

La Revue Culinaire



LE MAGAZINE
DES CUISINIERS
DE FRANCE

Le Pouilly Reuilly

Vente à emporter

Vin de Propriété



Destination Coutanceau

**Les Cuisiniers
de France**

Lendemains du COVID-19

Bimestriel n° 926 juillet/août 10€50

NUMÉRO SPÉCIAL



Clémentine, une grande Coussau

Il y a Anne-Sophie (Pic), Hélène (Darroze) et consœurs à l'avenir tracé depuis leur premier biberon. Et maintenant, auprès de Jean Coussau, une nouvelle cheffe, nouvelle sève, celle du pin des Landes et de son aristocratie gourmande.

Tout en douceur, à pas de velours, la haute cuisine française et l'une de ses institutions s'enrichissent d'un autre prénom charmant : Clémentine qui nous vient du latin *clemens* signifiant « bonne et généreuse ». On est dans le vrai, une cuisinière ne pouvant être autrement.

Là où le prénom pourrait susciter une certaine inquiétude au sein de la très fidèle clientèle de ce temple de la « tradition dans toutes ses splendeurs », c'est son origine se référant au fruit du nom d'un moine d'Oranie, le père Clément qui l'obtint par croisement d'un oranger amer et d'un mandarinier. ... Les croisements, l'hybride, les métissages, la cuisine fusion et confusion, ce n'est pas le genre du Relais de La Poste**. Pas de panique cependant ! La clientèle de gourmets très avertie qui vient chercher ici « l'essence de l'essentiel » n'a pas à se faire de mouron. Clémentine, destinée à succéder à son oncle, est une Coussau avant tout, fille de Jacques qui a fait de la cave du Relais de la Poste l'une des plus prestigieuses du Sud-Ouest avec ses 28 000 bouteilles. Et, bien sûr, la nièce de Jean, aujourd'hui à ses côtés en cuisine, lui transmet-



En famille avec son père et son grand-père.

tant les petits secrets d'une très grande réussite dont la longévité tient d'ores et déjà lieu de record dans l'histoire du guide Michelin. De fait, si Bibendum prête vie à leurs deux étoiles, 2021 marquera les noces d'or de l'enseigne avec cette double distinction, sans la moindre interruption.

Cinquante ans pour cinq générations, Clérhentine étant la cinquième des Cousau en cuisine. Autant dire le chiffre d'or. Et la troisième du nom à défendre le classicisme cultivé de main de maître, porté au plus haut de l'excellence d'abord par son grand-père. Bernard, petit-fils de Louis et fils de Camille, aubergistes qui, en 1971, couronné de deux macarons les transfèrent dans une maison de maître du XIX^e à l'enseigne du Relais de la Poste.

Lorsqu'en 1979, son fils Jean lui succède aux fourneaux (enfin presque !) puisqu'il n'en restera pas moins à ses côtés jusqu'en 1994...

C'est ce que l'on appelle une transmission mitonnée, à feu doux, Jean procédant par touches contemporaines tout en restant ancré dans la tradition, le terroir, imperméable aux soubresauts des modes. « *Qui va piano va sano et qui va sano va lontano* ». Jean, son épouse Annick et Jacques



La transmission.

D.R.



Avec Laurent Bouvret, Alain Dutournier et Jean.

D.R.



Régis Marcon, Jean et moi.

D.R.



Avec papa, Annick et Jean.



Bernard, mon illustre grand-père !

son frère cadet, conscients des bienfaits de l'adage, rénovent et embellissent le Relais avec le concours d'artistes régionaux. Quatorze chambres et deux suites classées Relais & Châteaux au cœur d'un parc de huit hectares planté de pins qui en font l'un des plus plaisants castels des Landes, écrin digne de la notoriété de la table. Avril 2014. Voilà Clémentine, de retour à Magescq auprès de son oncle au lendemain d'un parcours prestigieux. Interview de l'arrière-arrière-petite-fille de Louis et troisième du nom en passe d'assurer la pérennité d'une de nos plus fameuses valeurs refuges, bien que le mot puisse paraître réducteur, tant il est vrai que pour les Coussau de grand-père en petite-fille, l'important, c'est d'aller à l'essentiel toutes époques confondues.

L'interview

Un Relais si bien nommé...

La Revue culinaire : Votre feuille de route ?

Clémentine Coussau : Ne pas perdre de vue notre étoile du berger, tout en conservant ma personnalité, comme mon oncle. La philosophie maison est d'évoluer en douceur, sans errances, partant du principe que rien n'est meilleur qu'une cuisine de proximité.

En priorité, où placez-vous l'évolution ?

