

# Shurries

GASTRONOMIE

MAGAZINE



ÉRIC FRECHON  
PARIS (8<sup>e</sup>)



CHRISTOPHER HACHE  
PARIS (8<sup>e</sup>)



JÉRÔME CHAUCESSÉ  
PARIS (8<sup>e</sup>)



THOMAS MOREL  
BORDEAUX



J.-B. LAVERGNE-MORAZZANI  
VERSAILLES



CHRISTOPHE ADAM  
PARIS (2<sup>e</sup>)



NICOLAS PACIELLO  
PARIS (8<sup>e</sup>)



# RENDEZ-VOUS AVEC Thomas Morel



Originaire de Bazas, près de Langon, Thomas Morel n'est quasiment jamais sorti de la Gironde.

Enfant, il se voyait ingénieur du son. Mais l'école n'étant pas son fort, il a dû se résoudre à opter pour une autre voie. *« Je trouvais l'école ennuyeuse, j'avais besoin d'un truc plus manuel. Et comme tous les week-ends je préparais le repas à la maison... La cuisine est devenue la solution la plus naturelle. »*

## Un parcours aquitain

À la sortie du lycée hôtelier de Talence, il enchaîne les maisons régionales : le *Grand Barrail* à Saint-Émilion aux côtés de Fabrice Giraud (aujourd'hui chef des cuisines de la *Maison Blanche* à Paris), à Langon, *L'Auberge des Pins* à Sabres... *« Dès que je suis entré dans l'hôtellerie-restauration, j'ai accroché à cette vie, je me suis senti complètement dans mon élément. »*

Puis Thomas Morel quitte un moment les chemins de la gastronomie pour aider ses beaux-parents dans le restaurant familial de Bruges. *« Au bout de quatre ans, la gastronomie me manquait. Même si nous faisons une belle cuisine traditionnelle et familiale, le rapport au produit, sa mise en valeur en profondeur, me manquait. »*

## Denis Franc et le Pavillon des Boulevards

Thomas Morel repart donc dans la gastronomie et rejoint la brigade de Denis Franc au *Pavillon des Boulevards*, à Bordeaux, en tant que chef de partie tout d'abord, puis chef adjoint. *« Après quelque temps passés loin des fourneaux de la gastronomie, Monsieur Franc a su me redonner confiance pour me faire évoluer. »*

Denis Franc, un personnage dans la galaxie gastronomique bordelaise, un chef étoilé depuis vingt ans. Ensemble, ils collaborent une dizaine d'années.

# Le Pavillon des Boulevards à Bordeaux



## La reprise

Lorsque Denis Franc et son épouse Nelly décide de prendre leur retraite, Thomas Morel et Thibaut Berton, le sommelier, émettent le désir de reprendre l'affaire à leur compte.

« Chacun souhaitait monter sa propre affaire. À force de parler de nos projets, entre nous, avec monsieur et madame Franc, l'idée d'une reprise est devenue de plus en plus concrète. Mais sans Thibaut cette aventure n'existerait pas. »

La reprise devient officielle en septembre 2015. La même année, s'installent à Bordeaux des pointures de la gastronomie : Joël Robuchon à La Grande Maison, Gordon Ramsay au Pressoir d'Argent... « Si on ajoute Vivian Durand à Lormont, installé un an auparavant, cela faisait du beau monde dans les entourages. Mais nous n'étions pas inquiets, il y a de la place pour tout le monde. »

## En salle

Les trente-cinq/quarante couverts modulables du Pavillon des Boulevards ont été conservés.

La salle, inondée de lumière grâce à la verrière, a subi un petit lifting : de la peinture, des assises confortables soigneusement sélectionnées, des camaïeux de blanc

pour apporter un côté épuré. « Quelques touches colorées ont été apportées par les toiles d'un ami peintre, qui a complètement compris notre philosophie. »

Dans cette ambiance contemporaine, le client n'a plus qu'à se concentrer sur l'assiette et vivre pleinement son expérience gastronomique.

