

LOTTE PIQUÉE AU SAUCISSON, FÈVES À LA SARRIETTE

POUR 10 PERSONNES



Chapelure sèche : 2 poivrons rouges, 2 gousses d'ail, 6 tranches de saucisson, 50 g d'amandes grillées, 50 g de chapelure.

Lotte : 8 tranches de saucisson sec, 1 à 1,2 kg de lotte, 3 cl huile d'olive, 1 noix de beurre.

Sauce : huile d'olive, 4 échalotes, 200 g de champignons de Paris, ½ poivron, 2 tranches de saucisson, 1 cuillère à soupe de miel, 1 cuillère à café de concentré de tomates, 5 cl vinaigre de Banyuls, 1 jus de citron, sel, poivre.

Fèves : 400 g de fèves fraîches, sarriette fraîche, 250 g de farro cuit.

Chapelure sèche. La veille, tailler les poivrons, l'ail et le saucisson en petits morceaux, les mettre à sécher au four à 60 °C pendant 12 heures environ. Les mixer afin d'obtenir une poudre avec les amandes grillées, ajouter la chapelure.

Lotte. Tailler les tranches de saucisson en bâtonnets de 5 cm x 3 mm, les mettre au congélateur pendant 1 heure. Parer la lotte, piquer le poisson avec les bâtonnets de saucisson, en s'aidant d'une longue aiguille ou d'un couteau fin.

Sauce. Dans un sautoir à feu vif, faire revenir avec de l'huile d'olive les échalotes émincées, les champignons, le poivron et le saucisson taillé en dés. Ajouter le miel et le concentré de tomates. Déglacer avec le vinaigre et jus de citron, mouiller d'eau à hauteur et laisser cuire ainsi 20 à 25 minutes à feu doux. Filtrer le jus en pressant fortement sur la garniture. Vérifier l'assaisonnement et garder au chaud.

Fèves. Faire blanchir les fèves à l'eau bouillante salée pendant 1 minute environ, refroidir à l'eau glacée. Enlever la peau extérieure. Relever de sarriette fraîche ciselée.

Préchauffer le four à 140 °C. Colorer la lotte dans une poêle avec de l'huile et du beurre à feu vif. Mettre à cuire au four jusqu'à 40 °C à cœur (vérifier à l'aide d'un thermomètre ou piquer l'intérieur du poisson avec la pointe du couteau, elle doit ressortir tiède), saupoudrer ensuite le poisson avec la chapelure, poêler de nouveau, arroser et servir.

Dressage. Chauffer le farro dans une noix de beurre, ajouter un peu de sarriette hachée. Le dresser au centre de l'assiette. Dresser les fèves sur l'assiette, découper la lotte et la disposer à côté, saucer avec le jus.

Recette Régis Marcon pour Arts & Gastronomie.



CHOCOLATERIE LAMIELLE

13, rue Rualménil
88000 Épinal
03.29.82.20.01



Quelques kilos de fèves de Martinique pour un chocolat particulier.

Philippe Lamielle vit le chocolat de la culture à la tablette.
PHOTOS JÉRÔME HUMBRECHT

DU CHOCOLAT (PRESQUE) 100 % VOSGIEN

LA CHOCOLATERIE LAMIELLE À ÉPINAL (88) PROPOSE DES TABLETTES DE CHOCOLAT FAITES AVEC DES FÈVES DE CACAO DE MARTINIQUE. DONT UNE PARTIE EST PRODUITE PAR UNE VOSGIENNE !

Ce n'est pas du chauvinisme, c'est la volonté de faire découvrir encore un nouveau chocolat, de nouvelles saveurs, en s'ouvrant à une production totalement française et... partiellement vosgienne ! La chocolaterie Lamielle, qui avait déjà dans ses rayons une trentaine de crus de pure origine, ajoute la Martinique. Une Spinalienne installée sur cette île des Antilles a fait parvenir quelques kilos de fèves. Si la production peut paraître anecdotique quant à la quantité, c'est la démarche qui est importante parce qu'elle ouvre une voie. La famille Lamielle, qui maîtrisait déjà toutes les étapes de la fève à la tablette, envisage désormais une phase ultime : tenter la culture du cacao ! Le Graal pour cette famille toujours à la recherche du meilleur.

