



PATRICK LOUSTALOT-BARBE

L'ARTISAN DE SAVEURS



Préfaces de Gilles Brochard et d'Olivier Scala

ISBN 978-2-7466-1452-9

Format 180 x 230 - 284 pages

90 recettes, Anecdotes, Poésie et Aparté

26 €uros

SYNOPSIS

Fin septembre 2008, je décidais de clore une première et merveilleuse aventure longue de dix années. En effet avant d'ouvrir **Teathétcha**, mon salon et comptoir de thé actuel, j'avais créé le restaurant/salon de thé **L'Artisan de Saveurs**, rue du Cherche-Midi, dans le 6^{ème} arrondissement de Paris. Certains d'entre vous, d'ailleurs, l'on peut-être connu... Nous proposons plusieurs prestations : déjeuner, brunch, goûter, cours de pâtisserie, expositions et poésie.

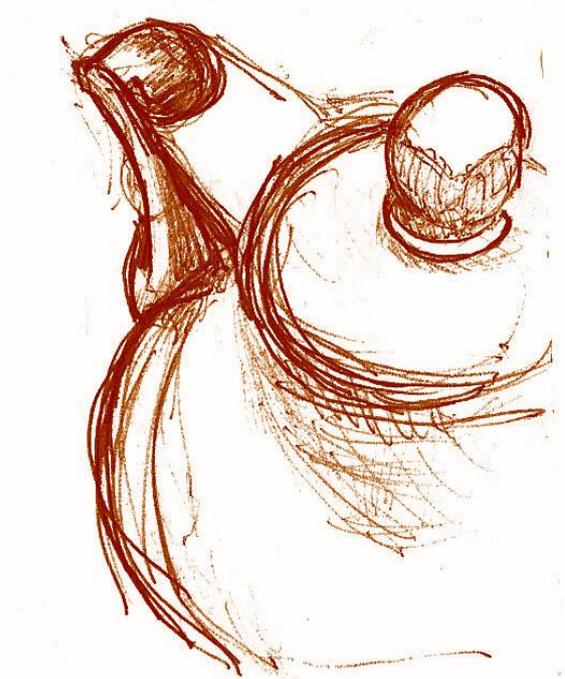
Pour clôturer comme il se devait cette expérience et remercier ma clientèle de sa fidélité, j'avais écrit un livre de cuisine, sans doute un peu plus, à cause de notre singularité. Comme promis je viens de rééditer cet ouvrage, pour cette fois le partager avec vous.

Découvrez le carnet de recettes, parfois de secrets, mais aussi de confidences d'un artisan du goût. Vous pourrez désormais réaliser chez vous nos « pensées gourmandes », « douceurs et découvertes », chocolats chauds, boissons glacées ou confiseries ; toutes les spécialités sucrées comme salées qui ont fait le succès de notre maison. Chacune d'entre elles est accompagnée d'un thé choisi, de ses caractéristiques et de son mode d'infusion. Un travail de précision comme nous aimions le faire.

Vous retrouverez peut-être au fil des pages, et je l'espère, toute l'âme et l'atmosphère si particulière de mon ancien établissement. J'ai rédigé cet ouvrage avec la même rigueur et la même sensibilité que celles qui m'animaient à l'époque.

Quelques poèmes de Thérèse Mercier, ma belle-maman, vous accompagneront lors de votre lecture, petit clin d'œil à nos soirées "Thé et Poésie". Laissez-vous surprendre également par des anecdotes glissées ça et là, sous forme télégraphique, reflet du quotidien d'un commerçant. Mais je n'en dirai pas plus !