Les arts de la table ont également été revisités pour être plus en harmonie avec la cuisine du chef. Et dans ce domaine, Thomas Morel n'hésite pas à sortir des sentiers battus. « Dernièrement, j'ai voulu dresser un plat sur un miroir. J'ai déniché des petits miroirs ronds pour présenter notre pré-dessert. Rien d'extraordinaire direz-vous, mais le fait de changer ou détourner les contenants m'amuse et la perspective du plat n'est plus la même. »

## La cuisine

Le chef élabore une cuisine dans l'air du temps, plus moderne, sans trahir les valeurs de son prédécesseur. « Je reste dans les mêmes optiques que monsieur Franc : des produits de belle qualité et surtout trouver le petit plus qui va faire la différence. »

Le chef pousse sa palette gustative, cherche des parfums, des textures, des saveurs pour trouver des mariages originaux à

l'image d'un plat terre/mer dans lequel « le turbot est associé au café et au miso pour apporter du pep's et au topinambour dont la douceur vient tempérer le tout. »

« Je suis dans l'instinct, j'essaie de composer des plats que je n'ai jamais vus ou que je n'ai jamais faits auparavant. Je regarde ce que font mes collègues pour ne pas m'en inspirer. C'est en traçant mon propre chemin que je me détacherai des autres cuisines. »

## Se faire plaisir

« Dans notre métier, il faut éprouver du plaisir. Si mon équipe et moi, nous nous amusons à faire une cuisine qui nous ressemble, à sortir de belles assiettes, le client va le ressentir. Quand on arrive à procurer cette émotion-là, c'est gagné. »

## L'étoile Michelin

Thomas, Thibaut et leur équipe ont réussi leur pari de maintenir le macaron de l'établissement. « Nous mettons tout notre savoir-faire et notre passion pour réussir et avancer, au service de nos clients. Je n'ai pas un cv des plus extraordinaire, le Pavillon est l'unique restaurant étoilé où j'ai travaillé ; mais pour arriver là, il y a beaucoup de boulot derrière. Aujourd'hui, je suis à l'aise dans ma cuisine. »

TEXTE : LAURENCE TEIXEIRA. PHOTOS : PASCAL LATTES. RÉDACTION CULINAIRE : JEAN-LUC DENONAIN. ACCORDS VINS & METS : THIBAUT BERTON.



## Langoustine, bouillon d'aubergine au citron d'Iran



### INGRÉDIENTS POUR 8 PERSONNES

8	Langoustines
QS	Sel, poivre, huile d'olive, fleur de sel, bergamote, herbes (au choix)
1	Aubergine
	<b>Bouillon d'aubergine :</b>
2	Aubergines
1/2	Citron d'Iran
	<b>Chips noires soufflées :</b>
50 g	Perles du japon
QS	Encre de seiche

### PRÉPARATION

Décortiquer les langoustines et retirer le boyau noir. Couper les queues en tronçons réguliers puis les réserver.

### CAVIAR D'AUBERGINE

Couper l'aubergine en deux, la quadriller, saler, poivrer et cuire dans un four à 190 °C pendant 45 minutes environ. Prélever la chair, la mixer en incorporant un trait d'huile d'olive et rectifier l'assaisonnement. Réserver.

### BOUILLON D'AUBERGINE

Couper les aubergines en morceaux, les déposer dans une casserole, verser de l'eau à hauteur puis ajouter le citron d'Iran. Cuire le tout à couvert et à feu doux pendant 2 heures environ. Retirer les morceaux d'aubergines et les presser dans un chinois éta-

mine pour en extraire l'eau et la réserver. Assaisonner.

### CHIPS NOIRES SOUFFLÉES

Cuire les perles du Japon dans de l'eau avec de l'encre de seiche jusqu'à ce qu'elles soient translucides. Les égoutter puis mixer, étaler sur une plaque et laisser sécher à température ambiante. Briser des morceaux, les frire à 170 °C. Réserver.

### FINITION ET PRÉSENTATION

Dans une assiette creuse ou un petit bol, dresser les tronçons de langoustine puis réaliser des points de caviar d'aubergine. Disposer des herbes (au choix), une chips noire soufflée et râper un peu de bergamote. Verser le bouillon d'aubergine bouillant et ajouter de la fleur de sel.

**Décor :** au choix.

### VIN CONSEILLÉ

Moselle blanc - « Pylæ » 2014 - Château de Vaux - Famille Molozy.

Imaginez... une rencontre entre le soleil et votre verre. Laissez la subtilité et la symphonie envahir votre palais entre la fraîcheur intense de la langoustine ainsi que cette touche acidulée du citron d'Iran. Fleuri et gourmand. Riche et confit. Puissant et harmonieux... Voici une partition de notes gourmandes.