



# La revue Culinaire

Le magazine des Cuisiniers de France

Paris, Des Gâteaux & du Pain  
Claire Damon  
« Le goût de l'essentiel »

Lorgues, Chez Bruno  
Clément Bruno  
« Sublimer la simplicité »

Chantilly, Auberge du Jeu de Paume  
Arnaud Faye  
« Une cuisine lisible et ludique »

Paris, Les Canailles  
Sébastien Guillo  
« Faire la cuisine que j'aime »

Paris, Intercontinental Paris Le Grand  
**Christophe Raoux**  
« Goût, émotion et technique »

Christophe Raoux

10€50  
bimestriel n°880  
janvier / février 2013



## JEUNE CHEF, NOUVELLE TABLE

Chantilly, « Auberge du Jeu de **Paume** »

# Arnaud Faye :

« Une cuisine lisible et ludique »

Le hasard fait bien les choses ! Chef de l'*Auberge du Jeu de Paume*, Arnaud Faye a toujours su prendre la balle au bond ! Et cela, depuis qu'à 15 ans il est parti en apprentissage chez M. Gaudon. Les autres toques, toutes prestigieuses, ont suivi : Régis Marcon, Pierre Bertranet, Patrick Henrroux, Antoine Westermann, Jean-George Klein, Patrick Bertron, Michel Roth, Thierry Marx. Quand, en 2012, il prend la direction des cuisines d'un tout nouvel hôtel quatre étoiles à Chantilly, cité princière du cheval. Retour sur le parcours de ce pur-sang.

Curnonsky, prince des gastronomes, définissait la cuisine auvergnate comme « droite au goût ». Dès lors rien d'étonnant à ce que le palais d'Arnaud, né le 28 octobre 1978 à Clermont-Ferrand, ait été affûté au plus juste. De même qu'au plus près du produit puisque ses grands-parents ont tôt fait de lui communiquer leur passion du jardinage dans leur grande maison de Cournon (Puy-de-Dôme). Aussitôt en âge de semer, Arnaud cultive ses légumes, cueille les fruits du verger et court les fermes avoisinantes pour rapporter volailles, œufs et lait. Quant à la cuisine généreuse de sa mère, Martine, elle est très appréciée par son père Robert, bonne fourchette et fin palais. Voilà un excellent contexte pour qu'il soit le premier du nom à en venir aux fourneaux :

*« Faire pousser des légumes, être en contact intime avec la matière a suscité mon intérêt pour la cuisine dès mon plus jeune âge. J'adorais voir ma mère cuisiner les produits que j'avais semés, cueillis ou ramenés des fermes. Cela me passionnait d'autant plus qu'aucun ne m'était étranger, ayant partagé leur histoire. »*

En revanche, il voue beaucoup moins d'attention à l'Histoire de France et plus globalement à toutes les matières qu'on lui enseigne au lycée du Stade à Cournon. Ainsi, obtenir son brevet des collèges tiendra du prodige à ses yeux. Au lendemain de cet exploit, il intègre l'école hôtelière de La Chaise-



Déjà la main à la pâte.



La jeune et belle équipe de l'Auberge du Jeu de Paume.

Dieu en 1995, s'y sentant aussitôt dans son élément. Cela grâce notamment à l'un de ses professeurs, M. Beriswil qui, après avoir été second dans nombre de grandes tables étoilées, s'impose comme un enseignant pétri de rigueur qui sait motiver ses élèves, privilégiant l'échange et leur donnant les moyens de s'exprimer.

## Régis Marcon

Parallèlement, Arnaud entre en stage chez M. Gaudon, chef qui respire l'amour de son métier en son hôtel-restaurant éponyme à *Le Brugeron* (Puy-de-Dôme). À 65 ans, cet ancien commis de la Mère Brazier et qui a connu Paul Bocuse, rénove de fond en comble ses cuisines plutôt que de penser à la retraite. Six personnes en cuisine et un matériel dernier cri des plus performants ! Arnaud apprécie sa découverte du métier, d'autant que l'enthousiasme du chef est des plus motivants. Puis stage suivant au *Park Hotel* à Lyndhurst, en Angleterre où l'on met l'accent sur la présentation des assiettes et des volumes. Quand, ses BEP et CAP obtenus, devenu grand (plus de 1,90 m !) mais ne se sentant pas encore prêt, il préfère poursuivre jusqu'au bac pro. Un diplôme qu'il obtiendra avec mention, après avoir effectué son stage de commis au sommet puisqu'il s'agit de l'*Auberge des Cimes*\*\* de Régis Marcon ! Là, il découvre ce que signifie grande cuisine « autour de superbes produits, au sein d'une équipe formidable, animée par un grand chef soucieux

de transmettre sereinement son savoir dans une ambiance aussi chaleureuse que familiale ».

