CLARE SMYTH

LONDON CALLING

Celle qui dirigeait la table trois étoiles de Gordon Ramsay a enfin sa propre adresse à Londres : Core. Son ambition ? Offrir une cuisine d'âme, profondément ancrée dans le terroir britannique, moins « fine dining » et plus « fun dining ». Ā nous l'assiette anglaise !

PAR **ALEXANDRA MICHOT** - PHOTOS **CARRIE SOLOMON**

On la sent un peu sur la réserve. Il faut dire que depuis qu'elle a ouvert en août 2017 son tout premier restaurant, Core, dans le ravissant quartier de Notting Hill, la nature discrète de Clare Smyth a été mise à rude épreuve. Le prix controversé de « Meilleure femme cheffe au monde », qui lui a été décerné l'an passé par le classement des World's 50 Best Restaurants, l'a mise sous le feu des projecteurs, l'obligeant à prendre position sur la place des femmes en cuisine et sur cette curieuse façon de créer une catégorie à part pour récompenser les cuisinières. Ce qu'elle a fait avec son tact habituel, expliquant qu'il n'y avait « pas de bonnes ou mauvaises façons de faire bouger les lignes car si l'on ne tente rien, rien ne change ». Autre raison pour laquelle on l'a sollicitée avec excès, sa proximité supposée avec le duc et la duchesse de Sussex. Venus dîner chez elle en amoureux, Meghan Markle et le prince Harry avaient été si séduits par sa cuisine qu'ils lui avaient confié la réalisation de leur dîner de mariage. Or, les polémiques et les potins mondains ne sont pas, loin s'en faut, la tasse de thé de la cheffe, qui sirote posément une infusion d'herbes, sur la banquette couleur crème du bar de son lumineux restaurant. « Je suis plus intéressée par les légumes », rigole celle qui a grandi dans une ferme d'Irlande du Nord avant de tomber amoureuse de la cuisine et de partir, à tout juste 16 ans, se former en Grande-Bretagne, faute d'école spécialisée à proximité. Passée par les cuisines des pointures de la profession (Thomas Keller en Californie, Alain Ducasse à Monaco, ou encore Gordon Ramsay à Londres qui la nomma cheffe exécutive à 29 ans, ndlr), elle fait montre de peu d'ego dans un univers peuplé de cuisiniers aux allures de rock stars. Clare préfère parler produits. « Je pourrais deviser des heures sur la tomate cœur de bœuf de l'île de Wight ou cette variété de rhubarbe forcée originaire du Yorkshire que l'on fait pousser dans le noir au jardin botanique de Chelsea », dit celle qui choisit plutôt d'inspirer ses équipes en leur offrant, chaque mercredi, une initiation à la sommellerie, une rencontre avec un producteur ou l'étude d'un classique de la littérature culinaire. « Après quinze ans dans des restaurants assez formels, j'avais envie d'un lieu plus convivial, plus souriant, une table où l'on se sente bien », avoue-t-elle. Pari réussi pour cette taiseuse qui met dans sa cuisine ses valeurs, sa malice et une bonne dose d'humour… irlandais.

COLD SLAW (4 pers.)

Préparation : 30 mn ◆ Réfrigération : 1 h ◆ Repos : 15 mn

◆ 12 feuilles d'estragon ◆ 12 feuilles de roquette ◆ 12 fleurs comestibles de saison ◆ 12 brins de ciboulette ◆ 12 feuilles de cresson ◆ 12 pluches de fenouil Pour la garniture gelée **◆ 50 g de babeurre ◆ 50 g de mayonnaise ◆ 400 g de concombre ◆ 65 g d'échalotes ◆ 6 cl d'huile d'olive ◆ 6 cl de vinaigre de chardonnay ◆ 100 g de poivre vert** Pour la salade de chou **◆ 100 g de chou blanc ◆ 100 g de chou rouge ◆ 50 g d'oignon ◆ 100 g de carotte ◆ 4 larges feuilles de salade iceberg ◆ 20 g de menthe fraîche ◆ 10 g de thym frais ◆ 20 g d'estragon frais**

1. Préparez la garniture gelée : mixez finement le babeurre, la mayonnaise, le concombre en cubes, les échalotes pelées, l'huile d'olive, le vinaigre et le poivre vert et passez le mélange au chinois. Placez-le au congélateur au moins 1 h.

2. Ciselez séparément les choux, l'oignon et râpez la carotte. Assaisonnez-les légèrement de sel et laissez-les s'égoutter dans une passoire pendant 15 mn. Épongez-les dans du papier absorbant. Ciselez la menthe, le thym, l'estragon. Mélangez les légumes avec les herbes.

