

Le gastronome averti dresse parfois la liste des produits qu'il aimerait avoir dégustés au moins une fois dans sa vie. Même s'ils sont souvent chers, il fera tout pour mettre la main sur ces aliments rares, voire introuvables, car il s'agit de saveurs remarquables qui manquent à son répertoire gustatif. Boutargue, ormeaux, yuzu...

Ces produits d'exception se dénicheront plus facilement dans certains grands restaurants, les chefs disposant de fournisseurs à même de leur proposer des ingrédients uniques. Mais parfois, au détour d'une épicerie fine ou lors d'un voyage, le gourmand pourra toutefois tomber lui-même sur la perle rare. Il s'agira de la découverte d'un élément de sa liste imaginaire ou tout simplement d'une épice, d'un poisson, d'un légume peut-être moins couru mais original. Car à l'autre bout du monde, voire beaucoup plus près de chez soi, dans une région particulière, on tombe parfois sur des ingrédients totalement inconnus. Qu'au final, on soit déçu ou pas importe peu; voilà une saveur de plus à sa collection personnelle...

La boutargue

La boutargue ou poutargue est constituée d'œufs de mulets salés, séchés et pressés, emprisonnés dans une fine gan-

née et la nécessité de s'approvisionner en poissons d'excellente qualité notamment en Mauritanie.

L'ormeau, abalone ou "oreille-de-mer", car la forme de la coquille de ce gastéropode marin rappelle celle d'une oreille, est un coquillage typique de la côte nord de la Bretagne. Il lui faudra au moins deux ans pour atteindre 4 cm, taille à laquelle on le consomme, mais il peut vivre quinze ans. Le muscle intérieur doit être paré et battu pour l'attendrir avant de le déguster simplement poêlé dans du beurre, avec du sel et du poivre. En Bretagne, il existe depuis peu

COLLECTION Truffe blanche d'Alba, caviar d'Iran, safran de la Mancha, etc. Il est de ces produits rares que le gourmet se doit d'avoir goûté au moins une fois.

Bellota pousse le vice jusqu'à vendre ses pétales de jambon exclusivement découpés par un maître-trancheur, ou *cortador*, dont le nom (mais aussi la date de tranchage) est indiqué sur le paquet ! Cette merveille particulièrement fondante en bouche coûte environ 250 € le kg. On dégustera par exemple ces fines tranches de *pata negra* posées sur une purée montée à l'huile d'olive.

Le yuzu

Le yuzu est un agrume originaire de Chine et cultivé au Japon. Il s'agit d'une sorte de pamplemousse de petite taille à la peau moins lisse et avec de nombreux pépins, dont le goût oscille entre le pamplemousse, le citron vert, le cédrat et la mandarine. Sa teinte peut varier du vert au jaune selon sa maturité. Si le fruit frais est quasi impossible à trouver en dehors du Japon, on mettra plus facilement la main sur du jus concentré de yuzu dans les épiceries japonaises (env. 15 € les 200 ml).

À Paris, le pâtissier Sadaharu Aoki utilise avantagement le yuzu pour parfumer des crèmes qui garnissent des éclairs ou des macarons. Excellent en pâtisserie, il est également utilisé côté salé. Son zeste sert à parfumer le poisson ou les soupes. Au Ja-

pon, il entre également dans la composition de la sauce *ponzu* - à base de vinaigre de riz, de *mirin* (saké doux), de flocons de bonito, d'algue *kombu* -, à laquelle on ajoute parfois de la sauce soja, qui accompagne notamment les tempuras ou les sashimis.

Il est impossible de dresser une liste exhaustive, mais on pensera aussi au poivre sarawak, aux pibales (les alevins de l'anguille), au *fugu* (ce poisson aux gonades et au foie contenant un poison 1 000 fois plus puissant que le cyanure), à l'omble chevalier (un poisson des eaux douces des hauts lacs alpins), à la ventrèche de thon rouge, à l'ortolan (même si sa consommation reste interdite, au bœuf Wagyu de Kobe (nourri à la bière et massé), au chocolat de la fève criollo...

Hubert Heyrendt

Envie de lecture ?

"Tout ce que vous devez avoir goûté au moins une fois dans votre vie", publié en 2003 par Sylvia Gabet (textes) et Eric Frechon (recettes) aux éd. du Chêne (184 pp., env. 39,90 €).

