

GASTRONOMIE

Le défilé s'est amorcé début octobre chez les plus pressés, dès l'ouverture de la chasse de l'animal aux grandes oreilles. Mais, cette année, l'été indien a invité les estomacs avertis à patienter. Il faut que le thermomètre frissonne pour avoir envie de plonger dans ce plat qui tient chaud au corps et enflamme les passions.

Le lièvre à la royale, c'est l'Everest de la bonne chère. La bête est désossée, farcie de foie gras, de truffes, cuite au bouillon jusqu'à trente heures, puis nappée d'une sauce liée au sang aussi lisse que sombre. Une recette qui invite à sa table le Roi-Soleil (elle a été créée pour cet amateur de gibier qui, à la fin de sa vie, n'avait plus de dents pour le mastiquer), le chef des rois Antonin Carême dans sa version périgourdine (en halottine farcie de foie gras et de truffes), le sénateur Coureaux et sa variante poitevine (comportée avec moult échalotes, gousses d'ail et chamberlin), et Paul Bocuse qui le sortit des oubliettes à la fin des années 1960. Un plat de confrérie qui permet de se situer sur l'échelle gastronomique hexagonale, tant chez ceux qui osent y mettre les mains à la pâte que chez ses dégustateurs. Il existe d'ailleurs un tout nouveau championnat du monde de lièvre à la royale qui célèbre cette recette patrimoniale. La deuxième édition s'est déroulée le 28 octobre à Romorantin, dans en Loir-et-Cher. Bravo à Ludovic Nardozza, second de Philippe Girardon au Domaine de Clairefontaine à Chonas-Iamballan, dans l'Isère, pour son titre.

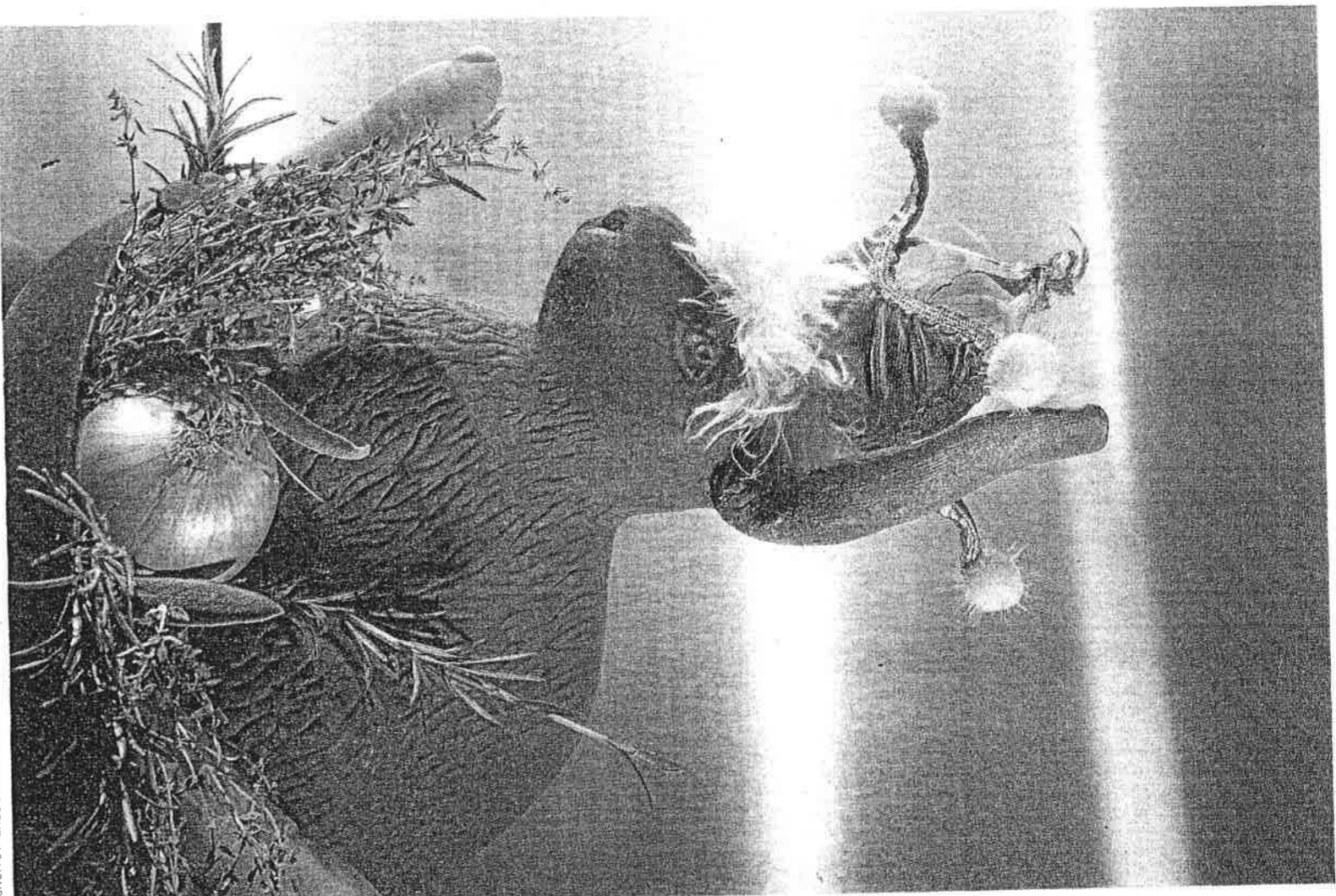
« Je mange tous les jours au restaurant. S'il y a du lièvre à la royale au menu, je le tente ! », explique Alain Chagnard. Ce bon vivant fait partie des clients coutumiers des grandes tables. « C'est un plat mythique ! On ne peut pas rincer avec. Cela demande un tel travail. Et la réduction de sauce est ingnifiquée », s'exclame le septuagénaire, Pierre Hermé, le pâtissier haute couture, est aussi un dingou du lièvreau.