L'Artisan de Saveurs



PREFACES

Par Gilles Brochard

Journaliste, écrivain

Auteur de plusieurs livres et ouvrages sur le thé

Co-fondateur du Club des Buveurs de Thé

J'ai eu la chance de suivre pendant dix ans le parcours de Patrick Loustalot-Barbé... Son salon de thé était une balise gourmande, quelque part entre la maison Peltier et La Grande Épicerie... Patrick Loustalot-Barbé ne faisait rien au hasard : il composait avec le temps, veillant à rendre heureux sa clientèle de plus en plus fidèle au fil des années... Il savait habilement combiner la rigueur d'une carte de thés et l'exigence d'une carte salée-sucrée... Il a bousculé avec grâce les habitudes et fait avancer le goût du thé dans la restauration, avec une certaine audace et une élégance jamais hautaine. Ainsi, ce cuisinier plutôt réservé en public, a toujours misé sur la simplicité et sur une touche de sophistication propre aux vrais artisans... C'est pourquoi, le jour où j'appris qu'il envisageait sérieusement de fermer son salon de thé, j'eus la fierté de penser que cela ne serait que provisoire. L'avenir nous le dira. Mais le présent est là qui nous encourage à lire ce livre, cet album des souvenirs, ce florilège de douceurs, qui enfin nous est livré presque en secret pour que nous perpétuions chez nous modestement son savoir-faire talentueux.

