



Dans sa toute petite cuisine,
celui qui se définit comme
un aubergiste sort des plats
généreux, mêlant gastronomie
et goût du partage.

page 68 - SAVEURS N° 245

Le maestro de la cuisine classique

Après des années passées au sein des plus grandes brigades de France, David Rathgeber a développé sa propre cuisine : celle qui reflète la belle tradition française avec les meilleurs produits de notre territoire.

Texte Emmanuelle Jary. Photos Laurent Grandadam.

« Ici on ne suce pas des feuilles. » C'est écrit sur un des miroirs du restaurant. C'est aussi le *hashtag* créé par David Rathgeber, propriétaire de L'Assiette depuis 2008. Des formules comme ça, il en a d'autres. Conscient de son potentiel humoristique, David vous regarde droit dans les yeux et très sérieusement vous lance : « Le beurre, c'est le bonheur », tandis que Patrick Rihouey, directeur de salle du restaurant, apporte du jambon ibérique avec du pain et du beurre prélevé sur une énorme motte. C'est l'apéro offert à tous les clients. Généreux, bon et surtout étonnant. Il s'agit en effet d'un jambon cuit fumé. Du jamais vu tant on est habitué à cette rolls du jambon espagnol en version crue. Sortir des sentiers battus tout en servant une cuisine classique, telle pourrait être la devise de ce chef qui est passé par Les Trois Marches à Versailles, à l'époque de Gérard Vié, le Restaurant Opéra avec Christian Le Squer, le Louis XV à Monaco, le Plaza Athénée, les bistrotts d'Alain Ducasse en tant que chef (Aux Lyonnais, Benoit...), avant de s'installer à son compte à Paris.

Le rendez-vous des grands

En 2008, Lucienne Rousseau cherche à vendre son ancienne charcuterie transformée en restaurant, qui attire le Tout-Paris de la politique et de la mode. « Lulu » s'était juré de ne vendre qu'à Alain Ducasse. Ce dernier la convainc de céder l'affaire à David. Et c'est parti. Au fil du temps, la clientèle change. « Aujourd'hui, je sers aussi des trentenaires qui viennent manger une tête de veau. Ça fait plaisir de les voir apprécier la cuisine française classique. » Les jeunes, les ■■■



Directement tranché en salle, le jambon illustre l'esprit de L'Assiette : des produits simples et bons.

PORTRAIT DE CHEF - David Rathgeber



1. « Le beurre, c'est le bonheur », dit le chef. Offert à chaque table, un morceau de cette motte et un peu de jambon ibérique cuit, pour une excellente mise en bouche! **2.** Le cassoulet, plat vedette du restaurant. **3.** Le chef transmet à sa brigade son expérience acquise dans les établissements étoilés. **4.** La belle salle rétro de l'ancienne boucherie-charcuterie a été conservée.

■■■ habitués, les touristes en quête d'une France authentique, mais aussi les grands chefs viennent après le service s'attabler à L'Assiette. C'est plutôt bon signe quand l'élite de la gastronomie française se donne rendez-vous dans un lieu. Qu'est-ce qu'ils y mangent ? Avec un *hashtag* comme celui de David, on peut imaginer que le quinoa et le chou kale ne sont pas les stars des assiettes. La recette emblématique du restaurant, c'est le cassoulet. « Je ne suis pas du Sud-Ouest, mais c'est un plat en hommage à mon maître d'apprentissage, Bernard Andrieu, qui m'a enseigné la cuisine classique, et à son second, Philippe Lefait, qui m'a appris à faire le cassoulet. » Fidèle à la tradition sans tomber dans l'obsession, David Rathgeber a pris quelques libertés en mettant des mogettes de Vendée plutôt que des haricots tarbais, un fond tomate et du confit de canard maison, du collier d'agneau, du saucisson à l'ail, de la poitrine de cochon et du travers de porc. « Il faut quinze jours pour préparer mon cassoulet. »

David le dit haut et fort : il n'aime pas la cuisine d'assemblage. Il aime celle qui transforme les produits. Tout en travaillant en cuisine, il a d'ailleurs passé un CAP chez un charcutier parisien bien connu des amateurs de cochon à l'époque, Joël Meurdesoif. Aujourd'hui, il fabrique, transforme, cuisine et ne sert que des produits 100 % français, à l'exception du jambon ibérique à l'apéro. La carte est courte mais efficace. Pour commencer, des entrées à se relever ■■■

SURPRENANTS ACCORDS

Aussi étonnant que cela puisse paraître avec une telle cuisine, L'Assiette propose, sur réservation, des accords mets et thés. Nadja L. Leury, grande connaisseuse du thé depuis près de vingt ans et importatrice de la marque « Les 88 thés », élabore ces repas. On déguste, on découvre, on échange pendant ces rendez-vous, rares à Paris, qui permettent de comprendre combien le monde du thé est aussi complexe que celui du vin. Apprendre tout en se régaland, telle est la formule. Il est évidemment question de thés, de terroirs et de saison, car, comme pour le vin, il existe de meilleures années et des terroirs plus prestigieux que d'autres. Nadja offre également la possibilité de participer à des ateliers de présentation des thés avec dégustation de gourmandises sucrées et salées du chef David Rathgeber. Et pour prolonger le plaisir chez soi, Nadja vend et expédie des thés dans la France entière.

