



Le guide week-end Comme un chef

« L'été, on récoltait l'orge... qui m'a inspiré ce risotto »

RECETTE. L'étoilé Jacky Ribault se remémore avec émotion sa jeunesse bretonne, dans la ferme familiale. Des souvenirs que réveille ce plat coloré.

Par Rémi Dechambre, photo Emanuela Cino/Agent Mel, stylisme Sophie Dupuis-Gaulier.

“**M**on enfance dans la ferme familiale de Bain-de-Bretagne, pas très loin de Rennes (Ille-et-Vilaine), a été un formidable moment d'éveil des sens. C'était la saveur extraordinaire des fraises que je ramassais dans le jardin, l'odeur unique des premiers melons... On était en symbiose avec la nature. On chassait, on pêchait, on traitait les vaches et on faisait notre propre beurre. On tuait même, de temps en temps, un cochon. C'était une vie simple et chaleureuse. Lors des grands repas familiaux du dimanche, on était au moins une douzaine à table ! Il y avait mes parents, mon frère et mes sœurs, les deux cousines qui vivaient chez nous, mes grands-parents et un couple de vieux voisins qu'on ne laissait jamais seuls. J'en ai tiré une connaissance inégalée des produits fermiers. Cette authenticité et cette générosité alimentaire toujours ma passion pour la cuisine.

De l'orge perlé à la place du riz

L'été, au lieu de partir en vacances, j'adorais faire les blés et les foins. C'est aussi à ce moment qu'on récoltait l'orge.

C'est sans doute ce qui m'a inspiré cette recette de risotto, différente de celles qu'on a l'habitude de manger ou de voir à la carte des restaurants. Pour la faire, j'utilise de l'orge perlé, c'est-à-dire préalablement poli, ce qui permet de retirer l'enveloppe fibreuse – la différence entre l'orge et l'orge perlé est un peu comme celle qui existe entre le riz complet et le riz blanc. Vous en trouverez dans la plupart des épiceries.

Un plat à préparer à l'avance

Une autre particularité de ma recette est le mode de cuisson. Au lieu d'ajouter le bouillon au fur et à mesure sur la céréale, je la cuis au préalable à l'eau. C'est mon secret pour que le risotto soit encore plus moelleux. Cette astuce permet également de préparer le plat à l'avance pour n'avoir qu'à le terminer, en une vingtaine de minutes seulement, juste avant de passer à table. C'est extrêmement pratique ! Tout en étant un peu sophistiqué, ce risotto garde pour moi un goût indissociable de mes fantastiques années de jeunesse. »



A l'Est, du nouveau

En plus de diriger Qui plume la lune (Paris 11^e), une des rares tables étoilées de l'Est parisien, Jacky Ribault, 47 ans, a inauguré L'Ours, à Vincennes (Val-de-Marne). Sobre et précise, la cuisine contemporaine qu'il y sert pourrait bien, elle aussi, être récompensée (et vaut largement les 45 euros du menu déjeuner). Coup de cœur pour le maquereau rôti, betterave et salsifis séchés.

loursrestaurant.com

Trois bouteilles pour le bon accord



UN BOURGUEIL

Un vin rouge et bio à la fois fruité, léger et intense, aux agréables arômes de fruits noirs.

Les Vingt Lieux dits, domaine du Bel Air, dès 12,90 €.



UN BORDEAUX

Elevé en fût durant une vingtaine de mois, ce merlot se distingue en bouche par sa richesse et son côté charnu.

Côtes-de-castillon, Château Cadet (domaine de l'Aurage), dès 15 €.



UN LIMOUX

Ce blanc 100 % chardonnay possède une grande richesse aromatique, grâce à ses notes de noix, d'ananas et de coing.

Cuvée Limoux Blanc Vieilles vignes, Château Martinolles, dès 11 €.



Le risotto d'orge perlé aux asperges et à la betterave de Jacky Ribault

Difficulté ●●●●●

Coût ●●●●●

Préparation 25 minutes

Cuisson 40 minutes

Pour 4 personnes

1 petite botte d'asperges vertes, 250 g d'orge perlé, 100 g de mascarpone, 100 g de vieux parmesan, 50 g de beurre, 50 g de crème fraîche, 25 cl de jus de betterave, 10 cl de vinaigre de riz, 1 c. à s. de sucre, 1 cébette, sel, poivre.

Faites cuire l'orge perlé 40 minutes dans quatre fois son volume d'eau salée. Dans une casserole, versez le jus de betterave, le vinaigre de riz, le sucre et une pincée de sel. Faites réduire de moitié. Epluchez la cébette et ciselez-la.

Coupez le talon fibreux des asperges, retirez les pétioles (les feuilles naissantes le long de la tige) et coupez les asperges en deux dans le sens de la longueur. Faites-les cuire 5 minutes dans de l'eau frémissante salée. Egouttez-les avant de les plonger dans un grand volume d'eau froide: elles garderont ainsi leur couleur et leur croquant.

Egouttez l'orge perlé. Mélangez-le sans attendre avec le mascarpone, le parmesan, le beurre et la crème fraîche.

Ajoutez-y les asperges, préalablement réchauffées au micro-ondes ou à la poêle dans un filet d'huile.

Versez la sauce à la betterave et parsemez de cébette. Servez immédiatement.

Cette recette et cette photo ont été réalisées par nos soins, dans notre cuisine.