Par Olivier Scala

Président du Comité Français du Thé

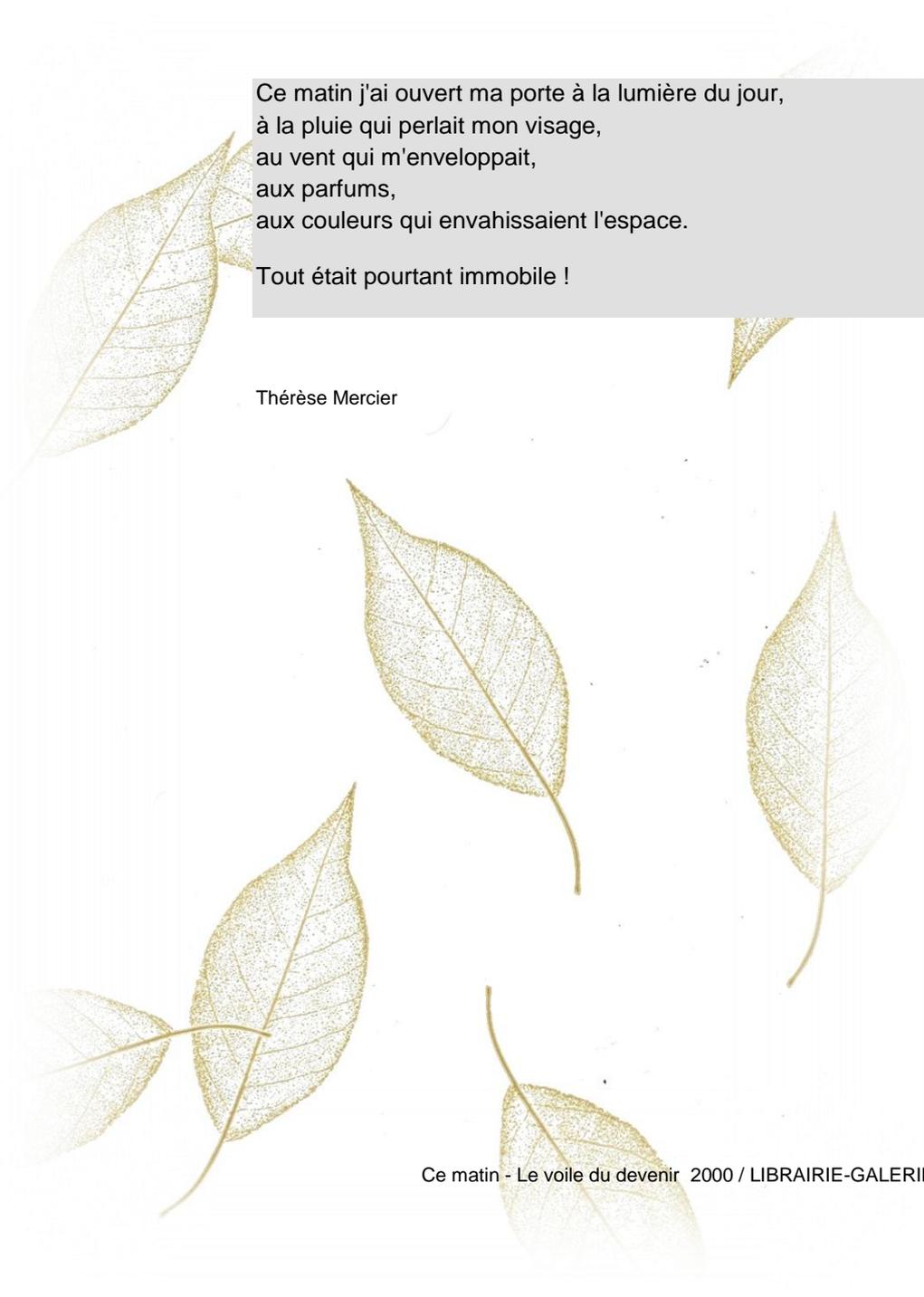
Directeur des Thés Georges Cannon

Expert et tea taster

Discret, Patrick Loustalot-Barbé a la modestie des personnes de talent. Il a appris la cuisine auprès de chefs et pâtisseries prestigieuses... Dans son antre, chaleureusement décoré, avec goût et simplicité, au 72 rue du Cherche-Midi, Patrick va immédiatement imposer son style, ses recettes, ses idées, son savoir-faire. Que de créations inoubliables ont ravi les papilles d'une clientèle exigeante, trouvant là un interlocuteur à la hauteur... Qui n'a pas en mémoire, entre autres, son fameux blanc-manger au lait de coco, dessert d'une délicatesse et d'un équilibre extrêmes ?... Mais, comme pour la carte des menus, il souhaite qu'apparaissent, sur la carte des thés, des mélanges particuliers et parfois exclusifs. Nous travaillons ensemble pour mettre au point une dizaine de mélanges, classiques ou parfumés... En attendant de le voir réapparaître et nous accueillir en un nouveau lieu, laissons nous séduire par ce legs qu'il nous offre : un trésor de 90 recettes extraordinaires, reflétant partiellement deux décennies de travail, de création, d'inspiration, de talent, de plaisirs gourmets et gourmands !

SOMMAIRE

PRÉFACES	p. 6/9
CONFIDENCES		
LE GOÛT EN HÉRITAGE	p. 20
LE CHEMIN DES CUISINES	p. 21
OUVERTURE DE L'ARTISAN DE SAVEURS	p. 23
LE SALON DE THÉ ET SES PRESTATIONS	p. 25
CARNET DE RECETTES		
PENSÉES GOURMANDES		
<i>Poissons et crustacés</i>	p. 37
<i>Viandes</i>	p. 67
<i>Volailles</i>	p. 85
DOUCEURS ET DÉCOUVERTES		
<i>Desserts</i>	p.111
<i>À l'heure du thé</i>	p.155
<i>À emporter</i>	p.171
BRUNCH	p.191
BOISSONS		
<i>Chaudes</i>	p.209
<i>Rafraîchissantes</i>	p.217
COURS DE PÂTISSERIE	p.227
RECETTES DE BASE	p.245
APARTÉ		
À PROPOS DE THÉ	p.258
COULEURS THÉ	p.260
LES GRADES DU THÉ	p.264
SAVEURS DE THÉ	p.268
ÉTALONNEZ VOTRE PALAIS	p.269
TABLE DES RECETTES	p.271



Ce matin j'ai ouvert ma porte à la lumière du jour,
à la pluie qui perlait mon visage,
au vent qui m'enveloppait,
aux parfums,
aux couleurs qui envahissaient l'espace.

