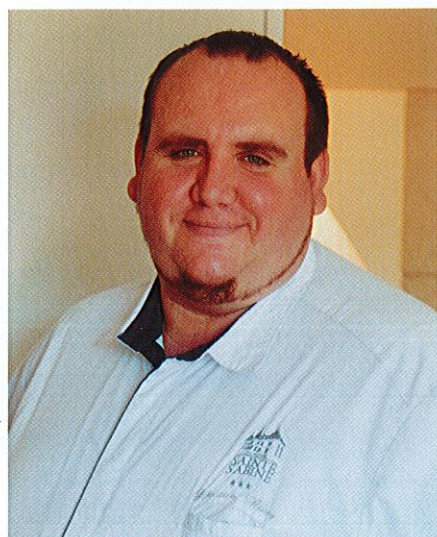


Les quatre saisons d'un voyageur gourmand

Entretien avec Sébastien HENRI - Chef de cuisine du château de Sainte Sabine



Photothèque Château Sainte-Sabine

Avant de prendre en main la brigade de cette belle Maison, qui est, faut-il le souligner, une vraie carte postale, où avez-vous fait vos gammes de chef de cuisine ? Dans une briquetterie très haut de gamme, puisqu'il s'agit en fait, d'un splendide Relais & Château, situé à une encablure d'Épernay. Tout « minot », j'ai fait mon apprentissage

dans une brigade qui comptait une vingtaine de personnes. Là, j'ai « voyagé » d'un poste à l'autre, avant de gagner le Royal Champagne, où j'ai eu le bonheur de connaître Philippe Augé. Le début d'une longue amitié. Je reste à ses côtés trois ans, d'abord en tant qu'apprenti pâtissier, puis commis tournant.

Puis, Philippe Augé quitte le Royal Champagne, pour l'Hostellerie de Levernois, et ce, sans oublier de vous embarquer dans cette nouvelle aventure. Et là encore, vous tutoyez toutes les facettes de votre métier. En effet, je rentre comme commis, devient pâtissier en chef, avant de regagner la cuisine où j'occupe en tant que premier chef de partie tournant.

Vous êtes un vrai caméléon gourmand, au point que l'on se demande qu'est-ce qui vous intéresse le plus. J'aime travailler, mais au pluriel ! Avant tout, ma priorité est de mettre en lumière des produits régionaux, et de préférence locaux. En tant que fils de paysan, j'ai un attachement particulier à la terre. Alors, inutile de vous dire que j'aime raconter à ma manière les quatre saisons. Pour moi, le printemps qui arrive doucement est une fête. Ah ! Les premières fraises, les asperges, et les agneaux de Pâques... !

Vous me mettez l'eau à la bouche. Quels sont les plats que l'on va trouver à votre carte ?

Par ordre d'entrée en scène, l'agneau laiton d'un éleveur hors normes, Michel Lemoine, mais aussi l'ail des ours du dit « Kojak » et bien entendu, le bœuf charolais du pays de l'Auxois, sans oublier le brochet



que je prépare en quenelles. Inutile de vous dire que j'attends avec impatience que les gariguettes de notre Sud pointent le bout de leur nez. Un vrai lever de rideau !

A partir de ces produits rares, qu'allez-vous nous préparer ?

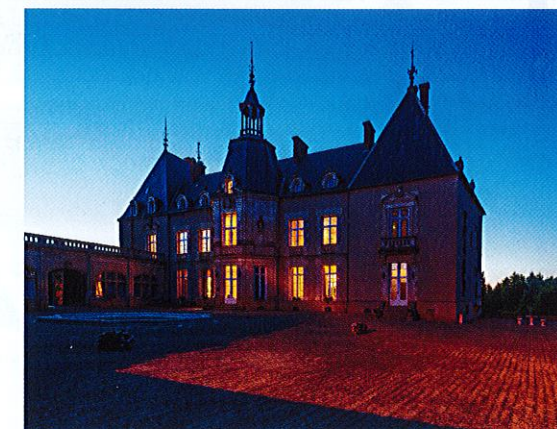
Pour commencer, un velouté d'asperges vertes à l'estragon, servi froid, pommes de terre grenailles confites, œuf de caille mollet, copeaux de foie gras. Pour suivre, des carabineros snackées et flambées au Pontarlier, fèves et oignons frais pris en fine gelée de crustacées et caviar de citron. La fête continue avec des ravioles de homard, salicorne et sèche braisée, plus un jus de carapace émulsionné au beurre de Bresse, et copeaux de vieux parmesan. Enfin, on termine, en apothéose, avec des pommes de ris de veau en croûte de cajou glacées au jus, asperges blanches rôties et morilles au vin Jaune...

Après ce feu d'artifice, quelles surprises nous réservez-vous, côté desserts ?

Je vous invite à déguster, sans tarder, mon soufflet au ratafia de Bourgogne, biscuit rose de Reims, et son sorbet au Crémant rosé. Mais si vous désirez quitter la table avec la légèreté d'une ballerine, vous succomberez à mes fraises gariguettes, crème au fromage blanc à la vanille de Madagascar, compotée de fruits rouges au citron lime.

Quelle est votre ambition ?

Avant tout, plaire à ma clientèle en lui offrant un moment de bonheur. Une bonne cuisine se vit au



quotidien. C'est un peu une pièce de théâtre où le chef est le metteur en scène d'un spectacle éphémère, où les produits et le public changent tous les jours.

Avez-vous la tentation d'une étoile ?

Je pars du principe que dans une vie les plus belles choses arrivent quand on ne s'y attend pas.

Le mot de la fin.

Rester dans le plaisir et le cultiver. ■

Château de Sainte Sabine
21320 Sainte Sabine
Tél. : 03 80 49 22 01
www.saintesabine.com