C'est un chocolat différent, aux arômes agrumes, à l'amertume maîtrisée. Le chocolat issu de fèves venues de Martinique a sa spécificité. Il vient compléter une gamme de 30 crus de « pure origine » où l'on trouve déjà Trinidad, la Colombie, le Venezuela et le très fameux Sao Tomé, la Rolls du cacao. René Lamielle, qui a enchaîné les récompenses nationales et internationales pour ses créations, continue de passer au labo, derrière la boutique de la rue Rualménil, à Épinal. Il y participe aux tests des nouveautés avec son fils Philippe et les fidèles ouvriers chocolatiers de la maison. Le terme de « passion » prend toute sa dimension avec ces gens-là.

La torréfaction, le concassage, le broyage du grué, le conchage de la pâte de cacao qui change encore la texture et le goût, tout est fait sur place à partir de fèves qui ont été choisies dans des terroirs particuliers et qui ont fermenté et séché le temps désiré et de la manière souhaitée. « On sait exactement ce qu'on veut », précise Philippe Lamielle. « Ensuite, la torréfaction nous permet d'affiner les saveurs, de les optimiser. C'est un travail de précision d'un bout à l'autre de la chaîne. Un travail long où chaque détail doit être bien maîtrisé. »

La Martinique est la nouvelle source d'inspiration de la maison spinalienne. Pas du tout par hasard ou par curiosité. Il y a cette volonté d'avoir un chocolat 100 % français. « Et l'opportunité d'avoir un peu de chocolat 100 % vosgien », s'amuse René Lamielle. « Patricia Brival, qui s'appelait Picard quand elle était

jeune fille à Épinal, a habité au-dessus de notre chocolaterie. Maintenant, elle vit en Martinique avec son mari et ils ont des cacaoyers ! »

UNE PETITE PLANTATION

Patricia Brival a envoyé un échantillon de sa production auquel elle a ajouté dix kilos de fèves bio produites par Raymond Rijo, membre fondateur du Groupement régional des agriculteurs bio de Martinique. Quelques tablettes et des pastilles de chocolat sont donc totalement vosgiennes ! « Je me souviens des années passées dans un appartement au-dessus de la maison Lamielle : les odeurs de chocolat montaient délicieusement jusqu'à notre étage », raconte Patricia Brival, plusieurs fois championne de France et vice-championne d'Europe de ski acrobatique. « C'est amusant ce clin d'œil à ma région. Pour l'instant, nous ne récoltons que 300 cabosses. Nous assurons la fermentation et le séchage au soleil. Nous avons un gîte et nous proposons aux touristes des petits ateliers cacao. »

Le cacao de Martinique étant très rare, les coûts sont plutôt élevés. Et cela ne peut pas vraiment se répercuter sur le prix de vente en boutique. « Mais l'important, c'est de se faire plaisir et de faire découvrir quelque chose de plus à nos clients », poursuit Philippe Lamielle. « Maintenant, nous avons envie d'aller jusqu'au bout et d'avoir nos arbres. Il n'est pas question d'avoir plusieurs hectares, mais une bonne vingtaine d'ares au moins, afin de constituer une petite plantation. On n'ira pas tous les week-ends, même si c'est assez facile de se rendre aux Antilles, mais on fera le voyage plusieurs fois par an pour suivre la culture et les temps forts. »

La production artisanale de chocolat telle que la conçoivent les Lamielle nécessite déjà beaucoup de travail, beaucoup de temps et d'attention. La culture pourrait s'y ajouter prochainement. « C'est un rêve. Et c'est bon de réaliser ses rêves », conclut d'une même voix et d'un même cœur Philippe et René.

JEAN-CHARLES VERGUET