## Pierre Bertranet

Cela, bien sûr, tout en se confrontant à la dureté du métier et aux exigences qu'il requière à un tel niveau. Ce que lui rappelle régulièrement le chef, bien que sa mise en garde n'altère en rien sa détermination. Ainsi adresse-t-il son CV à tous les restaurants deux et trois étoiles de l'hexagone. Avant d'intégrer la brigade de Pierre Bertranet, demi-chef de partie au garde-manger en son *Moulin de la Gorce*, doublement étoilé pour sa cuisine qu'il qualifie de « goût et de produits » :

« *L'entretien s'est fait par téléphone. Après avoir raccroché, j'ai tout de suite cherché un logement à La Roche-l'Abeille, sans me poser de questions. Et j'ai eu raison !* Auprès de ce grand chef, j'ai approfondi toutes les bases techniques. On travaillait avec la plus grande rigueur, mais toujours avec simplicité, de superbes produits, à commencer par les poissons, dont on levait les filets différemment en fonction de leurs tailles. Les produits arrivaient bruts. Tourner des montagnes d'artichauts était prétexte à compétition. Mais nous ne parvenions pas à égaler la dextérité du chef qui en venait à bout en un peu moins d'une minute. »

Du *Moulin*, Arnaud passe à *La Pyramide* de Patrick Henrroux, demi-chef de partie tournant auprès de Christian Née. Il restera un an dans le restaurant de



Vienne couronné de deux macarons « découvrant des produits du Sud et d'autres méthodes de travail, auprès de Christian Née, chef passionnant et futur MOF 2004. »

## Antoine Westermann

Puis en 2001, il rejoint le *Büerehiesel*, restaurant strasbourgeois triplement étoilé d'Antoine Westermann. Il s'y lie d'amitié avec Frédéric Crochet (aujourd'hui *Mon Viel Ami*, Paris, 4<sup>e</sup>) et Fabrice Touret (aujourd'hui chef de cuisine au *Büerehiesel*) :