« Durant la saison, je le prends dès que j'en croise un à la carte. Je m'en fais sept ou huit par saison. Je suis capable de choisir un restaurant s'il en propose au menu. Ce que j'aime, c'est sa puissance, l'odore la profondeur de ce plat et la sensualité de la sauce. Je demande toujours dans quelle version il est préparé, car j'ai une faible pour celle du sénateur Coureaux. Je me souviens très bien de la sensation que j'ai ressentie chez Frédéric Anton au Pré Catelan. J'ai repris trois fois de son lièvre à la royale façon Coureaux. J'ai même essayé d'en faire à la maison, en suivant la recette de Joel Robuchon que j'avais découverte dans un quotidien. Mais c'est un tel boulot ! Je préfère le manger chez les copains », précise l'ortèvre du sucre.

De la ferveur et des frissons

Les choix entretiennent un rapport quasi mystique avec ce plat qui demande la plus large palette de savoir-faire et de tour de main chez un cuisinier. « Je suis fan. J'en ai beaucoup mangé dans ma vie. Celui que je sers aux clients d'Épicerie, j'ai mis trente ans à l'élaborer. Ma recette est désormais figée depuis quatre ans », explique Eric Trechon. « Chez les clients, il y a une vraie ferveur autour de cette spécialité. Certains sont vraiment accros. La saison est courte, il n'est pas si facile d'en trouver au restaurant, cela coûte cher. Le lièvre à la royale se transforme en plat de mémoire », précise le Meilleur Ouvrier de France du Bristol.

Thomas Boullault, chef de L'Arôme à Paris, est originaire de Sologne, où les léporidés sont nombreux. Il a fait du lièvre à la royale son emblème dans l'établis-



MATHILDE DE LECORNAIS POUR « LE MONDE »

LES DINGOS DU LEVREAU

Eric Trechon, Jean-François Piège, Pierre Hermé... Le lièvre à la royale, héritage de Louis XIV, a toujours ses adeptes et même son championnat du monde. Alors que sa saison bat son plein, rien ne sert de courir, mais tout de même...