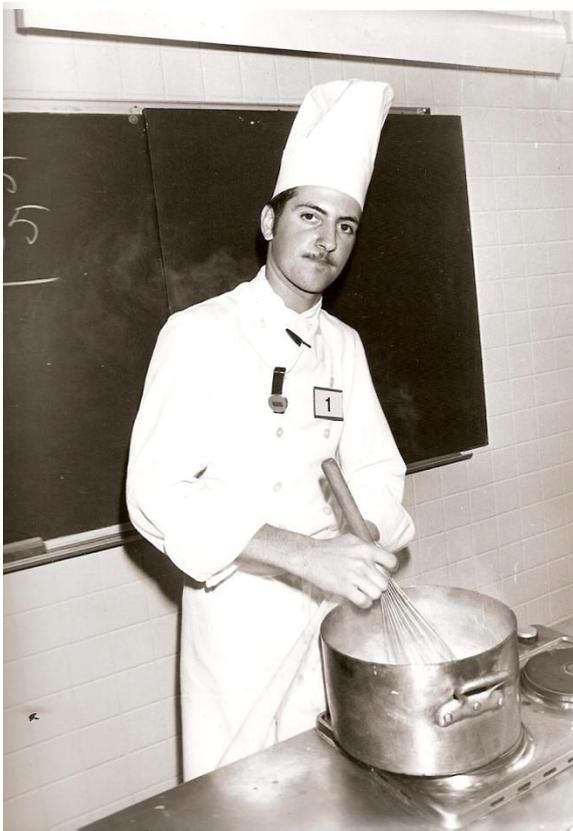
Tout était pourtant immobile !

Thérèse Mercier

CONFIDENCES

Elevé dans une atmosphère gourmande et bercé par des récits de parents «Cordon Bleu», une vocation s'est éveillée en moi dès le plus jeune âge. L'importance donnée à la nourriture à cette époque-là et la culture familiale du bien-manger ont sans doute favorisé ma sensibilité culinaire et l'apprentissage de certaines valeurs...

Quelques années plus tard, mes parents s'étant séparés, personne n'aurait pu s'opposer à mon choix, lorsque je décidais de m'inscrire au concours d'entrée de l'Ecole Hôtelière de Paris contre l'avis et le conseil de mes professeurs qui, eux, envisageaient une orientation plus classique, axée mathématiques et un avenir plus valorisant qu'une orientation technique...



Ce n'est donc pas le fruit du hasard, si après avoir autant travaillé pour les autres, le moment de s'installer arrive, avec cette envie de s'investir davantage et de vouloir prendre de nouveaux risques. Je travaillais déjà dans la restauration et l'hôtellerie de luxe depuis dix sept ans quand j'ai décidé de créer «L'Artisan de Saveurs»...

Comme vous l'imaginez, en cuisine, l'organisation est une nécessité, même si parfois elle a des aspects quelque peu militaires. Les tâches doivent être bien réparties et chacun sait ce qu'il doit faire...

Nous sommes actuellement dans une société de paradoxes où l'on a donné à la communication une place prépondérante, alors qu'il n'y a pas d'écoute. Elles devraient être indissociables...

Mais qu'est-ce-qu'il lui a pris, ce jour là, de pousser la viande dans le hachoir avec la lame d'un couteau « filet de sole » et de laisser trainer son doigt à proximité ? Six points de suture, trois semaines d'arrêt et un mois de rééducation...