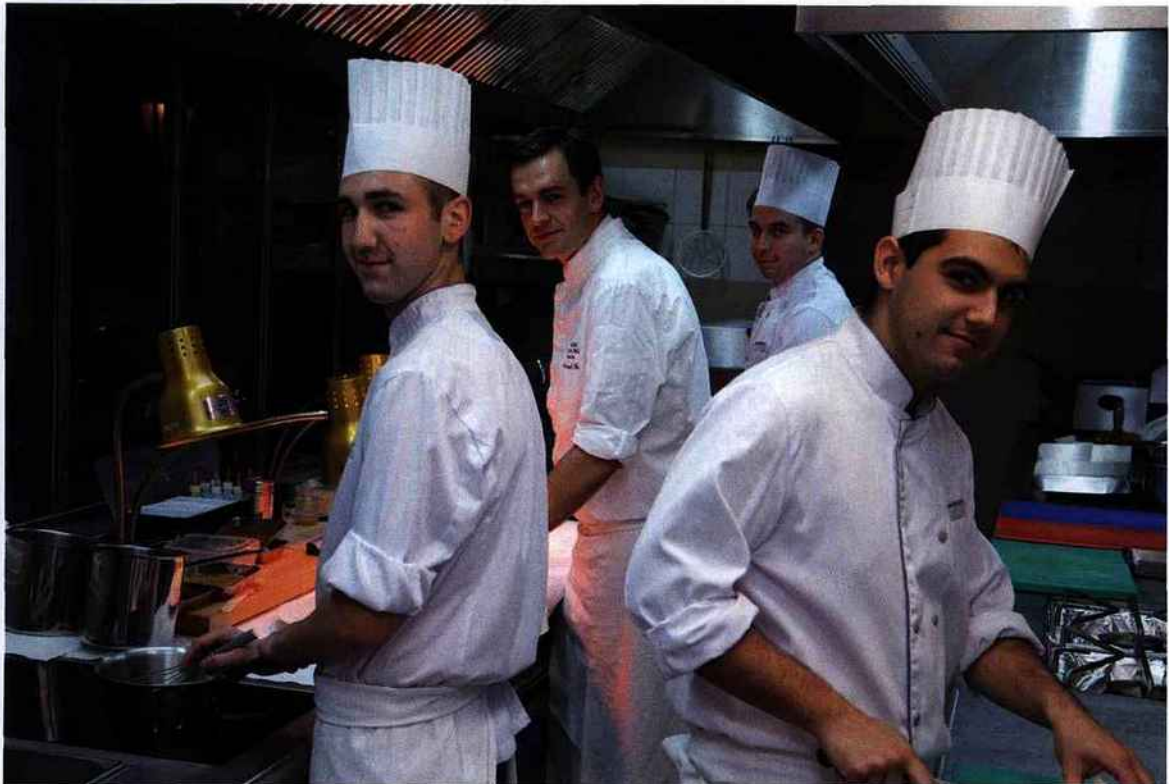
« Responsable du poste poisson, c'était mon premier trois-macarons. Pour la première fois, je découvrais qu'une cuisine pouvait avoir une très forte identité. Quant à la qualité des produits, elle était hallucinante. Les langoustines étaient livrées vivantes et, quand on recevait une quinzaine de colis de petits pois, nous n'en conservions que trois ! »

Nous sommes en 2003 quand Arnaud quitte Strasbourg pour Baerenthal, en Moselle, intégrant le poste de responsable poisson à *L'Arnsbourg*, le restaurant triplement étoilé de Jean-Georges Klein :

« C'est le chef le plus exigeant qu'il m'a été donné de rencontrer. Tout était millimétré, pesé avec minutie. La rigueur était militaire jusqu'au rangement de nos tabliers. Pour moi qui avais été jusque-là formé dans des maisons prônant un certain classicisme, cela m'a permis de m'ouvrir sur une nouvelle cuisine et ses techniques avant-gardistes. Pour résumer familièrement, ça m'a réveillé les neurones ! »

Une nouvelle adresse prestigieuse au cœur de Chantilly.





Au sein de sa garde rapprochée, Jean-Baptiste Dutac, Benjamin Astier et Sylvain Embareck.

## Patrick Bertron

Jamais deux sans trois ! Arnaud rejoint le *Relais Bernard Loiseau*\*\*\* à Saulieu. Nous sommes en 2004. Plus d'un an après la tragique disparition de Bernard Loiseau en février 2003. C'est donc auprès de Patrick Bertron, fidèle parmi les fidèles de Bernard Loiseau pour avoir travaillé vingt et un ans à ses côtés, qu'il occupe le poste de sous-chef :

*« Un palais unique, exceptionnel ! J'ai toujours admiré son approche et sa sensibilité du produit d'autant plus éblouissantes lorsqu'il s'agit de la mer que les origines du chef sont bretonnes. J'ai beaucoup évolué auprès de Patrick Bertron qui m'a notamment appris à réfléchir à la logique d'une assiette. Parallèlement, une mission au Japon m'a permis de découvrir une autre culture fascinante du produit. »*

C'est encore durant ces trois enrichissantes années passées au *Relais Bernard Loiseau* qu'Arnaud, après avoir fait ses premiers pas dans les concours, arrivé deuxième au concours national de la Fourme d'Ambert en 1999, remportera successivement en 2004 et 2005 le concours international du Coq Saint-Honoré et le trophée Jean Delaveyne, puis, en 2006, se classera deuxième au Concours national de cuisine artistique (éliminatoire française du Bocuse d'or). Avant dernier concours avant qu'il ne soit le lauréat du concours Créations & Saveurs en 2010.

