

# Un chef-cavalier, Romuald Feger !

L'automne vient de débarquer avec sa petite fraîcheur matinale, son brouillard, ses feuillages mordorés, les vendanges, les noix, les raisins, les courges de toutes sortes sur les étals des marchés et... vous vous attendez à une recette qui sent bon la pluie qui tombe ? et bien, oui et non... car je vous emmène à Londres à la rencontre de Romuald Feger, Executif Chef du Four



FS Park Lane  
Sunday Brunch

Seasons Hôtel London at Park Lane pour un Risotto Carnaroli à la moelle de bœuf,

safran d'Alsace et jarret de veau de lait braisé.. tout un programme de soleil et de brume londonienne !

Notre Romuald, né à Saverne en 1976, passe son enfance dans le petit village de Gottesheim. Alors qu'il rêvait de tracteurs et de vie pastorale, c'est auprès de sa grand-mère maternelle qu'il prend goût à la cuisine et qui le pousse à faire son apprentissage au Cerf à Marlenheim.

Auprès de la famille Husser, pendant 5 ans, le jeune apprenti apprend goût et respect des produits nobles, rigueur et discipline. Puis, passionné également par le monde du cheval, il hésite entre le régiment de la cavalerie de la Garde Républicaine et... le restaurant " le Cirque " à New-York, et c'est NY qui l'emporte pour 18 mois dans la Big Apple. Romuald continue ensuite sa formation auprès de Jacques Chibois sur la Côte d'Azur, puis à Vence au Château Saint Martin puis il seconde Bruno Sohn pour la réouverture du Palais de la Méditerranée à Nice. Cette influence du sud restera le fil conducteur de ses recettes et marquera Romuald à vie.

En 2006, il accepte l'offre de Jean-Georges Vongerichten de devenir Chef des cui-



Romuald Feger et Michel Husser à Andlau

sines au St Regis de Bora Bora pour 3 ans, puis ensuite c'est la Californie au St Régis de San Francisco. En 2012, il reçoit le titre prestigieux de Maître Cuisiniers de France, rejoint l'Académie Culinaire de France et en 2013 il galope vers les cuisines du prestigieux Connaugh Hotel à Londres et en 2015, le Four Seasons at Park Lane, une autre institution londonienne. Ce Chef-cavalier saute ainsi, sans faute, tous les obstacles du parcours, et c'est sans doute grâce à sa petite famille et à son cheval Tim qu'il arrive à conserver le juste équilibre de cette vie trépidante. J'ajoute que c'est un personnage à la fois spontané et souriant, sérieux et discipliné, fidèle envers ses pairs avec ce petit brin de fantaisie qui fait tout son charme.

Pour Les Alsaciens du Monde, Romuald a joint un mot d'explication à sa recette :  
" j'ai choisi cette recette parce que j'ai une

## Jarret de veau de lait braisé

- 1 jarret de veau de 1kg200 (préférer le jarret d'épaule)
- 2 oignons, 2 carottes, 2 gousses d'ail, 1 feuille de laurier, 10 cl de vinaigre balsamique, 50 cl de fond brun de veau, 4 CAS de miel d'acacia, huile d'olive, sel, poivre.

### Préparation :

Préchauffer le four à 170° C. Assaisonner le jarret avec le sel et poivre et faire dorer la viande sur toutes ses faces avec huile d'olive (2 CAS) dans une cocotte en fonte. Pendant ce temps, éplucher les légumes et les tailler en dés de taille moyenne et les faire revenir à petit feu en ajoutant successivement les oignons, puis les carottes, le céleri et l'ail écrasé en permettant une légère coloration tout en remuant. Déglacer avec le vinaigre balsamique puis mouiller avec le fond brun, ajouter miel et laurier. Couvrir la cocotte et enfourner pour 2 heures. Arroser régulièrement avec le jus de cuisson pour qu'il ne se dessèche pas. Lorsque la viande est tendre, la sortir de la cocotte et réserver. Filtrer le jus de cuisson dans une casserole et réduire pour obtenir un jus sirupeux.

### Service :

Couper le jarret en dés puis les faire glacer dans un peu de jus de veau réduit. Dresser le risotto au centre de l'assiette, disposer 3 dés de jarret de veau, un peu de parmesan frai-

chement râpé, un trait d'huile d'olive et un tour de moulin de poivre et A Güeter !

