La tradition c'est Cochon

LE P'TIT NORMAND 2016 Depuis 1978

C'est lui le chef. Nos chroniqueurs racontent le quotidien des fourneaux de restaurants de la région. Aujourd'hui, Jean-Marie Vendel, au Cochon d'or, à Beuzeville.

Il est 8 h 30, comme chaque samedi, Jean-Marie Vendel, le chef du restaurant Le Cochon d'Or à Beuzeville, va au marché. Habitué à se lever aux aurores, le chef part normalement bien plus tôt, mais il a accepté de faire une exception pour nous emmener avec lui. Sur la route, le cuisinier nous confie comment a débuté son amour pour la cuisine : *« Petit, j'étais très difficile mais j'aimais bien les gâteaux. Plus tard, ma sœur s'est mariée avec un cuisinier qui travaillait dans un bateau de marine marchande. Et aussi, un de mes oncles était curé, parfois il nous emmenait dans de très beaux restaurants. J'ai donc mangé jeune, des plats qu'on ne s'imaginait même pas. »*
Cet ensemble de petites choses a mené Jean-Marie Vendel sur la route de l'apprentissage, d'abord en pâtisserie puis en cuisine au restaurant de Renaissance à Argentan. Depuis, le chef du « Cochon d'or » a acquis une expérience exceptionnelle : treize saisons à l'île Chausey, des extras dans plusieurs établissements de Paris dont le Plaza Athénée, de multiples restaurants et surtout 30 ans de stages de formation avec des meilleurs ouvriers de France et des grands étoilés.

Le restaurant de Jean-Marie Vendel peut accueillir jusqu'à 66 couverts (photo Boris Maslard)

« SEUL LE PIMENT D'ESPELETTE A DU GOÛT »

Depuis deux ans, c'est à Beuzeville que le chef a choisi de poursuivre sa route. Il a rejoint Stéphane et Marie, respectivement dans la maison depuis trente-cinq et vingt-six ans. Avec eux, il partage ses connaissances et sa rigueur. Au Cochon d'Or, on déguste une cuisine à la fois traditionnelle, *« on peut manger une entrecôte normande par exemple »* et gastronomique, *« la semaine dernière, on avait un homard aux asperges et aux girolles. »* Ce matin, on prépare un suprême de pintade aux langoustines. Il sera cuit sous-vide à 61 degrés. Cette méthode de cuisson pourrait en surprendre plus d'un et pourtant le résultat en bouche est extraordinairement tendre.
De son côté, Stéphane réalise une terrine de boudin aux pommes et donne quelques détails : *« On monte en étage boudin, pomme de terre confite à la graisse de canard, compote sans sucre avec un jambon cru autour. »* Et ici, peu importe le plat, l'assaisonnement roi du restaurant c'est la fleur de sel et le piment d'Espelette. La raison ? *« Le piment d'Espelette est français et c'est le seul qui a du goût. La fleur de sel, c'est parce qu'on la sent mieux au bout des doigts, surtout quand ils sont mouillés »*, explique Jean-Marie Vendel. Parmi les desserts du jour, on trouve une tarte aux fraises revisitée avec quelques rhubarbes confites. Les fruits ont été ramenés du marché et viennent de Villers-Canivet. Un plaisir en bouche !
En plus d'un savoir-faire aussi aiguisé que ses couteaux, Jean-Marie Vendel a acquis au cours de sa carrière un certain niveau de rigueur. *« L'organisation et l'hygiène sont très importantes dans le travail, ce sont les bases du métier. J'aime travailler dans la propreté. »* Le Cochon d'Or bénéficie d'une immense cuisine, pour le plus grand plaisir du chef qui précise avec humour que *« c'est bien et ce n'est pas bien, car au moment du nettoyage il y a beaucoup de travail. »*
L'autre passion de Jean-Marie Vendel : les pommes. Il cultive une centaine de pommiers chez lui et on en retrouve quelques-uns près de la terrasse du restaurant. *« Le jus de pomme est servi au petit-déjeuner de l'hôtel. Il a d'ailleurs obtenu une médaille d'or lors d'un concours cidricole. »* Car l'établissement est aussi un hôtel géré par sa femme, également en salle avec Thomas pendant le service. Début 2016, il a obtenu le Label Normandie Qualité Tourisme.
Pour les amateurs de bonnes tables, il est l'heure de noter quelques rendez-vous au Cochon d'Or. À partir d'aujourd'hui et jusqu'au 15 septembre, le restaurant est ouvert le dimanche soir. Le jeudi 28 juillet 2016, le chef vous attend (sur réservation) pour une soirée initiation à la dégustation mets et vins. Sept crus différents sont au programme pour accompagner des cannettes, dorades et médaillons de saumon fumé. Prix : 55 €. Les autres jours, il est possible de privatiser une partie du restaurant pour des banquets de famille ou des séminaires.