3. Dans 4 assiettes, disposez une feuille de laitue iceberg garnie du mélange de chou ciselé et décorez d'herbes et fleurs aromatiques fraîches. Grattez la surface de la garniture gelée à la fourchette pour obtenir un granité. Répartissez-le dans 4 petits bols pour que chacun en parsème sur son cold slaw.

Le + EAT

Cette entrée dressée sur de la salade iceberg joue sur les mots : le coleslaw (la fameuse salade de chou) devient ici cold (froide en anglais) slaw.

🍷 Champagne Mumm, Cordon Rouge.

PASTA « MILLER STYLE » (4 pers.)

Préparation : 30 mn ◆ Cuisson : 15 mn

◆ 320 g de gnocchetti sardes à la semoule de blé dur ◆ 1 gousse d'ail ◆ 40 cl de bouillon de volaille ◆ 40 g de carotte ◆ 80 g de mini-courgettes jaunes ◆ 80 g de mini-courgettes vertes ◆ 80 g de petits pois frais ◆ 80 g de fèves ◆ 80 g de girolles ◆ 100 g de parmesan ◆ 40 g de beurre ◆ 10 cl d'huile d'olive ◆ 1 trait de vinaigre ◆ 12 pétales de tomates confites ◆ 3 c. à café de ricotta ◆ 40 g de roquette ◆ 4 fleurs de courgettes ◆ 80 g de basilic frais

1. Lancez la cuisson des pâtes dans le bouillon de volaille avec 20 g de beurre, un trait d'huile et la gousse d'ail pelée. Utilisez juste la quantité de bouillon nécessaire pour couvrir les pâtes à hauteur. Après 2 mn, ajoutez la carotte et les courgettes coupées en tranches, les petits pois, les fèves et les girolles.
2. Laissez cuire à feu moyen, en remuant régulièrement, à la façon d'un risotto jusqu'à ce que les pâtes aient absorbé tout le bouillon. Retirez l'ail et faites glacer les pâtes en ajoutant le parmesan râpé, les 20 g de beurre restant, le vinaigre et un filet d'huile d'olive. Remuez délicatement.
3. Répartissez les pâtes dans 4 assiettes creuses, ajoutez les pétales de tomates confites, des morceaux de ricotta, la roquette, les fleurs de courgettes et les feuilles de basilic. Assaisonnez de sel et poivre du moulin. Dégustez aussitôt.
🍷 ***Sud-Ouest, Côtes de Gascogne, Domaine Séailles, Cubik 2018.***

ROULEAUX DE FIGUES (6 pers.)

Préparation : 1 h ◆ Cuisson : 30 mn

Repos : 1 nuit + 30 mn

Pour la pâte sucrée **◆ 250 g de farine ◆ 20 g de sucre en poudre ◆ 7,5 g de levure fraîche ◆ 5 g de sel ◆ 12,5 cl de lait ◆ 30 g de beurre ◆ 2 œufs** Pour le confit de figues **◆ 150 g de purée de figues ◆ 150 g de figues sèches**

1. Préparez le confit : hachez les figues sèches, puis mixez-les avec la purée de figues et 2,5 cl d'eau. Laissez reposer une nuit. Le jour suivant, mélangez jusqu'à obtention d'une consistance épaisse. Réservez.
2. Préparez la pâte : dans un grand bol, mixez la farine, le sucre, la levure et le sel. Faites chauffer le lait avec un peu d'eau et le beurre. Versez ce liquide dans le mélange de farine, sucre et levure. Mélangez. Ajoutez 1 œuf entier et pétrissez à la main jusqu'à obtention d'une pâte lisse. Versez dans un bol légèrement graissé et laissez reposer pendant 30 mn.
3. Préchauffez le four à 30°/th. 1. Étalez la pâte sucrée et réalisez un rectangle de 30 x 20 cm de diamètre. Tartinez-le de confit de figues. Roulez-le sur lui-même et découpez le rouleau obtenu en 9 parts égales. Placez les mini-rouleaux couchés sur la tranche dans un moule préalablement beurré, de 22 cm de diamètre, et couvrez de film alimentaire.
4. Éteignez le four avant d'y placer le moule et laissez lever la pâte jusqu'à ce qu'elle double de volume (env. 30 mn). Ôtez le film alimentaire et enfournez le moule à 180°/th. 6. Laissez dorer 15-20 mn. Hors du four, badigeonnez la surface avec 1 œuf battu, saupoudrez légèrement de sucre et remettez au four pour 5 mn supplémentaires. Servez tiède.
🍷 ***Champagne Canard-Duchêne Brut.***

POULET FRIT FAÇON CORE ET CAVIAR (6 pers.)