## Michel Roth

Mais pour l'heure, en cette année 2007, il est temps pour Arnaud de découvrir la capitale et l'une de ses plus prestigieuses enseignes : le *Ritz*, chef de cuisine du restaurant gastronomique *L'Espadon* à 29 ans, auprès de Michel Roth, rencontré au trophée Jean Delaveyne, dont il présidait le jury :

*« Auprès de Michel Roth, d'un tempérament hyper réactif, j'ai vécu une expérience aussi inoubliable qu'accéléérée, dirigeant une brigade à laquelle il a toujours su insuffler un véritable esprit de famille malgré son gigantisme. Je suis très admiratif de la confiance qu'il porte à son équipe, de ses grandes qualités humaines et de l'importance extrême qu'il accorde à la transmission du savoir. C'était la première fois que je travaillais dans un palace et, qui plus est, à un poste réclamant beaucoup d'investissement. C'était très intimidant. Mais il aura su tout de suite me mettre à l'aise tant pour la gestion des équipes que de la carte. »*

Expérience d'autant plus marquante qu'en 2009 *L'Espadon* est couronné de son deuxième macaron et qu'Arnaud participe activement à la réalisation du très bel ouvrage de recettes, *Ritz Paris - Haute Cuisine*, paru chez Flammarion.

Début 2011, Arnaud rejoint *Le Mandarin Oriental*, Paris, chef de Thierry Marx, et participe activement au recrutement de la brigade pour l'ouverture du

nouveau cinq-étoiles de la rue Saint-Honoré. Un an plus tard, *Sur Mesure*, le restaurant gastronomique de l'hôtel obtient sa deuxième étoile.

## L'Auberge du Jeu de Paume

C'est alors qu'un nouveau challenge se présente à lui : prendre la direction des cuisines du futur quatre-étoiles, l'*Auberge du Jeu de Paume*, au cœur du domaine de Chantilly, ville princière du cheval enceinte de frondaisons giboyeuses, mais aussi patrie d'une crème aérienne liée aux Montmorency et aux Condé :

*« Quand en avril 2012, Pascal Groell, directeur général de cet hôtel de 92 chambres et suites m'a fait cette offre, j'ai tout de suite accepté. Voilà des années que je travaillais dans l'ombre et c'était là une voie royale, qui plus est à Chantilly ! Pour exprimer pleinement ma cuisine que je qualifie volontiers de lisible et ludique, liée à la nature et au terroir ainsi qu'au respect des plus beaux produits. Et cela, grâce à la compétence et au travail des meilleurs producteurs avec lesquels je collabore au quotidien. Je dis "lisible" parce que le produit doit être identifiable à 100 % dans l'assiette. Je dis "ludique" parce que la technique peut permettre d'apporter une touche innovante, grâce au jeu des textures. Mais à condition que cela se fasse dans le plus pur respect du produit, que ce ne soit qu'un "plus" venu s'inscrire en filigrane dans l'assiette, comme ce peut être le cas pour la poudre de beurre de noisette que j'emploie.*

*Mais que l'assiette soit un concentré de techniques, sûrement pas ! »*

Dont acte ! Ce qui lui importe, c'est d'être entouré de collaborateurs (brigade de vingt cuisiniers) avec lesquels il développe un relationnel participant à un véritable échange culinaire et qui privilégient, comme lui, la transmission du savoir.

Dans sa garde rapprochée, son adjoint Jean-Baptiste Dutac, son chef pâtissier Ophélie Barès et ses chefs de partie Benjamin Astier et Sylvain Embareck. En salle du restaurant gastronomique la *Table du Connétable* (30 couverts), son directeur de salle Mickael Magnier, le chef sommelier Anthony Hubault, le chef de rang Juliana Petit. Menus : 67 € (déjeuner), « Découverte » (88 €) et « Dégustation » 125 €, pour un ticket moyen de 130 €. Au *Jardin d'hiver*, le responsable de salle François-Xavier Chauvel, propose des formules à 26, 32, 36 et 47 € pour un ticket moyen de 50 €.

Quant à ses autres passions, Arnaud aime le design et l'architecture. Violons d'Ingres toutefois de second plan comparés au bonheur qu'il éprouve à hanter les marchés avec son épouse Laurence pour initier Flavie (7 ans) et Maelis (9 ans) aux plus beaux produits. Chassez le naturel, il revient au galop !