C'EST L'EVEREST DE LA BONNE CHÈRE. LA BÊTE EST DÉOSSÉE, FARCIE DE FOIE GRAS, DE TRUFFES, CUITE AU BOUILLON JUSQU'À TRENTE HEURES, PUIS NAPPÉE D'UNE SAUCE LIÉE AU SANG AUSSI LISSE QUE SOMBRE

sement dont il dirige les cuisines depuis plus de dix ans. C'est à lui que l'on doit ce championnat du monde, créé en 2016, destiné à le déposséder. « Le lièvre à la royale est unique, car c'est un plat qui crée des liens comme aucun autre. Lorsque je suis arrivé à L'Arôme, j'ai très vite décidé de le mettre au menu. Et lorsque la coupe première assiette a été prêtée, j'ai eu envie de connaître le premier client à la goûter. C'était son premier lièvre à la royale. Cette personne est devenue mon meilleur ami. On ne s'est plus quittés depuis. Je l'ai d'ailleurs invité en tant que membre du jury de la première édition du championnat du monde », raconte avec émotion le cuisinier.

Thomas Boullault constate que les lignes bougent dans la clientèle : « La jeune génération des restaurants gastronomiques – les 35-45 ans – est très curieuse de s'y frotter. » Le frisson « royal » est bien vivant. « On se gargarise de faire que l'on est fan. Comme si l'on faisait partie du Club des cent ! », s'amuse la toque blanche. Eric Trechon renchérit : « Je suis même étonné de voir de plus en plus de femmes en commander. On s'éloigne du stéréotype du banquet de chasseurs. »

David Bizet sera pour toujours le premier champion du monde, récompensé en octobre 2016. Il sert le lièvre dans le restaurant L'Orangerie à Paris. « Depuis ce titre, il est arrivé que, sur un service de vingt couverts, une quinzaine d'assiettes soient des lièvres à la royale. C'est à nous, les cuisiniers, de remettre à jour ces recettes du patrimoine. »

Un mets qui peut dérouter et dissuader ceux qui ne l'ont jamais goûté. « Pourtant, le lièvre s'adresse à un public très large. Il y a bien sûr les gastronomes aguerris, d'un certain âge, qui connaissent les tables de référence par cœur. Il y a aussi la clientèle plus jeune qui a envie de découvrir ce monument. D'ailleurs, je le propose dans le menu du déjeuner pour le faire connaître au plus grand nombre. »

Sa version interpelle dans sa relative douceur. « Aujourd'hui, le lièvre à la royale est devenu plus accessible. Ce qui est important, c'est de le faire vivre aux goûts du moment. Mais sans perdre ses origines. Je fais une lecture contemporaine. Je cherche l'ironie de la truffe, avec une sauce vivante, avec une pointe d'acidité. J'en utilise plus le lard gras. Je cherche à alléger. Je n'utilise pas de chocolat dans la sauce, mais je râpe des fèves de cacao dans l'as-

siette pour rappeler les effluves. » Sa sauce d'une robe bai-brun foncé est si lisse, qu'elle refléchi la verrière qui lui fait face. David Bizet a même trouvé le moyen de satisfaire les aficionados hors saison. « Je propose un rouger travaillé à la royale. » L'alliance de cette chair de poisson avec la sauce liée au sang est une vraie émotion gustative, délicieusement détonnante.