Sur les entrées avec, pour exemple, un carpaccio de bar légèrement fumé. Un foie gras avec chutney de lime de Padoue apportant de la fraîcheur. Il s'agit là de touches contemporaines côtoyant l'entrée phare qui a notamment valu deux étoiles à mon grand-père : le foie gras de canard aux raisins revu par mon oncle qui demeure à la carte. Confondre les générations,

toute signature marquent la différence. Mais le fond, la philosophie Coussau demeure le même. Par exemple, je propose une tête de veau croustillante à la plancha accompagnée de sauce gribiche. Si la texture est modifiée, le plat demeure consensuel.

«La forme, pas le fond.» Innover, oui, mais en veillant à ce que les plats soient au sceau d'une pureté absolue. Ce qui nécessite de conserver les liens les plus ténus avec nos fournisseurs.

Comment travaillez-vous avec Jean, votre oncle ?

En osmose. Je lui apporte ma personnalité. Il me transmet les secrets, les techniques, son savoir pour que les plats traversent les époques, que le foie gras chaud aux raisins soit tout autant apprécié qu'il y a



A l'ombre des pins de notre parc.

c'est les rapprocher. Disons qu'il s'agit d'ajustages qui ne reflètent pas l'essentiel de notre philosophie. C'est-à-dire le produit, le « maillage » de nos petits producteurs et fournisseurs... bœuf de Chalosse, asperges de Magescq, saumons de l'Adour, foie gras des Landes, soles du bassin d'Arcachon, le produit qui ne connaît ni glace ni sous-vide. Et puis, dans le dressage, faire évoluer le visuel dans les détails et les finitions. Ce peut être par exemple des tuiles dentelles à l'encre de seiche pour accompagner une truite de l'Adour.

L'évolution, mais pas de révolution...

Il y a toujours eu de grands cuisiniers à toutes les époques. Être la gardienne des plats signés Coussau de grand-père en oncle est un honneur. Mais ce ne doit pas être réducteur. Les pleins et les déliés de

cinquante ans ! Nous avons une relation très subtile. Pour ce qui est des frictions générationnelles, c'est bien naturel et on gère. Les frictions polissent les angles.

*Vous alignez un sacré parcours : stages au Waterside Inn***, chez Arzak***, Régis Marcon***, Lameloise*** demi-chef de partie chez Alain Dutournier** qui a fait l'école hôtelière de Toulouse avec votre oncle... chef de partie chez Jacques Chibois**, Yann Franquès**, Christian Têtedoie*... Un souvenir qui vous vient tout de suite à l'esprit ?*

La réponse de Jacques Chibois lui annonçant mon départ : « J'allais te demander de partir, car il est grand temps d'aller de l'avant, que tu ailles voir ailleurs ! » Il demandait beaucoup, mais nous apprenait plus encore ! C'est auprès de lui que je me suis révélée.



Un regret ?

Faute d'obtenir un visa, ne pas avoir fait étape chez Thomas Keller, passionnée par son approche de la cuisine et du produit.

Complicée d'être une jeune femme en cuisine ?

Les comportements commençaient à évoluer dans les années 2000. Mais ce n'était pas tout à fait ça, pas plus qu'aujourd'hui d'ailleurs. Il faut voir le bon côté des choses, si ça ne va pas trop loin. En l'occurrence, ça forge le caractère.

Cheffe, c'était écrit depuis votre enfance ?

Logeant au-dessus des cuisines, j'entendais mon grand-père annoncer les bons, les employés plumer les palombes, le bruit des caissiers à bouteilles. En vérité, je ne souhaitais pas devenir cuisinière, mais sommelière comme papa ! Mais timide, j'avais du mal à m'exprimer, ce qui a fait évoluer mon choix vers la cuisine.

Au lendemain de dix années de parcours, comment s'est passé le retour de l'enfant prodigue ?

Très bien organisé ! Et tout en douceur, dans le style Coussau... J'ai pris le poste de cheffe à notre auberge Côté Quillier. Un sas de décompression en quelque sorte, le temps de me reprogrammer, de retrouver mes racines avant d'intégrer le Relais de la Poste en janvier 2016 au poste de second.

Relais... relay, se relayer, se succéder... Un beau mot, le cachet de la poste du Relais de la Poste de Magescq faisant foi !

Au galop...

Quatre décès dus au Covid dans le département des Landes. Les habitués du Relais de la Poste – 70 % issus de la clientèle locale –, guère inquiets, ont plébiscité sans réserve la mise en place de la vente à emporter dès le 24 avril au Relais de la Poste. 68 € entrée, plat, dessert, c'est un franc succès, ce qui a sidéré Jean Coussau :

« Je n'y croyais pas ! D'ailleurs, notre intention n'était pas de faire de la vente à emporter, mais d'attendre la réouverture. Pour vous dire la vérité nous avons cédé à la demande pressante de notre clientèle. Belle expérience certes, mais avec de sacrées contraintes ; l'étiquetage à tout va, ce n'est pas notre métier. Mais tout bien pesé, la gestion de l'hôtellerie est loin d'être plus simple...

