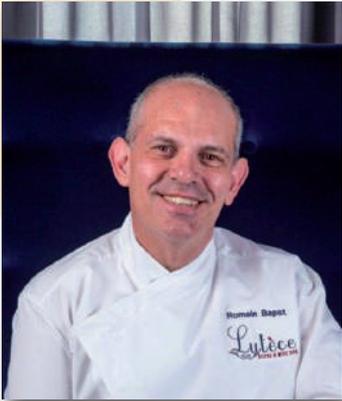


Un chef alsacien en Australie

Alors que les Bredele sont dans les fours et que les préparatifs de Noël approchent, partons nous réchauffer au doux soleil de l'été australien, plus précisément sur la cote Est à Bardou près de Brisbane (environ 1000 kms au nord de Sydney). Le Chef strasbourgeois Romain Bapst nous attend là-bas, chez lui, dans son restaurant le "Lutèce Bistro & Wine" avec l'une de ses recettes



Romain Bapst

favorites : les cigales de mer en cocotte ! Mais avant de passer à table, faisons la connaissance de notre Chef : Romain est né à Strasbourg. Fils de boucher-charcutier, il découvre dès l'enfance une cuisine de femmes : par sa mère Claire, ses deux grands-mères Amélie et Antoinette et ses

tantes Marianne, Mimi et Lucie pour qui le plaisir de la cuisine est une fête quotidienne. Strasbourg, Graffenstaden, Haguenau, Kirrwiller, c'était déjà un véritable voyage gastronomique que de leur rendre visite !

Après le Collège Episcopal St Etienne, Romain débute son apprentissage en 1971 à la Maison Zimmer chez M^r Kloepfer place du Temple Neuf, puis à l'école hôtelière d'Illkirch.

Commis et chef de cuisine du Grand-hôtel des Trois-Epis, puis à la Pépinière à Ribeauvillé avec Irman et Jean Weber (chef des cuisines du Tsar Nicholas II et du Ritz Carlton de Londres, disciple d'Auguste Escoffier et maître d'apprentissage de Paul Haeberlin), excusez du peu... Romain enchaîne Jamin à Paris, puis Troisgros à Roanne et l'Allemagne avant de tenter l'aventure australienne pour 4 ans chez Mietta O'Donnell « la Reine de Melbourne ».

Quatre années qui en deviennent 30 ! pour enfin poser ses valises au Lutèce Bistro & Wine Bar à Brisbane dont il devient le propriétaire.

Et puis, Romain aime aussi transmettre son savoir auprès des jeunes apprentis australiens et étrangers ; grâce à des postes-clés tels que Président du Bocuse d'Or Australie, Président Académie Culinaire de France-Australie, Président des Toques Blanches

du Queensland, Président de Australian Culinary Federation Brisbane et à son titre d'unique « Maître Canardier » en Australie, infatigable, il poursuit sa mission auprès de la jeunesse.



Ce chef est aussi un passionné des produits de qualité et sur son menu, figurent les produits de la mer comme l'abalone, le crabe "spanner" en lasagnes, la gambas de Yamba et la cigale de mer du Bassin Moreton Bay. Sa carte laisse également une belle place à la viande bovine comme le Wagyu australien et à l'agneau des prés-salés de Tasmanie (Flinders Island). Précurseur de l'asperge blanche en Australie dans le Gippsland en 1990 et adepte de l'implantation de la truffe noire *Melanosporium* australienne en Tasmanie en 1993 et à Manjimup, Australie de l'Ouest, vous l'aurez compris, Romain est un alsacien du bout du monde fou passionné de saveurs.

Passons à table maintenant pour réaliser sa recette de cigale de mer. La cigale est un crustacé au corps très aplati et dont les pattes ne comportent pas de pinces. Sa chair se rapproche du homard, de la langouste et des langoustines avec lesquels Romain vous propose de la remplacer.

Isabelle Baumann-Lenot

Les cigales de mer en cocotte par Romain Bapst

Ingrédients pour 4 personnes

- 500g de chair de queue de cigales de mer (on peut utiliser langoustine, homard ou langouste)
- Bouillon de cigale de mer : 1 oignon coupé en dés, 1 gousse d'ail écrasée, 1 carotte, 1 poireau émincé en mirepoix, 500 ml de bouillon de poulet, 120 ml de vin blanc sec, 4 tiges de sauge sans les feuilles.
- Gnocchi : 250 g de pommes de terre Bintje cuites et passés au moulin à légumes, 1 jaune d'oeuf, 50 g de semoule de blé fine, 100/150 g de farine nature, sel, poivre, noix de muscade rapée.
- 120 g de pois frais
- 8 châtaignes pelées et grillées
- 8 feuilles de sauge
- 150 g de beurre

Méthode :

Décortiquez les cigales (ou homard, langoustine langouste). Réservez les queues

au frigo. Faites le bouillon avec les carapaces rôties au four pendant 15 min : dans une casserole, faites revenir huile olive, oignon, carotte, ail, poireau et les carapaces roties au four en les concassant. Ajouter le vin blanc, réduire de moitié et couvrir ensuite avec le bouillon de volaille, mijoter 30 min. puis filtrer.

Gnocchi

Faire cuire les pommes de terre doucement, et les passer ensuite au moulin à légumes. Ajouter le jaune, l'assaisonnement et la semoule. Puis lentement la farine jusqu'à ce que les doigts ne soient plus collants et que la farine soit combinée, puis pétrir légèrement cette pâte obtenue. Couvrir le plan de travail de farine et faire rouler des petites boules environ 2 cm de diamètre. Faire bouillir l'eau, ajouter les gnocchis pendant 2 mn. jusqu'à ce qu'ils flottent en surface.

Servir

Poêler dans 5cl d'huile d'olive et 50 g de beurre les queues de cigale, puis les gnocchis, ajouter les châtaignes et réserver le tout dans une cocotte à servir. Déglacez la poêle avec 10 cl de vin blanc

sec et réduire de moitié, puis ajouter le bouillon de poulet et cigales, laisser réduire encore 5 min. Ajouter les petits pois et la sauge. Faire frémir 5 min et incorporez 150 g de beurre frais, ajouter le tout dans la cocotte et laisser mijoter une minute avant

