



le dimanche d'un chef

Les endives au jambon d'Eric Frechon

Chaque semaine, un chef français nous livre les secrets du plat qu'il cuisine en famille. Eric Frechon, lui, revisite ce grand classique sans béchamel. Son fils adore !

par Rémi Dechambre photo Guillaume Czerw stylisme Sophie Dupuis-Gaulier

“**C**es endives au jambon gratinées au parmesan me replongent dans le terroir de mon enfance, vécue entre la Somme et la Normandie. L'endive de pleine terre y est reine. Quand nous ne sommes que tous les trois, avec ma femme Clarisse et mon fils Franklin, les repas dominicaux sont nos seuls moments de vraie tranquillité. Pour passer le plus de temps avec eux, je fais en général des recettes rapides. D'ailleurs, dans ma version des endives gratinées au jambon, on n'a même pas à faire de béchamel. On ne peut pas faire plus simple ! Ces recettes de mon enfance sont si importantes pour moi que je leur ai consacré un restaurant à la gare Saint-Lazare.

Saveurs d'enfance

Je dois dire que ma mère ne nous a jamais fait manger de conserves ou de surgelés. Le soir, au lieu de regarder la télé, elle préparait les plats du lendemain. Pour mon fils, qui va bientôt avoir 2 ans, je fais comme elle : deux ou trois fois par semaine, je lui prépare des purées de fruits ou de légumes. Ça peut être un classique, comme la carotte, ou quelque chose de plus original comme

le topinambour ou le céleri. Bien sûr, avec ma femme, on a toujours été passionnés par les bons produits. Mais c'est aussi l'aspect santé qui a motivé notre choix. Depuis sa naissance, Franklin ne mange que du frais et du bio ! En plus, cette alimentation de qualité est importante pour la formation de son palais. Au début, je ne lui faisais que des préparations mono-produits. Maintenant, elles peuvent être plus élaborées. Dernièrement, je lui ai même cuisiné des petits pots de saucisse de Morteau aux lentilles ! Il est vraiment important d'initier les jeunes au goût le plus tôt possible. Je sais que parfois – comme avec les endives –, ce n'est pas facile pour les parents, mais on peut essayer de ruser. Ma mère, par exemple, cachait l'endive en la roulant dans une tranche de jambon. Les saveurs de l'enfance restent gravées dans la mémoire. Au restaurant Epicure de l'hôtel Bristol, à Paris, même si ma cuisine de chef étoilé est le résultat d'une démarche radicalement différente et complexe, on me fait parfois remarquer mon penchant pour les associations terre et mer. Peut-être sont-elles la résurgence plus ou moins consciente de mes origines normandes ? »

Image non disponible
Restauration de l'édition

Le chef trois étoiles

A la tête du restaurant Epicure de l'hôtel Bristol, célèbre palace parisien, Eric Frechon propose une cuisine gastronomique de haute volée qui lui vaut, depuis 2009, trois étoiles Michelin. Certains de ses plats comme les macarons farcis à la truffe noire, artichaut et foie gras de canard gratinés au vieux parmesan sont déjà cultes ! Leurs secrets de fabrication, ainsi que ceux de ses nouvelles recettes, figurent dans un beau livre, sobrement intitulé *E*, qui vient de paraître aux éditions Solar (59 €).
www.lebristolparis.com
www.eric-frechon.com

trois vins pour le bon accord

Un morgon. Il faut un cru assez charpenté pour contrer l'amertume des endives. Comme le vin naturel du domaine Marcel Lapiere aux arômes cerise et réglisse.
Morgon, Marcel Lapiere, 17,50 €.

Un mâcon blanc. L'accord sera original avec ce vin riche et équilibré, au nez de fruits blancs du verger.
Mâcon La Roche Vineuse, domaine Merlin, 10 €.

Un côtes-de-francs. Bouche ronde, tanins veloutés et finale longue. Ce vin rouge du Bordelais réalisé par Jean-Pierre Amoreau est une petite merveille.
Cuvée Emilien, Château Le Puy, 18,50 €.

photos © Sébastien Laban / Divergence, DR



“On ne peut pas faire plus simple !”

Nous avons réalisé les endives au jambon gratinées au parmesan d'Eric Frechon.

Pour 4 personnes

6 grosses endives,
2 épaisses tranches de jambon blanc, 100 g de parmesan en bloc, 1 litre de crème liquide, 1 noix de beurre doux, sel, poivre.

Préparation 40 minutes

Cuisson 50 minutes

Essuyez les endives sans les laver. Taillez les tranches de jambon en dés de 5 mm. Râpez le parmesan. Dans une casserole, portez la crème liquide à ébullition. Ajoutez les endives, en veillant à ce que la crème les recouvre à peine. Salez et poivrez. Laissez cuire à feu doux pendant 35 à 45 minutes, selon leur grosseur. Une fois

les endives cuites, laissez-les refroidir dans la crème, puis égouttez-les et coupez-les en deux dans le sens de la longueur. Préchauffez le four à 180 °C (th. 6). Faites réduire la crème de cuisson jusqu'à l'obtention d'une consistance nappante. Dans une poêle, faites chauffer la noix de beurre à feu doux. Ajoutez-y les endives, côté tranché dans la poêle, et faites-les

dorer légèrement. Dans un plat à gratin, disposez les endives côté doré vers le haut, et recouvrez-les de crème réduite. Puis disposez les dés de jambon sur chaque demi-endive et parsemez de parmesan râpé. Enfournez et laissez gratiner 5 minutes. Une fois les endives bien dorées, servez aussitôt.

Image non disponible.
Restriction de l'éditeur