ça se discute ! Quant à la salle, à sa réouverture, nous sommes passés de 12 à 16 personnes pour satisfaire au mieux notre clientèle et la remercier de sa confiance. » Confiance réciproque : servie complet le premier week-end de juin. Parmi la clientèle des cavaliers en herbe ou confirmés, qui peuvent se rendre désormais à l'Écurie Mont-Royal, à un galop d'essai du Relais de la Poste, dernière acquisition de la famille. Où les attendent sur dix hectares poneys et chevaux de concours pour s'adonner à la balade ou aux stages équestres, en attendant qu'on puisse y séjourner, le Covid ayant aussi mis à mal le bâtiment.

Gérad Gilbert

Poêlée de langoustines aux girolles

Recette pour 4 personnes

Crustacés et sauce

1,3 kg de langoustines de taille moyenne (environ 20 pièces)

40 cl de vin blanc sec

200 g de beurre

10 cl d'huile

1 pincée de safran

Décortiquez les queues de langoustines à cru. Réservez-les au froid. Conservez les têtes pour confectionner la sauce au safran.

Dans une petite casserole et sur feu très doux, faites fondre 50 g de beurre. Dès qu'il est fondu, retirez-le du feu. Enlevez l'écume blanche qui surnage à l'aide d'une cuillère et laissez le petit-lait qui s'est déposé dans le fond de la casserole. Ne conservez et n'utilisez que le beurre translucide. Réservez ce beurre clarifié dans un bol placé au bain-marie en attendant de l'utiliser.

Dans une sauteuse, faites bien chauffer 5 cl d'huile et faites-y revenir les têtes des langoustines pendant 3 ou 4 min sur feu vif. Ajoutez le vin blanc et assaisonnez de sel. Laissez cuire doucement le tout. Passez au chinois, ajoutez le safran, et placez cette sauce au bain-marie.

Incorporez alors petit à petit et en fouettant sans arrêt 100 g de beurre dur coupé en petites parcelles. Réservez la sauce au bain-marie.

Nettoyez soigneusement les girolles. Dans une poêle, chauffez doucement le beurre et faites y revenir les champignons sur feu vif pendant 5 min environ en les remuant de temps en temps. Réservez au chaud.

Dans une sauteuse, faites chauffer l'huile restante ainsi que 20 g de beurre. Faites sauter les langoustines pendant 3 à 4 min en les remuant de temps en temps à l'aide d'une cuillère en bois.

Garniture

400 g de girolles

2 échalotes

1 petite botte de ciboulette

Quelques feuilles de persil plat

Sel

Poivre

Avant de servir : répartissez les girolles et assaisonnez de ciboulette, de persil et d'échalotes ciselées, au centre de chaque assiette. Entourez les langoustines et nappez avec la sauce au safran.

Servez aussitôt.





Turbot côtier rôti au beurre salé, grosses morilles farcies, marinière de coquillages et salicornes

Recette pour 4 personnes

1 turbot de 2 kg
400 g de fèves
200 g de petits pois
1 l de vin blanc
Carotte, oignon, bouquet garni
1/2 l de crème
Huile d'arachide
Beurre
Sel et poivre
50 g d'échalote
1 dl de crème
100 g de palourdes
100 g de coques
50 g de salicorne
100 g de morilles fraîches
50 g de ris de veau
50 g de jambon de porc noir
10 g de mascarpone

Habillez le turbot et tronçonnez-le. Faites le cuire au four à 180°C avec huile et beurre, 6 min, puis arrosez et retournez-le. Continuez la cuisson 6 min de plus. Réservez avant d'enlever l'arrête.
Confectionnez un fumet avec les arêtes.
Écossez fèves et petits pois et blanchissez-les 20 s à l'eau bouillante.
Faites cuire les coquillages en marinière. Récupérez-en le jus de pour le monter au beurre.
Faites blanchir les morilles dans une eau bouillante pendant 5 min. Refroidissez.
Coupez le jambon et le ris de veau en petits dés, puis faites les revenir au beurre. Laissez les refroidir et ajoutez-y le mascarpone. Farcissez les morilles avec cet appareil.
Faites blanchir la salicorne dans une eau bouillante pendant 2 min puis refroidissez-la.
Dressez les tronçons de turbot, ajoutez les fèves et les petits pois, nappez avec la marinière mixée afin de la faire mousser. Disposez les morilles autour.