Emmanuel Hébrard a pris les commandes des décades

La Bourgogne succède à l'Auvergne à la table du *Belvédère*. Le chef Emmanuel Hébrard en porte les couleurs et les saveurs avec une belle proposition gastronomique déclinée jusqu'au 21 novembre

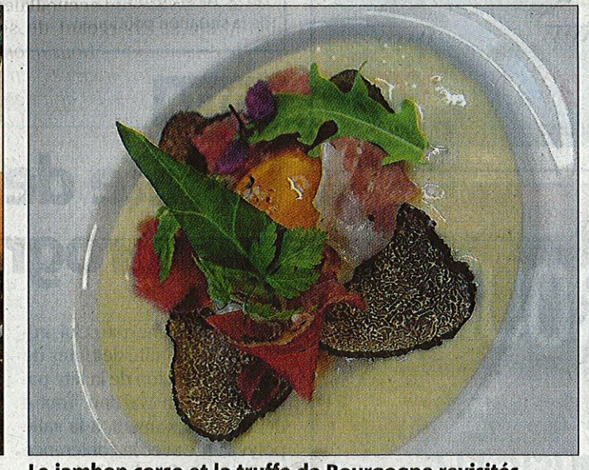
Un silence de cathédrale règne en cuisine. C'est le cours du chef. Celui donné aux néophytes ou non par l'hôte des décades du *Belvédère* la troisième - qui n'est autre qu'Emmanuel Hébrard qui d'ordinaire s'affaire aux pianos de l'*Abbaye de la Bussière*, un château au cœur de la Bourgogne. Le maestro porte en effet les couleurs de ce terroir aux grands crus et à la haute gastronomie. Mais point question ici de plaquer une identité culinaire à une autre mais plutôt de jouer une partition mêlant les deux géographies : celle de la Bourgogne et celle de la Corse.

Rudy (chef de partie), Stéphane (chef du grill), Jean-Baptiste (second du gastronomique), David (chef pâtissier), Salvatore (chef de partie), Emmanuel (le chef des décades), Jérôme (chef résident) et Fabien (second du grill). (Photos P. C.)

La déclinaison des délices

Quant aux cours évoqués plus haut, ils se donnent à quelques « veinards » en compagnie du chef résident, Jérôme Nolin et de l'ensemble de la brigade de la célèbre table de l'Extrême-Sud. Il s'agit de mettre en place le menu qui va être décliné tout au long de cette troisième décade, en raccourci : *Finger toast de jambon persillé ; le marron en velouté parfumé à la vanille bourbon ; le jambon Corse et la truffe de Bourgogne en salade de tagliatelles de jeunes poireaux ; le denti de pêche locale grillé et fumé aux serments de vigne Beaunoise ; le filet de veau élevé sous la mère cuisiné en feuilles de figuier ; l'époisses perrière en mousse tiède et légère ; la myrtille et le cassis, compotés et parfumés au laurier frais, mousse de fromage blanc et sorbet aux écorces de cédrat confit etc.* Non il ne s'agit pas d'un inventaire à la Prévert mais d'un menu savamment ordonné et orchestré par Emmanuel Hébrard. *« Une partie du succès réside dans les proportions et l'ordonnancement… Un plat en amène un autre et ce, jusqu'au dessert et la proposition aura toutes les chances de plaire. »* Explique le chef de la décade. *« C'est la Bourgogne certes, mais qui s'acclimate à la Corse. Il ne faut pas brusquer mais plutôt suggérer de nouvelles alliances, des saveurs autres… C'est du moins ce que je tente de faire avec à l'esprit qu'il s'agit toujours d'un menu exceptionnel, de plats différents. Cela doit être une fête permanente… Se rendre à une table gastronomique est un privilège et notre menu doit être l'expression de ce privilège… »*

Les cours des grands, un vrai succès !



Le jambon corse et la truffe de Bourgogne revisités.

Un privilège

Nous avons eu celui (le privilège) de pouvoir goûter quelques « éléments » constitutifs du menu final. Nous pouvons d'ores et déjà annoncer qu'il ne s'agit pas là que d'un discours mais une réalité bien tangible et tout à fait délicieuse. Affaire à suivre donc au plus près de l'assiette d'Emmanuel Hébrard.

Ce dernier est un anxieux, on peut le comprendre car si en Bourgogne, il est le maître des tables du château, en Corse, il en est l'invité ! Certes, l'acteur principal mais pour une production ilienne qui lui est complètement étrangère ! Cependant nous en sommes sûrs car il y a eu délit d'initié (voir plus haut) et nous pouvons annoncer qu'il a gagné les élections à Porto-Vecchio, au *Belvédère* et nulle part ailleurs !

PIERRE CLAVERIE