ÉMILIE LESUR

■ **Hôtel-Restaurant du Cochon d'Or, 64 rue des Anciens d'Afrique du Nord, 27210 Beuzeville. Tél : 02.32.57.70.46.**

Ses bonnes adresses

■ **Vente de viande d'agneau.** La Ferme des Ifs, route de Pont-Audemer à Beuzeville (27). Tél : 06.74.45.37.82
■ **L'Andouillerie Granvillaise**. Bruno Robbe, 60 rue du Conillot à Granville (50). Tél : 02.33.40.45.83.
■ **Poissons**. Honfleur Marée, 596 chemin du Banc à La-Rivière-Saint-Sauveur (14). Tél : 02.31.89.03.73.

TENDANCE CUISINE

Salade d'été

L'été commence enfin à pointer le bout de son nez et les salades fraîches qui vont avec aussi. Aujourd'hui, on va donc s'équiper pour préparer une salade composée dans les règles de l'art. On commence par vérifier que l'on a des couverts adéquats pour servir. Si non, on opte pour la version naturelle et colorée de n2. En bambou et longues de 30 cm, ces cuillères à salade seront parfaites.
■ **Couverts à salade, 9,99 €, chez Alice Délice.**

Hacher

Pour hacher l'ail, le persil ou les oignons ou encore fouetter les œufs, voici un ustensile pratique et peu encombrant. Très simple d'utilisation, ce mini-hachoir batteur saura vous accompagner dans la préparation de vos salades estivales.
■ **Mini hachoir batteur, 14,80 €, chez Tout pour la Pâtisserie à Rouen.**

Servir

Pour servir votre préparation avec style, voici quelques bols et saladiers aussi pratiques qu'esthétiques. Une coupelle ou un bol pour proposer plusieurs vinaigrettes. Des saladiers pour la garniture. Tout est prêt pour passer à table.

■ **Coupelle Yunnan 4,50 €, Bol Yunnan, 8,95 € et saladier Yunnan, 14,95 € chez Du Bruit dans la Cuisine.**

RECETTES

LA SPÉCIALITÉ DU CHEF

Suprême de pintade aux langoustines

Ingrédients (pour 4 pers) :

- 2 pintades ou 4 filets
- 1 kg de langoustines calibre 16/20
- 150 g de farce fine de volaille
- quelques feuilles d'épinard
- 2 tomates
- 1 oignon et 1 gousse d'ail
- 1 branche de céleri
- 1 carotte
- 1 blanc de poireau

Progression : Lever les filets sur une pintade. Garder les cuisses. Décortiquer les langoustines sans oublier de les châtrer (possibilité d'enlever le boyau noir en pinçant légèrement l'extrémité de la carapace en les décortiquant). Ouvrir en portefeuille le suprême de pintade, assaisonner de fleur de sel et piment d'Espelette, étaler une farce fine de volaille, puis une feuille d'épinard blanchie et refroidie et finir par une langoustine, rouler le tout dans du papier film. Cuire à la vapeur (couscoussière) ou sous vide à 61° à cœur. Pour la sauce, faire revenir les carcasses de langoustines à l'huile d'olive, ajouter les légumes préalablement revenus à part, mouiller avec du vin blanc, réduire à sec, ajouter de l'eau ou du fond de volaille. Ajouter les tomates, les épices et laisser cuire 45 minutes. Filtrer dans un chinois. Faire réduire le jus, crémer et réduire à consistance. Poêler le suprême pour lui donner une coloration.

SON PLAT À 10 €

(pour 4 personnes)

Rossini de maquereaux au Camembert

Prendre deux maquereaux et lever les filets. Assaisonner à la fleur de sel et au piment d'Espelette. Poser des tranches fines dans une assiette, les imbiber d'huile, recouvrir de papier film, confire au micro-ondes puis en poser une sur le filet de poisson. Ajouter une feuille de basilic, rouler, et tenir avec un pic en bois. Cuire le filet de maquereaux dans une poêle pour colorer puis finir au four.
Servir avec une poêlée de 500 g de courgettes et 150 g de champignons de paris. Faire fondre 100 g de Camembert dans 150 g de crème liquide, assaisonner et passer à l'étamine.