## Risotto Carnaroli à la moelle de bœuf, safran d'Alsace (2 personnes)



- 150 g de riz à risotto Carnaroli (7 années de vieillissement) - Acquarello
- 50 cl de bouillon de bœuf
- 30 g de moelle de bœuf (à défaut, huile d'olive)
- 1 oignon blanc
- 1/2 verre de vin blanc sec
- 15 pistils de safran d'Alsace de l'ami Marc Pfefen à Durrenentzen
- 30 g de parmesan reggiano fraîchement râpé

- beurre fermier
- sel et poivre du moulin

### Préparation :

Sur le coin du feu, faire tiédir le bouillon de bœuf puis en prélever un peu (7 filaments par assiette) pour y faire infuser les pistils de safran (20 min). L'infusion permet de le réhydrater, de libérer les arômes et de mieux colorer le riz. Ciseler l'oignon et le faire fondre doucement dans une casserole avec la moelle et une pincée de sel. Ajouter le riz et remuer pour le nacrer (le riz devient translucide). Déglacer au vin blanc puis baisser le feu et laisser évaporer. Ajouter le bouillon tiède, louche après louche en attendant que la précédente soit toujours absorbée. Remuer avec cuillère en bois et laisser cuire environ 18 min (une petite ébullition doit se faire). Le riz est cuit quand il est crémeux mais encore ferme à coeur : Al Dante !

Hors du feu, procéder à la liaison -Mantecato- (crémé !) en ajoutant une belle noix de beurre et le parmesan râpé. Couvrir et laisser reposer pendant une à deux minutes. Retirer le couvercle et mélanger pour lier. Saler, poivrer. Finir l'assaisonnement avec un filet d'huile d'olive extra vierge de première qualité : Laudemio Frescobaldi par exemple. Si le risotto est trop épais, je recommande de le détendre avec un peu de bouillon infusé au safran.

profonde affection pour la cuisine italienne. Mes premiers risottos datent de mes années au Cerf avec Michel et Robert Husser. Je me souviens tout particulièrement d'un à la truffe noire du Périgord avec un œuf poché à la minute et il nous arrivait de traverser la rue en plein service pour aller chercher l'œuf qui manquait dans le poulailler de Serge Fend... le voisin et ami de la famille. Concept " Farm to table "... les Husser étaient en avance sur leur temps ! Mais c'est en arrivant sur la Côte d'Azur avec Bruno Sohn que j'ai découvert le risotto au safran ou milanais. Bruno est précis autant dans

sa cuisine que dans sa technique et je crois bien que c'est avec lui que j'ai compris l'importance du mot " mantecare " (battre au fouet) et du geste qui s'y rattache... Je me demande même si j'ai réussi à le satisfaire une seule fois avec la cuisson de mon risotto ! Ici à Londres, le risotto occupe une place de choix dans notre restaurant italien et la brigade, à majorité italienne, se fait un point d'honneur à me rappeler que je suis français, que le risotto est italien, que la seule règle pour le risotto est la simplicité des goûts, la qualité des produits, la cuisson juste et une chose qui me manquera toujours... une Nonna italienne ! Malgré tout, ils ont adopté ma recette dans laquelle j'ajoute un jarret de veau braisé et du safran d'Alsace de Marc Pfefen, qualité exceptionnelle, couleur intense mais avant tout une saveur incomparable. Je crois bien que c'est le safran qui nous a mis tous d'accord sur ce plat. Le mariage s'est fait entre le jarret et son jus de braisage qui équilibre la puissance du safran " .



Avec Tim son cheval



Chez lui avec un grain de folie et un poulet de bresse

**Note :** Alors que cette page part à la rédaction, Romuald m'informe qu'il quitte Londres prochainement pour un retour en France et c'est la région de Cognac et la maison Rémy Martin qui lui ouvre ses portes ! affaire à suivre.

Isabelle Baumann-Lenot

# Pfaff So Alsace!

www.pfaffenheim.com

\*Passionnement Alsace !

5, rue du Chai - 68250 PFAFFENHEIM - Tél. 03 89 78 08 08 - cave@pfaffenheim.com

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ. À CONSOMMER AVEC MODÉRATION.

LA CAVE DES VIGNERONS DE PFAFFENHEIM - R.C.S. COULVAULT 373 930 039 - CAVES59 MOSELLE - 0819