Dans son Grand Restaurant, Jean-François Piège joue sa partition, en prenant soin d'éviter les fausses notes. « En salle, je veux vraiment m'assurer que l'on propose le lièvre aux bonnes personnes. C'est un plat chivant, pas la peine de le recommander si t'y n'y a pas un désir sincère de la part du convive. On commence par demander si le gibier peut les intéresser. S'il y a du répondant, on demande si le lièvre peut les tenter. Mais je recommande plusieurs fois au directeur de salle s'il est bien sûr ! »

Son lièvre à la royale sort de sata-nière des que l'autonne s'installe. « Je ne suis pas toujours dingue du goût des assiettes que je peux croquer. Si je devais le caricaturer, un lièvre à la royale, cela reste un pâté. Froid, cela fait d'ailleurs une excellente terrine, explique le chef. C'est un indébouionnable de la cuisine

LES ADRESSES

En version gastronomique

Épicure, Le Bristol : 112, rue du faubourg Saint-Honoré, Paris 8^e, téléphone : 01-53-43-43-40.
L'Orangerie, Four Seasons Hotel George-V : 31, avenue George-V, Paris 8^e, téléphone : 01-49-52-72-24.
Le Grand Restaurant/Jean-François Piège : 7, rue d'Aguesseau, Paris 8^e, téléphone : 01-53-05-00-00.
L'Arôme : 3, rue Saint-Philippe-du-Roule, Paris 8^e, téléphone : 01-42-25-55-98.
Domaine de Clairefontaine : 105, chemin des Fontanettes, Chonas-Iamballan (Isère), téléphone : 04-74-58-81-52.

En version bistrotonique

Comptoir Canailles : 47, rue Rodier, Paris 9^e, téléphone : 01 53 20 95 56.
Au Bascoeur : 38, rue Réaumur, Paris 3^e, téléphone : 01-42-72-69-25.

française. S'il peut sembler assez éloigné de ce que je propose par ailleurs au menu, il faut se souvenir qu'un "classique", c'est un plat moderne qui a réussi. » Jean-François Piège précise : « Il n'existe pas vraiment de recette à proprement parler. Personnellement, je le vois comme un plat de jeune cuisinier. Un défi que l'on se lance et que l'on patine tout au long de sa carrière. C'est un plat qui renvoie à l'imperceptible. »

Un plat de partage en salle, comme autour des fourneaux. « Avec mon équipe, nous avons vécu un vrai moment de cuisine autour de ce plat. Avec mes seconds, nous avons exploré quelques idées. Lorsque je travaillais au Crillon, j'avais quatre lièvres à désosser par semaine. Il y avait du sang partout, et j'avais les doigts qui sentaient hyperfort... Désormais, je n'utilise que les épaules de l'animal. C'est la partie qui est la plus gélidieuse, qui permet d'arriver à la fin quelque chose de très tendre, pas sec. »

« Cuisinier ou grand cuisinier »

Toutes les toques parlent d'une seule voix en évoquant le défi que la préparation réclame. « Désosser l'animal sans percer les chairs, c'est quasi chirurgical. Je veux avoir toutes les parties dans une tranche. Le tout est cuit 30 heures à 72 °C. Ma farce est constituée de lièvre, de cochon, de foie gras, d'un mélange herbacé, cognac, vin blanc, porto blanc... Pas un seul cuisinier de ma brigade ne savait faire ce plat. C'est un moyen de transmettre plus qu'une recette : l'amour du métier », explique David Bizet. « Le lièvre à la royale réclame de la cuisine. Il faut maîtriser tous les gestes et le savoir-faire de la tradition française. C'est aussi un moyen de savoir si on a fait à un cuisinier ou à un très grand cuisinier », ajoute Eric Trechon. Un défi qui a un coût.

Le lièvre à la royale – dans sa version gastronomique – réclame des produits onéreux en quantité gargantuesque. « Pour en faire trois kilos environ, il faut cinq cents grammes de truffes, deux lobes de foie gras et – puisque je n'utilise que l'avant – quatre animaux ! », explique Jean-François Piège. Au fait, pourquoi le lièvre et la truffe noire se rencontrent-ils alors que leurs saisons se croisent ? « Le fait d'utiliser de la truffe noire en conserve n'est pas un souci. C'est sous cette forme que'elle est utilisée traditionnellement. Cela donne un parfum particulier que n'a pas la truffe fraîche. Il faut rappeler que la consommation de cette dernière est relativement récente. » La saison de la chasse du lièvre s'achève début décembre. Ne soyez pas en retard. ■

BORIS CORDIAN