



Pierre Crepaud, chef étoilé du restaurant LeMontBlanc au Crans Hôtel & SPA, photographié ici par Sedrik Nemeth.

# DES PLATS SUR LE PODIUM

# Comme la mode, la cuisine possède une théâtralité propre qui émoustille nos sens

PAR MANUELLA MAGNIN,  
PHOTOS SEDRIK NEMETH - SIMPLE PLUS

EN CUISINE, COMME DANS LA VIE, lorsque l'on s'engage, on commence à fond et ensuite on accélère! » Telle est la devise de Pierre Crepaud, chef du restaurant LeMontBlanc au Crans Hôtel & SPA. L'homme à la veste verte tendre, star des réseaux sociaux, gratifié de 17 points au Gault&Millau 2017 et d'une étoile au Guide Michelin, était bien le créateur de saveurs et de couleurs rêvé pour imaginer un menu en accord avec les tendances de la mode printemps-été 2017. Quelques consignes griffonnées sur un mail, deux articles de Vogue et Cosmopolitan ont suffi à lui donner envie de s'éclater derrière les fourneaux avec son second Yannick Crepaux et son pâtissier Pierre Alain Rouchon.

Du jaune, du vert, du flower power... Tout y est dans les magnifiques créations du chef et de son équipe. Le foie gras se décline en sac à main, les langoustines se parent d'un collier de petits pois, le dessert se transforme en défilé gourmand.

A table comme au défilé, tout commence par la vue. Ainsi fonctionne Pierre Crepaud. Les idées fusent, les crayons s'agitent sur le papier, la mémoire fouille dans un répertoire de goûts et les textures suivent, magistrales. Le résultat: une cuisine de goûts, de couleurs et de formes, une cuisine qui réveille les sens et nous donne envie de filer déguster ces merveilles à Crans, où brille une belle étoile de la gastronomie romande.

**Restaurant LeMontBlanc**, LeCrans Hôtel & Spa, chemin du Mont-blanc 1, Plans Mayens, 3963 Crans-Montana, 027 486 60 60, www.lecrans.com

## La cuisson à juste température

La cuisson sous vide à juste température n'est pas réservée aux professionnels ou aux personnes pouvant investir dans du gros électroménager souvent onéreux. Elle est accessible aujourd'hui à tous grâce à l'arrivée sur le marché d'outils dédiés tout à fait abordables. Ces bacs-cuves, coiffés d'un couvercle qui évite l'évaporation de l'eau, permettent le réglage très fin de la température et de la durée de cuisson. Les cuiseurs sous vide à réglage de température précis s'achètent aujourd'hui à moins de 100 fr. sur Internet. Une excellente raison de s'y mettre!



## Pressé de foie gras de canard Viande séchée du Valais et abricots secs

(Pour 6 personnes)

**Préparation:** 1 h 30

**Cuisson:** 3 minutes

**Réfrigération:** 3 jours

### Ingédients:

1 lobe de foie gras d'environ 600 g  
7 g de sel  
1 g de poivre du moulin  
1 dl de Muscat du Valais  
6 tranches fines de viande séchée

■ Sortir le foie gras du frigo et le laisser à température ambiante afin qu'il prenne une texture très souple. L'étaler et séparer les lobes. Décoller les veines soigneusement, les retirer. Pour ce faire, il faudra suivre une grosse veine et repérer les ramifications.

■ Assaisonner le foie de sel et poivre. Ajouter le Muscat. Placer dans un sac adapté pour la cuisson sous vide, faire le vide.

■ Cuire par immersion dans un bain d'eau stabilisé à 57 °C pendant 40 minutes ou au four vapeur. Au bout de 40 minutes, plonger le sachet aussitôt dans un bain d'eau glacée. Passer ensuite le foie gras au mixeur pour pouvoir le travailler.

■ Monter en couches successives le foie gras et les tranches de viande séchée. Presser légèrement et conserver au froid. Il est conseillé de le préparer 1 ou 2 jours à l'avance avant de le servir.

### Gel au vin chaud

5 dl de vin rouge  
½ orange  
cardamome, anis étoilé, cannelle  
80 g de sucre  
10 g d'agar-agar

■ Mélanger le vin, les épices, le sucre. Ajouter des morceaux d'orange et le gélifiant.  
■ Chauffer à 85 °C, puis laisser refroidir afin d'obtenir l'effet gélifiant. Oter les épices et verser sur le pressé de foie gras.

### Condiment aux abricots secs

100 g d'abricots secs  
1 branche de romarin  
½ l d'eau  
5 g d'agar-agar

■ Faire gonfler les abricots secs dans l'eau bouillante pendant 2 mn avec le romarin, ajouter l'agar-agar et mixer le tout.

### Dressage

A l'aide d'un couteau préalablement chauffé dans de l'eau chaude, tailler une tranche de foie gras de 1 cm d'épaisseur. Compter 40 g par personne. Dresser la tranche sur une assiette de votre choix, et ajouter une petite cuillère de condiment abricots secs. Servir avec une tranche de pain grillé ou de brioche toastée.





