

CREMIEU

LE MARCHÉ AVEC... François-Xavier Bouvet à Crémieu restaurant Au pré d'chez vous

Il propose la recette d'un de ses plats du moment :

l'Omble chevalier, piperade de légumes, panisse, sauce écume de moules de bouchot, à base d'un poisson de lac : l'omble chevalier.

o Ingrédients : un poisson ; des poivrons, des tomates, des aubergines, des oignons pour la piperade ; de la farine de pois chiches, des oignons et de l'huile d'olives pour la panisse ; du jus de moules aux herbes légèrement crémé pour la sauce.

o Préparer d'abord la panisse : 100 g de farine de pois chiches mélangés avec 125 g d'eau. Parallèlement, faire revenir à la poêle un oignon coupé en dés avec de l'huile d'olives. Ajouter 125 g d'eau à bouillir avec. Verser la préparation à base de farine de pois chiches et cuire le tout pendant 5 min. Étaler ensuite la préparation sur un plateau, laisser refroidir et couper dans la forme souhaitée.

Faire frire avant de servir.

o La piperade : couper des tomates, des poivrons, des aubergines et des oignons en petites lamelles. Les faire cuire séparément avec de l'huile d'olives. Ajouter sel, poivre, voire ail et thym.

o Faire revenir l'omble chevalier à la poêle.

o Écume de moules de bouchot : jus de moules aux herbes légèrement crémé.

François-Xavier Bouvet propose ce plat d'omble chevalier pour encore quelques semaines, avant de changer sa carte.



CREMIEU

LE MARCHÉ AVEC... François-Xavier Bouvet à Crémieu restaurant Au pré d'chez vous

FrançoisXavier Bouvet est un homme de principes, avec de fortes convictions, qu'il applique à sa cuisine. Parmi les quelque 80 fournisseurs qui composent son répertoire, Sébastien Jas est l'un des principaux. Les deux hommes partagent la même philosophie quant à la qualité du produit, son authenticité et son identité. « Je change ma carte huit à dix fois par an, car je m'adapte aux produits de saison des producteurs, et non l'inverse. « C'est un gage de qualité », explique François Xavier Bouvet, qui tient le restaurant Au pré d'chez vous à Crémieu.

« C'est une des raisons qui font que c'est le seul restaurateur avec lequel je travaille directement, on partage cette même philosophie vis à vis du produit », enchérit, de son côté, Sébastien Jas, patron du Gaec La Chapelle de Corbeyssieu, qui cultive uniquement des légumes. L'exploitation s'étend sur une dizaine d'hectares, avec 8000 m² de serres, à Frontonas. Le cuisinier vient de temps en temps sur site pour cueillir la récolte directement à la source. Ce matin-là, François Xavier Bouvet repart avec des poivrons, des aubergines et des tomates. Des légumes qui lui serviront à la préparation de son plat (voir ci-dessous). « Avec des produits d'une telle qualité, le travail est déjà à moitié fait », souligne le chef, qui s'approvisionne au Gaec La Chapelle de Corbeyssieu depuis l'ouverture de son restaurant il y a quatre ans.