POISSONS ET CRUSTACÉS

38 - Blanquette de cabillaud au curcuma et feuille de citronnier,
épinards et orge perlé
Gyokuro, Uji, JAPON

40 - Daurade en croûte de céréales,
jus ambré à la bière et légumes oubliés
Hojicha, Shizuoka, JAPON

43 - Filet de loup poêlé à l'anis, papeton d'aubergine
(mini-ratatouille glacée)
Lu An Gua Pian, Jinchai, Anhui, CHINE

47 - Filets de maquereau marinés, rémoulade de cèleri et pomme verte,
blini et graines de carvi
Lung Jing, Zhejiang, CHINE

50 - Gâteau de rascasse au coulis d'étrilles, ratatouille provençale
Tie Guan Yin, Anxi, Fujian, CHINE

53 - Paupiettes de truite aux girolles et aux coques,
pointes d'asperges et riz sauvage
Shincha, Shizuoka, JAPON

57 - Petit gâteau de crabe et coriandre, salade de pourpier,
avocat et pointes d'asperges à l'orange et huile de sésame
Thé vert glacé japonais

60 - Pot-au-feu de lotte, bouillon d'étrilles et crème de raifort
Sencha, Shizuoka, JAPON

63 - Rillettes de saumon fumé au citron vert,
bohémienne de légumes « aigre-douce »
Matcha, Kyoto, JAPON

BLANQUETTE DE CABILLAUD AU CURCUMA ET FEUILLE DE CITRONNIER ÉPINARDS ET ORGE PERLÉ

8 Personnes

BLANQUETTE DE CABILLAUD

*1,2 kg de filet de cabillaud
60 g échalotes
15 g gingembre
30 g beurre
10 g pâte de curry jaune
1,6 dl jus d'orange
3 feuilles de citronnier
8 cl vin blanc sec*

*1 litre fumet de poisson
8 g curcuma
350 g crème liquide
Sel fin
Poivre du moulin*

Retirer les arrêtes des filets de cabillaud.

Lever la peau.

Portionner le poisson ; 3 morceaux d'environ 40 à 45 g par personne.

Le cabillaud sera salé, poivré et cuit à la vapeur au moment du service.

Réaliser la sauce :

Faire suer dans 30 g de beurre le gingembre haché et l'échalote ciselée.

Ajouter la pâte de curry, et le curcuma. Mélanger avec un petit fouet et torréfier 1 à 2 minutes.

Verser le vin blanc et le jus d'orange. Réduire de 1/3.

Ajouter les feuilles de citronnier et le fumet de poisson. Réduire de moitié.

Additionner la crème liquide. Cuire à la nappe.

Chinoiser. Mixer et vérifier l'assaisonnement.

GARNITURE

360 g orge perlé
1,6 kg épinards
1,2 kg moules
1 dl vin blanc
45 g beurre

40 g échalotes
Cerfeuil
Sel
Poivre du moulin

Cuire l'orge perlé comme du riz, dans une eau bouillante et salée.
Equeuter et laver les feuilles d'épinard.
Les plonger dans une eau bouillante, salée.
Au bout de quelques minutes de cuisson, les refroidir dans une eau glacée.
Egoutter et presser.
Les épinards seront réchauffés dans du beurre au moment de l'envoi.
Réserver.
Gratter et laver les moules.
Les cuire à couvert avec 40 g d'échalotes ciselées et un décilitre de vin blanc sec.
Poivrer seulement. Cuisson 4 à 5 minutes, le temps que les moules s'ouvrent.
Les décortiquer et les recouvrir de jus de cuisson.
Conserver 24 coquilles doubles et vides pour la présentation.

Dressage : Garnir le fond d'une assiette creuse d'orge perlé. Regrouper au centre les épinards. Disposer les trois morceaux de cabillaud à égale distance les uns des autres, et proche du bord de l'assiette. Intercaler les coquilles de moules, puis répartir tout autour les coquillages décortiqués. Arroser généreusement de sauce au curcuma les morceaux de poisson et les moules. Déposer sur chaque pièce de cabillaud une pluche de cerfeuil.