Les 88 thés, voir coordonnées page 121.



RILLETTES DE JARRET DE COCHON CONFIT ET FOIE GRAS

Gourmand

Préparation : 30 min. Repos : 3 h. Cuisson : 5 h 30. Pour 6 personnes :

■ 1,3 kg de jarret demi-sel ■ 280 g d'oignons ■ 2 cl de vinaigre ■ 3 c. à soupe d'huile d'olive + 30 cl d'huile d'olive ■ 80 g de gousses d'ail confit ■ 10 g de romarin ciselé ■ 1 feuille de laurier ■ 600 g de foie gras déveiné ■ 3 kg de graisse de canard

Pour la garniture ■ 1 gousse d'ail frais ■ 8 tranches de pain ■ 60 g de lentilles blondes ■ 1/2 oignon ■ 1 clou de girofle ■ 1 carotte ■ Huile de tournesol ■ Moutarde ■ Vinaigre de vin ■ 1 échalote ■ Quelques feuilles de persil plat ■ Sel, poivre

Pour la vinaigrette ■ 1 c. à café de moutarde forte ■ 1 c. à soupe de vinaigre de vin rouge ■ 5 c. à soupe d'huile de tournesol ■ Sel, poivre

- Pelez et dégermez les gousses d'ail. Faites-les confire dans une casserole dans 30 cl d'huile d'olive à 80 °C pendant 25 min : elles doivent s'écraser à la fourchette en fin de cuisson. Pelez et émincez les oignons. Faites-les revenir dans une poêle dans l'huile d'olive sans coloration pendant 10 min : ils doivent rester croquants. Déglacez-les avec le vinaigre. Laissez réduire jusqu'à évaporation. Dans une cocotte, faites confire les jarrets dans la graisse de canard pendant 4 h, à 80 °C. Ôtez ensuite les jarrets de la cocotte.
- Faites confire les lobes de foie gras dans cette même graisse de canard à 80 °C pendant 20 min.
- Récupérez la viande des jarrets. Mélangez-la avec les oignons, l'ail confit et écrasé, les herbes finement hachées, le foie gras coupé en gros morceaux. Salez et poivrez.
- Remplissez une terrine de ce mélange et placez-la quelques heures au réfrigérateur.
- Faites cuire les lentilles blondes avec le 1/2 oignon pelé et clouté d'un clou de girofle ainsi que la carotte pelée, pendant 10 min. Salez l'eau vers la fin de la cuisson. Retirez l'oignon et la carotte, refroidissez les lentilles et assaisonnez-les avec la vinaigrette, l'échalote et le persil ciselés. Salez et poivrez.
- Toastez les tranches de pain et frottez-les légèrement à l'ail.
- Servez les lentilles avec le pain et le pot de rillettes.

Notre conseil vin : un fronsac.

Une recette de David Rathgeber, chef du restaurant L'Assiette, 75014 Paris.