Une fois dans sa vie...

gue de cire pour éviter toute oxydation. Spécialité de Martigues (Provence) mais produite également dans d'autres pays méditerranéens, c'est un produit artisanal fabriqué par quelques entreprises familiales. Les œufs forment une masse compacte de couleur ambrée et peuvent être consommés dès la fin de leur séchage; ils seront alors souples. On découpera de très fines tranches - arrosées ou non de jus de citron - que l'on dégustera à l'apéritif. Mais on appréciera aussi la boutargue plus âgée. Elle aura foncé et durci, et s'accommodera, râpée, sur des pâtes avec un filet huile d'olive et quelques tomates fraîches.

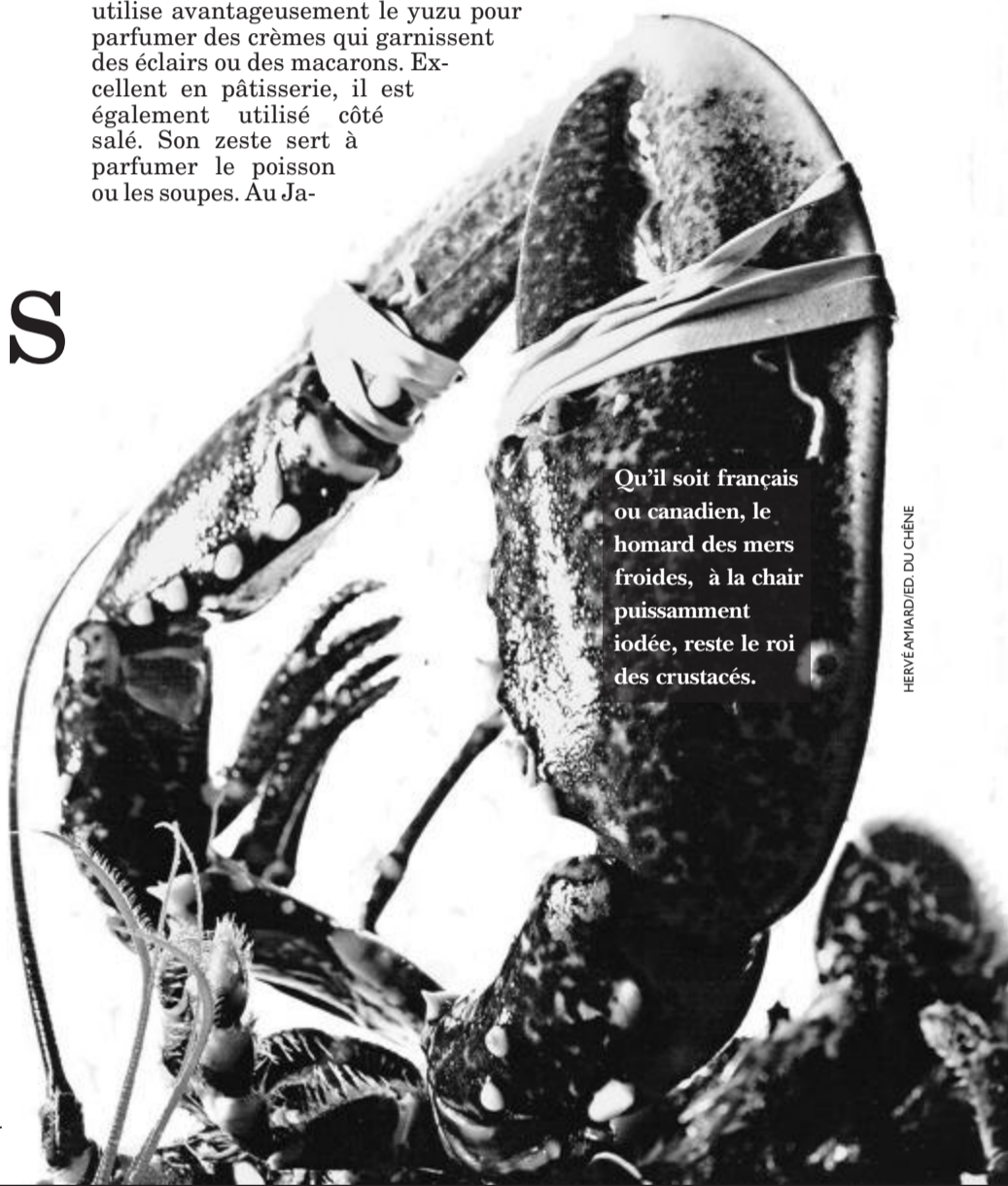
Sa saveur marine puissante ne séduira pas tout le monde et il faudra faire attention à bien la doser. Elle coûte en moyenne 140 € le kg. Ce qui fait son prix ? La raréfaction des mulets de Méditerranée

ou un élevage d'ormeaux au pied du phare de l'île Vierge. Cette truffe des mers coûte environ 100 € du kilo.