## Les demoiselles de la mer Langoustine en cheveux d'ange Petits pois frais, sorbet framboise Yaourt mentholé

(Pour 6 personnes)

**Préparation:** 1 h

**Cuisson:** 15 minutes

### Ingrédients:

6 grosses langoustines  
200 g de yaourt nature  
500 g de petits pois  
7 feuilles de menthe  
herbes du moment  
huile de menthe\*  
sel, poivre  
sorbet framboise  
framboises fraîches  
pâte à kadaïf (épicerie orientales)  
huile d'olive

### Garniture

■ Cuire les petits pois à l'eau salée durant 7 minutes, les rafraîchir dans de l'eau glacée et les égoutter.  
■ Réserver quelques petits pois pour le dressage. Passer le reste au mixeur. Assaisonner.

### Sauce

■ Ciseler la menthe et l'intégrer au yaourt. Assaisonner et réserver.  
■ Pour les langoustines  
■ Décortiquer les queues des

langoustines en prenant soin de conserver la dernière nageoire caudale. Éliminer l'intestin.

■ Rouler les langoustines dans des filaments de kadaïf. Les saisir à la poêle avec un peu d'huile. Assaisonner et réserver.

### Huile de menthe

3 dl d'huile de pépins de raisin  
20 feuilles de menthe

■ Mélanger les feuilles de menthe et l'huile dans un bocal. Recouvrir d'un papier film et chauffer 30 secondes au micro-ondes à puissance maximale.

■ Laisser infuser une nuit à température ambiante, filtrer. Verser dans une bouteille et conserver à l'abri de la lumière.

### Dressage

Dans une assiette semi-creuse, ajouter quelques petits pois préalablement réchauffés, une cuillère de yaourt à la menthe, une langoustine croustillante, quelques framboises fraîches et une petite boule de sorbet. Servir à part un peu de crème de petits pois préalablement réchauffée et quelques gouttes d'huile de menthe.

## Comme un défilé gourmand

(Pour 6 personnes)

**Préparation:** 1 h 30

**Cuisson:** 3 h

**Réfrigération:** 12 heures

### Ingrédients:

sorbet griotte du commerce ou maison

### Sablé diamant vanille

80 g de beurre  
100 g de farine  
40 g de sucre glace  
2 g de vanille  
4 jaunes d'œuf  
1 g de sel

■ Mélanger le beurre pommade avec le sucre glace, la vanille et le sel.

■ Ajouter les jaunes d'œufs, la farine et bien mélanger jusqu'à ce que l'ensemble soit homogène.

■ Étaler sur une plaque recouverte de papier sulfurisé. Cuire à 165 °C pendant 12 minutes. Une fois cuit et refroidi, concasser en petits morceaux.

### Mousse Dulcey

200 g de lait  
25 g de glucose  
350 g de chocolat blond Dulcey  
400 g de crème  
5 g de gélatine  
25 g d'eau

■ Réhydrater la gélatine dans de l'eau froide. Faire bouillir le lait et le glucose. Ajouter la gélatine préalablement essorée puis verser le tout sur le chocolat Dulcey. Intégrer la crème froide et réserver 12 h au frais.

■ Monter la masse au batteur comme une chantilly. Transférer dans une poche à douille et réserver au froid.

### Mousse chocolat blanc vanille

200 g de lait  
25 g de glucose\*  
350 g de chocolat blanc  
les grains d'une gousse de vanille  
400 g de crème  
5 g de gélatine  
25 g d'eau

■ Réhydrater la gélatine dans de l'eau froide. Faire bouillir le lait et le glucose. Ajouter la gélatine préalablement essorée puis verser le tout sur le chocolat blanc et les grains de la gousse de vanille. Intégrer la crème froide et réserver 12 h au frais.

■ Monter la masse au batteur comme

une chantilly. Transférer dans une poche à douille et réserver au froid.

### Gel cerise verveine

200 g de cerises dénoyautées surgelées  
2 g de gellan\*  
15 g de sucre  
5 g de verveine

■ Faire bouillir les cerises surgelées. Ajouter la verveine, infuser 5 minutes puis filtrer. Ajouter le gellan et faire bouillir. Laisser refroidir et mixer, débarrasser dans des containers en plastique et conserver au frigo.

### Tuille griotte

150 g de pulpe de griotte  
10 g de sucre  
5 g d'huile  
0,4 g de xanthane\*

■ Mélanger les ingrédients. Étaler sur un tapis de cuisson en silicone et cuire à 85 °C durant 2h30.

■ A l'aide d'un emporte-pièce, détailler des ronds de la taille de vos verrines.

### Cœur coulant cerise

200 g de gel cerise verveine  
50 g de cerises fraîches

■ Dans de petites demi-sphères en silicone, détailler des cerises en petits morceaux. Ajouter le gel cerise verveine et laisser quelques heures au congélateur. Démouler une fois que la masse a durci.

### Dressage

Dans vos verrines, alterner la mousse Dulcey, des petits morceaux de sablé diamant vanille, la demi-sphère cerise verveine, la mousse chocolat blanc vanille, le sorbet et terminer avec la tuile griotte.

\*Xanthane, gellan, glucose: ces ingrédients peuvent être commandés en France sur [www.kalys.com](http://www.kalys.com). Autre adresse en Suisse: la grossiste Bevanar à Plan-les-Ouates (GE).

