

# L'assiette de légumes d'Eric Girardin

Dans le cadre de notre rubrique Les Confinés en cuisine, Eric Girardin, chef étoilé de la Maison des Têtes à Colmar, a choisi de magnifier les légumes en composant une assiette de saison.

Eric Girardin est un confiné actif. Il passe beaucoup de temps à entretenir son hôtel 5 étoiles. Mais n'oublie pas pour autant la cuisine. Son assiette de légumes printaniers est là pour le prouver.

« Tous les jours, je suis debout à 6 h 30. Je me suis fixé une hygiène de vie. » L'avantage de cette période de fermeture forcée ? Pouvoir prendre son petit-déjeuner au calme et manger à des horaires réguliers en compagnie de son épouse



Eric Girardin dans sa cuisine, avant le confinement.

Photo archives DNA

Marylin, qui préside avec lui aux destinées de l'hôtel, du restaurant Girardin, 1 étoile au guide Michelin et de la brasserie des Têtes.

La maison, qui vient de faire l'objet de travaux de rénovation, est vaste et il faut veiller à son entretien. Les 35 employés se trouvant en activité partielle, c'est le couple qui s'en charge. « Il y a toujours

quelque chose à bricoler et les papiers, cela prend du temps aussi. Téléphoner à la banque, régler les problèmes liés à l'activité partielle... » Eric et Marylin Girardin n'oublient pas leurs salariés. « Nous sommes toujours en contact avec les équipes pour prendre de leurs nouvelles. »

## Marier diverses textures

Et puis, éviter de songer aux désagréments de la situation. « C'est bien simple. Quinze jours avant l'annonce de la fermeture, nous avons perdu 500 000 € en annulations. Les mails n'en finissaient pas d'arriver. Pourtant, la saison était bien partie. Nous étions complets pour mars, avril et mai. C'est une catastrophe ! » La crise est arrivée au mauvais moment. « C'est dommage. En début d'année, cela aurait été moins grave. »

Le chef a eu tout loisir de réfléchir à sa carte d'été. L'idée lui est

notamment venue de revisiter la tomate. « J'aimerais proposer une tomate plus aromatisée, confite avec de l'eau de tomate et du romarin. Avec les beaux jours, cela fait une entrée fraîche » En guise de plat de résistance, il verrait bien de l'agneau au fenouil et à l'abricot.

Eric Girardin suggère de concocter son assiette de légumes où il s'est employé à marier diverses textures : du rôti, du cru, une purée. Avec des asperges blanches, de l'ail nouveau, du pamplemousse rose, des amandes fraîches.

Recueilli par  
Michelle FREUDENREICH

## La recette

Pour dix personnes. Purée d'ail : 1 kg d'ail nouveau, 100 g de lait, 100 g de crème, 3 g de sel fin. Blanchir l'ail quatre fois. Cuire 10 minutes avec le lait et la crème. Saler. Mixer, passer au chinois et rectifier.

Asperges blanches : 10 asperges blanches, 25 g de beurre, 2 g de sel fin, de la fleur de sel (à l'appréciation de chacun). Éplucher les asperges bien régulièrement. Cuire sous vide avec beurre, sel, 15 minutes à 100 °C vapeur. Glacer à la minute avec du lait de coco. Rectifier.

Oignons : 10 petits oignons nouveaux, 2 g de sel, 25 g de beurre, 10 amandes fraîches, 100 g de lait de coco. Cuire sous vide 15 minutes à 100 °C vapeur. Glacer à la minute avec le lait de coco et les amandes fraîches.

Ajouter le pamplemousse en suprême, du mouron des oiseaux et de l'amarante rouge.

33 88 21 55 00

in : Laurent Couronne  
ippe Carli

tissements (99,76%)

7 X

par prélèvement automatique mensuel :  
tranger : tarif sur demande.

ouvelles d'Alsace  
llemagne et Belgique  
luralement.

: 86 %  
Prot) : 0,011 KG/T

DNA  
MAGAZINE NOUVELLES D'ALSACE



BOUQUIN  
DIFFUSION