Préparation : 30 mn ◆ Marinade : 24 h ◆ Cuisson : 5 mn

◆ **huile de friture** Pour la marinade de poulet ◆ **500 g de babeurre** ◆ **100 g de crème aigre** ◆ **50 g de moutarde de Dijon** ◆ **5 g de poivre noir écrasé** ◆ **7 g d'ail en poudre** ◆ **12 g de sel de mer fin** ◆ **8 cuisses de poulet, sans la peau** Pour la panure ◆ **450 g de farine** ◆ **150 g de fécule de maïs** ◆ **150 g de fécule de tapioca** ◆ **25 g de paprika** ◆ **22 g de paprika fumé** ◆ **6 g d'origan séché** ◆ **6 g de chili en poudre** ◆ **6 g de sauge séchée** ◆ **6 g de marjolaine séchée** ◆ **6 g de basilic séché** ◆ **6 g de poudre d'oignon** ◆ **6 g de poudre d'ail** ◆ **2,5 g de quatre-épices** ◆ **3 g de sel de céleri** ◆ **10 g de sel** ◆ **30 g de caviar**

1. La veille, dans un grand plat creux, mélangez tous les ingrédients de la marinade, ajoutez la chair des cuisses de poulet coupées en gros morceaux et laissez mariner 24 h au frais.

2. Le jour même, mélangez toutes les épices sèches et mixez-les pour obtenir une poudre que vous mixerez avec la farine, les fécules et le sel. Réservez. Faites chauffer l'huile de friture à 180°. Sortez le poulet de la marinade, égouttez-le et roulez les morceaux dans la panure avant de les jeter dans l'huile de friture. Laissez frire au moins 5 mn, jusqu'à coloration dorée.

3. Épongez le poulet frit, dressez et agrémentez d'un peu de caviar.

Le + EAT

Version chic d'une recette populaire de street food, ces « Core fried chicken » sont servis en entrée à grignoter au bar du restaurant.

Loire, Saint-Nicolas de Bourgueil, Damien Bruneau, Les Clos Vieilles Vignes 2015.

GOUGÈRES PETITS POIS-MENTHE (6 pers.)

Préparation : 45 mn ◆ Cuisson : 50 mn

Pour les gougères ◆ **8 cl d'eau** ◆ **32 g de beurre** ◆ **1,5 g de levain** ◆ **64 g de farine** ◆ **20 g de parmesan** ◆ **20 g de cheddar** ◆ **3 g de sel** ◆ **1 œuf entier (55 g)** Pour la béchamel ◆ **25 g de beurre** ◆ **25 g de farine** ◆ **15 cl de lait** ◆ **80 g de cheddar** ◆ **40 g de gruyère** Pour la garniture petits pois ◆ **250 g de petits pois surgelés** ◆ **15 g de menthe fraîche** ◆ **3 glaçons** ◆ **63 g de caillé de chèvre**

1. Préchauffez le four à 170°/th. 5-6. Couvrez 2 plaques de papier cuisson. Portez à ébullition l'eau et le beurre, ajoutez le levain et fouettez. Versez la farine et mélangez avec une cuillère en bois pour obtenir une pâte homogène. Faites chauffer à feu doux, 3-4 mn, pour évacuer l'humidité. Transférez la pâte dans le bol d'un robot. Fouettez 1 mn, ajoutez les fromages, le sel, puis l'œuf, fouettez encore, versez dans une poche à douille. Répartissez des ronds de pâte de ø 2 cm sur une plaque beurrée. Enfournez 22 mn.

2. Pour la béchamel : faites fondre le beurre, ajoutez la farine et remuez pour obtenir un roux. Faites cuire à feu doux entre 3 et 5 mn. Dans une autre casserole, faites frémir le lait et versez-le sur le mélange beurre-farine, en trois fois. Fouettez jusqu'à consistance homogène, portez à ébullition et laissez cuire encore 5 mn. Ajoutez les fromages et laissez fondre. Ôtez du feu et réservez.

3. Pour la garniture : faites blanchir les petits pois et la menthe 3 mn dans de l'eau salée bouillante, puis versez-les dans un blender avec les glaçons. Mixez 2-3 mn. Tamisez la purée au-dessus d'un bol, rectifiez l'assaisonnement et refroidissez-la en posant le bol dans un saladier contenant des glaçons. Réservez au froid.

4. Mélangez dans le bol d'un robot 63 g de béchamel, 63 g de purée de petits pois et menthe et 63 g de caillé de chèvre. Garnissez les gougères de ce mélange. Servez décoré de menthe fraîche.

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. À consommer avec modération.

TARTE TIÈDE
CHOCOLAT LAVANDE
EN FICHE
RECETTE