PORTRAIT DE CHEF - David Rathgeber

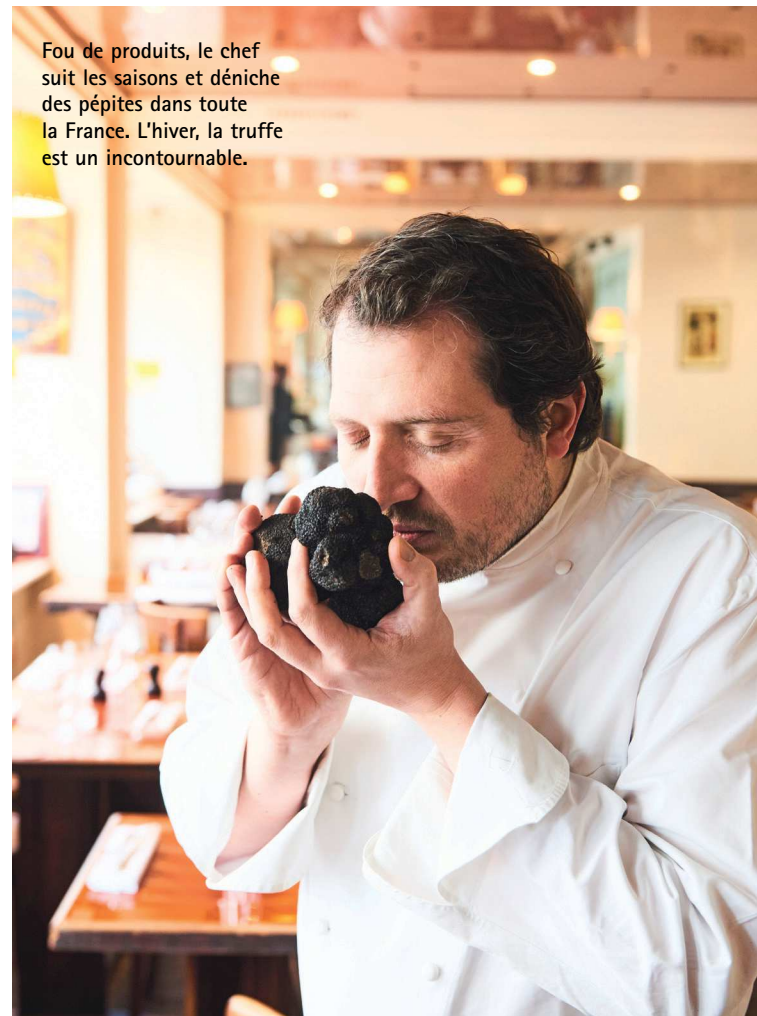
■ ■ ■ la nuit: rillettes de jarret de cochon confit et foie gras servis avec une salade de lentilles blondes, clapotons d'agneau aux harengs et petits croûtons, escargots en pot, noix de saint-jacques, céleri, pommes de terre et truffe. Et aussi pâté en croûte, boudin blanc...

Régressif et renversant

En automne, le lièvre à la royale et autres gibiers français emplissent la carte. Les desserts s'inscrivent dans la même veine tricolore: baba au rhum, bien sûr, île flottante, évidemment, mais surtout un dessert régressif qui est ici progressif: la crème caramel au beurre salé. On ne peut plus classique? Eh bien non, car David a renversé la crème, et le caramel est posé dessus plutôt que caché dessous. C'est doux, crémeux, onctueux. Un rêve de tendresse en bouche.

Tandis que nous dégustons toutes ces merveilles, les clients défilent et nombreux sont ceux qui se présentent ainsi: « Je viens de la part de... » Le bouche-à-oreille est la meilleure des publicités pour un restaurant. L'Assiette vous va droit au cœur, et on hésite entre garder pour soi cette adresse, comme un trésor rare, et la partager avec nos amis les plus chers. ❖

*L'Assiette, 75014 Paris. Ouvert du mercredi au dimanche, midi et soir.
Menu déjeuner. 23 €. Carte env. 50 €.*



Fou de produits, le chef suit les saisons et déniche des pépites dans toute la France. L'hiver, la truffe est un incontournable.



CRÈME CARAMEL AU BEURRE SALÉ

Renversant

Préparation: 25 min. Repos: 1 h. Cuisson: 1 h. Pour 4 personnes:

Pour la crème ■ 25 cl de lait ■ 25 cl de crème liquide ■ 100 g de jaunes d'œufs ■ 65 g de sucre ■ 1 gousse de vanille

Pour le caramel ■ 350 g de sucre semoule ■ 110 g d'eau + 67 g d'eau ■ 135 g de crème liquide ■ 100 g de beurre doux ■ 6 g de sel fin

■ Préparez la crème. Fendez la gousse de vanille en deux. Dans une casserole, faites chauffer le lait, la crème et la vanille. Une fois que le lait est à ébullition, ajoutez le sucre. Faites bouillir à nouveau. Ajoutez les jaunes d'œufs et foisonnez au mixeur plongeant. Passez au chinois.

■ Versez la crème dans un moule et faites cuire au four, au bain-marie, pendant 45 min à 85 °C. Sortez le moule du four et mettez au réfrigérateur pendant 1 h.

■ Préparez le caramel au beurre salé. Faites un caramel très brun en faisant chauffer dans une casserole 110 g d'eau et le sucre. Une fois la couleur souhaitée, déglacez avec la crème liquide et le reste d'eau. À l'aide d'un fouet et hors du feu, battez la préparation après y avoir ajouté le beurre et le sel, jusqu'à obtenir une consistance bien crémeuse. Attention à ce que la casserole soit extrêmement propre, sinon le sucre forme une masse dure (on dit qu'il « masse »).

■ Au moment de servir, versez le caramel sur la crème.

Notre conseil vin : un bonnezeaux.

Une recette de David Rathgeber, chef du restaurant L'Assiette, 75014 Paris.