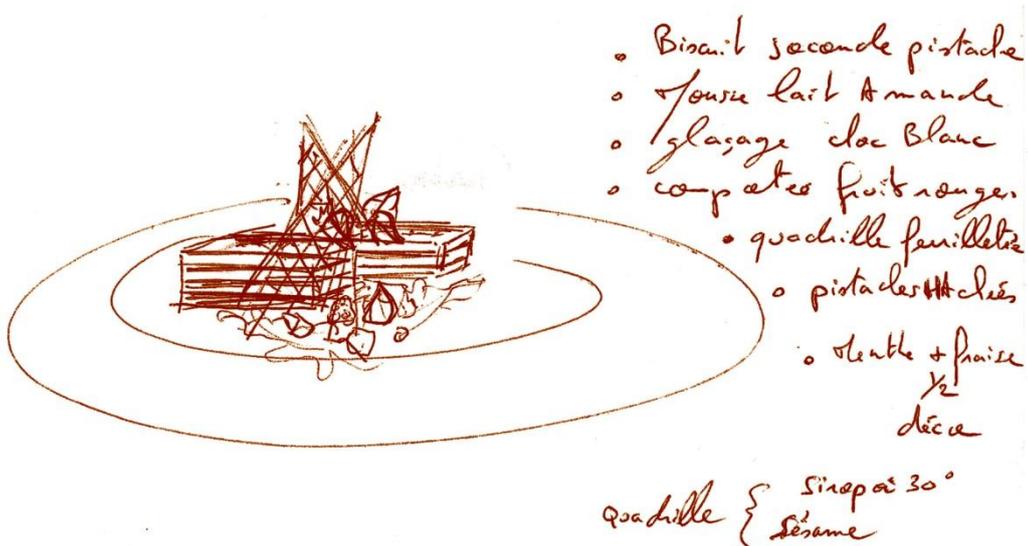


Gyokuro, Uji, JAPON

Thé vert : un des thés verts les plus nobles, les plus raffinés, et les plus précieux du monde, feuilles d'un vert incomparable. Liqueur à l'aspect frêle et fragile, comme le Printemps, mais qui se révèle au palais, dense, puissante et suave. D'une fraîcheur remarquable aux parfums d'algue, de cresson et d'épinard. Longueur en bouche exceptionnelle

15 cl d'eau à 60° C / 3 g de thé / 2 mn d'infusion / 3 fois de suite

Je me souviens des deux ou trois premières années d'activité, où mon épouse venait m'aider les week-ends. Nos enfants étaient adorables (ils le sont toujours d'ailleurs). Comme il ne fallait pas gêner le déroulement du service, Clothilde et Thibault, âgés alors de cinq et six ans, s'asseyaient sagement l'un contre l'autre, sur une des marches de l'escalier en colimaçon qui montait au bureau. Surplombant la salle de restaurant, attentifs et concentrés, ils observaient. Quand le moment était venu, quelques marches plus haut, ils s'allongeaient sur les sacs de linge sale, matelas de fortune et faisaient la sieste. A peine sortis de leurs rêves, et très créatifs, ils se mettaient à dessiner. Je n'oublierai jamais les magnifiques « Châteaux en Thé » et les « Corbeilles de fruits confus »...



J'avais besoin d'un grand réconfort et comme à mon habitude, je vais là où je me sens bien où des petites attentions et un cadre chaleureux vous réconcilient avec la vie. Malheureusement, à ma grande et mauvaise surprise le salon n'est plus...

Pouvez-vous me dire si vous avez déménagé, changé d'orientation, si les cours de cuisine vont perdurer et/ou me donner de vos nouvelles ?

Cordialement.

Isabelle



TABLE DES RECETTES

Chacune d'entre-elles est accompagnée d'un thé choisi

PENSÉES GOURMANDES

Poissons et crustacés

- 38 - Blanquette de cabillaud au curcuma et feuille de citronnier, épinards et orge perlé
- 40 - Daurade en croûte de céréales, jus ambré à la bière et légumes oubliés
- 43 - Filet de loup poêlé à l'anis, papeton d'aubergine (mini-ratatouille glacée)
- 47 - Filets de maquereau marinés, rémoulade de céleri et pomme verte, blini et graines de carvi
- 50 - Gâteau de rascasse au coulis d'étrilles, ratatouille provençale
- 53 - Paupiettes de truite aux girolles et aux coques, pointes d'asperges et riz sauvage
- 57 - Petit gâteau de crabe et coriandre, salade de pourpier, avocat et pointes d'asperges à l'orange et huile de sésame
- 60 - Pot-au-feu de lotte, bouillon d'étrilles et crème de raifort
- 63 - Rillettes de saumon fumé au citron vert, bohémienne de légumes «aigre-douce»