**Gérard Gilbert**

Une équipe de salle jeune et tout sourire.



## Voyage des saveurs (amuse-bouche)

### Mousse de yaourt à la truffe

55 g de yaourt à la grecque  
55 g de Perle de lait  
2 feuilles de gélatine  
25 g de crème fouettée  
10 g de coulis de truffe  
PM de roquette et de bourrache

Faites chauffer au bain-marie la moitié du yaourt. Ajoutez la gélatine, le reste du yaourt et la crème fouettée. Mettez la préparation en cadre, gardez-la au frais, puis taillez-la à l'emporte-pièce. Garnissez de coulis de truffe, d'une pluche de roquette et de bourrache.

### Coquetier de châtaignes, émulsion de foie gras à la cazette

100 g de châtaigne  
20 g lait  
20 g crème

### Espuma

200 g de lait soja  
50 g de crème  
100 g de foie gras terrine  
1 feuille de gélatine



Faites cuire les châtaignes dans le lait et la crème. Mixez-les, et mettez-les au fond du coquetier.



Versez le lait et la crème sur le foie gras avec la gélatine, mixez et mettez en siphon. Au moment de servir dressez sur la crème de châtaigne et saupoudrez de fleurs de cazette.

### Crème de jaune d'œuf et tourteau à la main de Bouddha

2 œufs  
10 g de tourteau  
10 g de jus d'étrille  
50 g de chapelure au tandoori  
10 g de main de Bouddha confit au gingembre

Faites cuire les œufs 45 min à 64 °C. Gardez les jaunes. Mixez-les avec le jus d'étrille et le tourteau. Moulez ce mélange en sphère, surgélez-le, puis panez-le et faites le frire surmonté d'émietté de tourteau à la main de Bouddha.

### Coussin de bar mariné

Pâte à coussin  
100 g de farine  
20 g d'huile d'olive  
2 g de sel  
20 g d'eau  
10 g de levure  
30 g de bar  
1 citron vert  
0,2 l d'huile d'olive

Mélangez tous les ingrédients au batteur, étalez le mélange et faites le cuire dans un four à 180 °C. Taillez le bar finement, faites une marinade instantanée. Dressez sur le coussin.





**1 homard de 500 g**  
**350 g de pommes**  
**250 g de coings**  
**0,7 l de cidre**  
**8 pièces d'oignon paille**  
**¼ de botte de persil**  
**50 g de pousses de salade**  
**PM cinq épices**

## Homard rôti au beurre de cidre Coings et pommes confits aux épices Oignon paille caramélisé

Faites cuire les homards au court-bouillon. Réduisez 20 cl de cidre à glace et mixez avec du beurre, rôtissez les queues et les pinces de homard. Avec le reste, réalisez une bisque. Mouillez avec 20 cl de cidre. Taillez les pommes à l'emporte-pièce, faites les rôtir au four dans du beurre, puis déglacez au cidre. Taillez les parures et le coing en brunoise, faites cuire à couvert doucement avec les cinq épices. Remplissez les pommes de ce mélange, déposez des coudes de homard liés à la bisque et disposez des pastilles de salade tout autour des pommes. Dressez.



## Agneau du Quercy cuit au serpolet Carottes confites, yaourt brassé au cumin

1 selle d'agneau  
1 carré d'agneau  
1 botte de serpolet  
1 faisselle  
2 pièces de carottes pourpres de 25 cm  
1 carotte orange  
1 carotte jaune  
1 carotte blanche  
PM de coulis de fane de carotte  
0,2 l de jus de carotte  
PM de cumin  
PM de beurre  
PM de jus d'agneau  
PM de lécithine

Levez les selles d'agneau, roulez-les avec du serpolet. Faites rôtir les selles et le carré d'agneau.

Faites cuire les carottes pourpres en cocotte à la graisse de canard et au beurre.

Réalisez une purée avec la carotte orange et les copeaux de carottes multicolores.

Montez la garniture de carottes.

Mélangez la faisselle bien pressée au préalable avec le cumin torréfié et mis en poudre avec le jus de carotte émulsionné avec de la lécithine. Dressez le plat.