Le jambon Bellota

Le Bellota est un jambon ibérique issu de porcs *pata negra* nourris exclusivement de glands - ce qui lui donne son goût particulier aux accents de noisette - et affiné pendant 24 à 36 mois. Le label Bellota est garanti par le *Consejo Regulador del Ibérico*. Chaque jambon, dont on aura prélevé un échantillon de gras afin de déterminer la quantité de glands réellement consommée par la bête, est serti d'un bracelet inviolable numéroté.

La marque française Bellota-



Qu'il soit français ou canadien, le homard des mers froides, à la chair puissamment iodée, reste le roi des crustacés.

HERVÉ AMIARD/ED. DU CHÊNE

Sortez couverts

Une brasserie sachant brasser large par Dominique Simonet

IL Y A, BIEN SÛR, BRASSERIE ET BRASSERIE, et si l'on cherche un lieu qui fait dans la qualité sans chichi, avec l'esprit terroir bien ancré dans les principes, celui-ci est parfait. Sur les hauteurs de Schaerbeek, à l'extérieur

du boulevard Lambert, la brasserie Cochaux accueille dans un décor à l'ancienne, avec plafonds fleuris, lambris sculptés tandis qu'aux murs, des fresques renvoient à la place Sainte-Catherine, un ancien bassin du temps où ce quartier central de Bruxelles avait encore vocation portuaire. Logique: le lieu tient son nom de Félix Cochaux, ingénieur civil et industriel qui inventa, au XIX^e siècle, un système de dragage du canal reliant la capitale à la mer via l'Escaut.

Plus terre à terre, l'actuelle maison Cochaux, comme toute brasserie qui se respecte, fait avec les saisons. Pour retrouver son petit salé juteux aux succulentes lentilles, il faudra attendre le retour de l'automne. Idem pour les inévitables choucroutes. Par contre, le banc d'écailler est toujours richement garni. Bien sûr, les Fines de claire ne sont pas rares chez nous,

mais il est beaucoup moins simple de trouver des Fines des abers, en provenance de Bretagne ou encore des Utah Beach de Normandie bien sûr. Tout ça autour de 12 euros les 6, en fonction des arrivages.

La carte elle-même fait preuve d'un classicisme de bon aloi (yau...): andouillette, tartare, omelettes, onglet, jambonneau, saucisson de Lyon, etc. Avouons un faible pour ces croquettes de crevettes croustillantes (12 euros), ou leurs variations parmesanes, au saumon et chicons. Quant aux petits gris de Namur, ils voient toute leur saveur révélée, à la Dugléré, comme le cuisinier français du XIX^e, Adolphe de son prénom: dés de tomate, émincés de champignons et d'échalotes, fines herbes, vin blanc, et le tour est joué (13,70 euros).

Rassuré côté carte, l'on peut partir à la découverte des suggestions. A la différence de la France, où il s'agit d'un rôti de veau farci de rognon, la rognonnade est ici faite toujours bien de rognon, mais accompagné de foie, toujours de veau. Rosée, servie à la liégeoise avec haricots verts et pommes de

terre rissolées, elle est craquante comme peut l'être la juteuse tranche d'espadon grillé, couché sur lit de roquette et copeaux parmesans. Tout simple, le cordon-bleu rassemble tranche de veau, jambon, fromage, et roulez jeunesse.

Essentiel dans ce genre de maison, le plaisir du vin se décline, en provenance du pays d'Oc, dans ses trois couleurs et en toutes quantités à partir du verre. La carte elle-même fait la chasse aux étoiles du guide Hachette, tablant sur la régularité de classement. Côté blancs, le muscadet Domaine de la Sensive (17,30 euros) fera une fête aux coquillages. Si l'on voit rouge, du Grand Pey-Lescours (Saint-Emilion) à 38 euros jusqu'aux Tourelles, second vin du Pichon-Longueville (Pauillac) à 57 euros, il y a moyen de moyenner. Mais la trouvaille du jour est un Rioja Martinez Corta (22 euros). Élevé en barriques neuves, françaises et américaines, son cépage tempranillo développe une fraîcheur qui le fait rouler sur l'espadon, ainsi qu'une profondeur tenant tête à la rognonnade. Accueil, diversité et un petit air de Méditerranée, tout ce qu'on attend d'une brasserie sachant brasser.

BRASSERIE COCHAUX. Avenue Gustave Latinis, 2. 1030 Bruxelles. www.brasseriecochaux.be. 02.242.17.67.