadaire. « C'est l'équipe qui sert de testeur. » Privilège d'une dégustation en avant-première. Et c'est Christophe, le maître d'hôtel, qui a souvent le dernier mot. « Il a de grandes qualités gustatives et fait le relais entre cuisine et clients et sait donner ce lien qui fait le plaisir. »

Amoureux des produits, aussi réservé dans la vie qu'il peut être créatif en cuisine, Ludovic aime la simplicité des plats et fait de la cuisson l'un des atouts

majeurs de son talent. « Nous avons de plus en plus de clients japonais. Ils aiment la simplicité, le respect des produits. Osaka est une ville qui allie tradition et modernité, un contraste qui nous plaît beaucoup. »

Il n'y a plus qu'à attendre que Laurent, de retour du Japon, propose ses créations sur la carte de ses clients ligériens ! Mais ce ne sera pas avant le 3 décembre, date de réouverture après les vacances de la Maison d'à côté.

Anne Irjud

repères

Chef « planétaire », Alain Ducasse, deux fois « trois étoiles », a créé « Fou de France » en 2006 avec un objectif : faire découvrir le talent, le savoir-faire et la créativité de jeunes chefs. Et c'est depuis 2006 que la manifestation culinaire se déroule au Japon.

L'équipe de Montlivault s'envolera le 9 novembre. Et Graziella la rejoindra deux jours plus tard. Ce qui donne le temps aux cuisiniers de découvrir le marché d'Osaka, de prendre leurs marques sur place et de rencontrer leurs fournisseurs locaux.

Les menus seront accompagnés de saumur, montlouis, chinon et cheverny, des vins régionaux exportés à Osaka.

Ludovic Laurenty a 43 ans : c'est le premier chef régional à avoir été invité par Alain Ducasse à participer à cet échange gastronomique : « C'est un challenge et je n'ai pas envie de décevoir. »

••• Un menu à titiller les papilles

Exercice imposé pour l'équipe de Loir-et-Cher : deux menus, un pour le déjeuner et un autre pour le dîner. A midi : une entrée, un poisson, une viande et un dessert. Le soir : deux entrées, un poisson, une viande et un dessert.

Ludovic Laurenty a élaboré ses plats en fonction des produits qu'il pourra trouver sur le marché d'Osaka. Pascal Macé, de Montrichard, l'accompagne pour l'élaboration de la charcuterie : « Le cochon est très utilisé au Japon. Nous avons eu envie de montrer le travail de transformation réalisé par le charcutier. » Le rillon exporté à Osaka...

Et pour mettre l'eau à la bouche des lecteurs, voici ce que les convives nippons vont pouvoir déguster.

Saint-Jacques harissa doux en chapelure fraîche, compotée d'oignons, foccacia ; effeuillé de cabillaud, bouchons de ril-



Ludovic le cuisinier et Pascal le charcutier.

lettes et crème de céleri aux pommes ; cochon façon Chambord, tarte aux fraises crème citron et son croustillant de cacahuète. Et ensuite ? La sieste ! Blanc-manger de langoustine, salade craquante au pamplemousse, crumble d'échalote et son toast ; foie gras poêlé et

son tartare de Saint-Jacques et artichaut crème de topinambour ; turbot en chaud-froid au bouillon marinade aux herbes ; agneau et sa mousseline de petits pois, girolles, cocos et pommes grenaille, tout chocolat, spéculos et glace amande. Et hop ! Au lit...

le billet

Distinction

La pression monte à Montlivault... L'enjeu est de taille. La jolie surprise d'avoir été invité par Alain Ducasse à exporter la gastronomie française et régionale, au Japon, conforte les Laurenty dans leur idée d'une cuisine simple, basée sur les produits de terroir et le savoir-faire des artisans et producteurs locaux. « C'est un encouragement fabuleux. »

Nul doute qu'à Osaka, c'est le nom de Chambord qui sera retenu par les gourmets pour cocher l'adresse dans leur agenda.

Installés depuis moins de deux ans, les Laurenty « ont trouvé leur place » en Loir-et-Cher.

« Nous ne sommes ni l'un ni l'autre d'ici. Mais nous nous y sommes sentis bien dès que nous y avons posé le pied », explique Graziella. « Quand nous étions à Amboise (au Château de Pray), nous venions toujours en Loir-et-Cher. C'est d'ailleurs à Vallières-les-Grandes que nous nous sommes mariés. L'accueil, la simplicité, l'authenticité, la sincérité et l'amour du travail bien fait sont teintés de gentillesse. Les choses ne se font pas par hasard : elles se font quand elles le doivent. »

Et le mois prochain, les ambassadeurs culinaires arriveront directement de Montlivault ! Une belle promo pour le département.

A. I.

région

Salon Terre naturelle

Orléans (Loiret). La nature a son salon, du samedi 17 au lundi 19 octobre, au parc-expo d'Orléans (Loiret). C'est le rendez-vous de tous ceux qui sont à la recherche d'un mode de vie en accord avec la nature, la protection de l'environnement et qui souhaitent se forger une opinion, avoir une réponse à leurs questions, échanger ou faire leur marché...

Le salon est organisé autour de quatre pôles : alimentation et produits issus de l'agriculture biologique ; habitat écologique et environnement ; nature et beauté santé ; pour vous offrir des moments privilégiés de rencontres, échanges et découverte.

De 10 h à 19 h (18 h le lundi), 4 € ; gratuit jusqu'à 16 ans, www.salon-terre-naturelle-orleans.fr