Viandes

- 68 - Compote de bœuf à la bière, poêlée de girolles et haricots de Paimpol
- 71 - Feuilleté de ris d'agneau au Viognier et à la crème, champignons et riz sauvage
- 74 - Galette feuilletée au boudin noir et aux coings, compote d'oignons rouges et tandoori
- 76 - Parmentier d'agneau au ras el hanout et patate douce
- 79 - Ragoût de cochon aux pruneaux et au vin rouge, baies de genièvre et polenta
- 82 - Sauté de veau «Marengo» au citron confit et aux olives, (graines de cumin) fenouil braisé

Volailles

- 86 - Caillettes de lapin au vert de blette et au tamarin, gratin de cardes et pommes de terre
- 89 - Crapaudine de caille à l'orange, salade d'artichaut, haricot vert et topinambour au jus de truffe
- 92 - Gigolettes de pintade aux châtaignes, étuvée de choux vert et compote de coings
- 95 - Petits farcis de courgette au canard et aux herbes, (salade de pousses d'épinard) copeaux de parmesan et vinaigre balsamique
- 98 - Pressé de volaille au verjus et aux pommes, salade de lentilles et vinaigre de cidre
- 101 - Terrine de foie de volaille et chutney à la mangue, petite salade de roquette et concombre

DOUCEURS ET DÉCOUVERTES

Desserts

- 113 - Biscuit glacé au Pu er, compote de figues et Rasteau
- 117 - Blanc-manger au lait de coco et parfum de Siam, brunoise de fruits exotiques
- 120 - Charlotte au fromage blanc, compotée de fruits rouges aux épices et vin de Maury
- 124 - Fondant de marron, gaufre tiède, crème fouettée et sirop d'érable
- 127 - Fraises en gelée de fleurs d'hibiscus, crème fouettée et tuile au cassis
- 130 - Galette sablée aux pommes et sarrasin grillé

...

APARTE

Souvent associé à l'hospitalité et à la sagesse, le thé reste, après l'eau, la boisson la plus consommée sur terre. On lui reconnaît aujourd'hui de multiples vertus gustatives, spirituelles et médicinales. Sa liqueur, saine et réconfortante, répond aussi à notre besoin d'apaisement et de nature. Le *Camellia Sinensis* serait-il source de raffinement et les buveurs de thé, des êtres plus sensibles ? Vérifiez autour de vous ! En tout cas, il est apprécié par toutes les couches sociales de la population, des plus modestes aux plus fortunées...

Mais alors comment expliquer que le Darjeeling est historiquement « le champagne des thés noirs » ? En effet, ni les feuilles, ni la liqueur ne se rapprochent de cette couleur. Dans la réalité et à part la Chine, tous les pays producteurs (Inde, Ceylan, Kenya...) ont choisi la dénomination « noir » pour l'ensemble des thés fermentés. Gardez cette dernière règle en tête et en fonction de votre auditoire, n'oubliez pas que les thés noirs de Chine sont rouges !...

J'ai longtemps hésité avant de rajouter ce chapitre à mon livre. En effet je voulais parler du thé, mais simplement, évoquer ses multiples saveurs, sa présence au cours d'un repas, mon intérêt du goût plus que de la culture... Mais comment ne pas aborder les couleurs du thé, si stratégiques dans l'expression du bouquet aromatique...

Je vous propose quelques mots pour dire ou exprimer vos sensations visuelles, olfactives et gustatives lors d'une dégustation de thé...

Combien d'entre vous n'ont jamais osé pousser les portes d'un comptoir de thé, de peur d'être ridicule, d'être mal à l'aise face à la compétence d'un vendeur, à la pertinence de ses questions. Vous êtes devant une muraille d'étagères, allant du sol au plafond, garnie de deux cents à trois cents boîtes de thé de grandes origines, avec chacun des goûts et des caractéristiques bien différents. Lequel choisir?...

ILS ONT PARLÉ DE NOUS...

Elle à Paris - Décembre 2007

Couleurs champêtres aux murs, tables nappées de jaune et porcelaines délicates, vieux buffets remplis de confitures, thés et de livres sur le sujet... A peine entrés, les odeurs de cuisine et la chaleur des théières vous enrobent de douceur. La cuisine, toujours de saison. Quant au maître des lieux, il vous prodigue les meilleurs conseils en matière de thé. Le mélange « terre », noir et corsé, fait sensation avec la daurade en croûte de céréales et sa poêlée de légumes oubliés (panais, patate douce, salsifis). Même effet avec le dessert : un fondant aux marrons et ses gaufres à la crème fouettée.

Marie-Claire - Décembre 2007

Chocolat show - A l'ancienne : L'Artisan de Saveurs

Outre une carte de thés et de pâtisseries longue comme le bras, on déguste dans ce coquet petit salon des choccos somptueux : « Le Havane » (feuilles de bétel et rhum ambré), « Le D'autrefois » (café et réglisse), et surtout l'inégalable « Souvenir du navigateur » (épices et zestes d'orange). N.B. : le maître des lieux a travaillé plusieurs fois dans des maisons étoilées Michelin. Ceci expliquant cela...

Katherine Khodorowsky / La Marmite à Malices - Janvier 2007

Les adhérents de La Marmite à Malices s'y sont régalés le 16 avril dernier: ce salon de thé est un authentique restaurant gastronomique. Il est vrai que Patrick Loustalot-Barbé a été chef pâtissier des plus grands restaurants. Ses plats salés, comme ses desserts, ont la fraîcheur des produits bien choisis, les associations de saveurs évitent le tape à l'œil et le snobisme. Pour déjeuner, à l'heure du thé ou pour un somptueux brunch, allez passer un moment délicieux dans sa salle décorée comme chez vous.

Le Guide du Thé à Paris - 2005/2006 (Gilles Brochard)

Meilleure Carte des Thés de Paris.

Un aventurier de goût... J'ai appris à connaître Patrick Loustalot depuis octobre 1998, date à laquelle il a ouvert son établissement. J'ai vu ce jeune homme discret, pudique, s'affirmer, travailler sans relâche ses plats et ses desserts avec élégance et inventivité. Le thé est devenu son moteur. Parallèlement à son apprentissage personnel, il a transformé sa cuisine en un véritable laboratoire de recherches. Sans cesse aux aguets, tel un chasseur qui guette le gibier, ce pâtissier né à Abidjan, en 1962, qui s'est frotté à de nombreuses grandes maisons comme le Royal Club d'Evian ou le Clos Longchamp, est toujours sur le terrain pour trouver la meilleure alliance entre un thé noir et une mousse, un thé vert et de la noix de coco. Dispensateur de saveurs, il reste profondément l'artisan modeste qu'il a toujours été. Habité par l'âme des thés d'origine, Patrick Loustalot est un aventurier du goût, recomposant toutes les sensations de notre enfance pour les glisser dans des pots de confiture, des ballotins, des assiettes presque secrètes et des théières malicieuses. Il enrobe le tout dans la poésie de son salon de thé qui chaque mois déclame des vers, des allitérations et des onomatopées comme on cueille des herbes sauvages, comme on boit des thés des mille et un jours. L'Artisan de Saveurs est l'herbier du Cherche-Midi, un bain de jouvence, un don du ciel.

