



« Un jour, le chef Stéphane Jégo (L'Ami Jean – Paris) est venu manger aux Fables de la Fontaine rue Saint-Dominique, le restaurant de Monsieur Constant où j'officialiais à l'époque. Il a adoré le velouté parmesan et m'a demandé s'il pouvait le refaire chez lui, chose que beaucoup ne font pas alors que je m'en fous complètement. C'était mignon. Je trouve en plus qu'il l'a amélioré comme il le fait souvent. Ce n'est pas vraiment avec Christian Constant que j'ai développé ce goût du parmesan : son gratin de macaronis par exemple, il le préparait surtout avec du comté ou du gruyère. Le parmesan, je n'ai pas le souvenir que c'était quelque chose dont je raffolais petit. Chez nous, c'était plutôt brebis à la maison. Mais j'ai toujours eu ce feeling avec le fromage, d'ailleurs, je deviens dingue au restaurant quand je vois le chariot arriver... Je suis vraiment un gros gros gourmand. Aujourd'hui à la maison avec mon petit garçon de sept ans, je fais un gratin de macaronis au parmesan.



Le chef Sébastien Gravé

Au restaurant, j'essaie d'utiliser du 24 mois minimum, pour avoir un certain parfum. Pour Pottoka à Paris, je me sers chez notre crémier à Rungis et lui demande vraiment de choisir quelque chose de qualité, que ça ait du goût, que ce ne soit pas juste une texture pour la pizza quatre fromages. Pour le restaurant du Pays Basque, on passe par de superbes fromagers locaux : Beñat à Saint-Jean-de-Luz, Philippe Martinon à Bayonne. On sert aussi un bleu de brebis de la maison Bethanoun, qui vient de chez moi pour le coup.

Je n'ai pas encore fait de menus tout parmesan mais inconsciemment, ça a déjà dû arriver parce le menu dégustation surprise fait défiler des choses : je fais une petite tuile au parmesan, une émulsion parmesan aussi, parfois il y a la mousse au parmesan, j'en fais une glace également. Ça a dû arriver que tout se croise sur une carte. Je fais un crumble parmesan qui est partout, tout le temps, ça me sert de base pour mes desserts. A la base, c'était un sablé. Je pense qu'à la carte, le parmesan peut être présent à travers trois ou quatre assiettes sans problème, c'est pour ça qu'il faut trouver quelques magouilles dans les appellations pour ne pas trop le mentionner (rires).

Malheureusement, je n'ai pas encore été visité des caves de parmesan en Italie mais j'étais dans le sud de la Sardaigne cet été, il y avait une magnifique tomme de parmesan que nous allions chercher au buffet, pour les pâtes, avec mon fils. Il y a trois ans, j'ai mangé chez Gilles Goujon à Fontjoncouse : il servait un parmesan juste comme ça, en morceaux, qui se suffisait à lui-même. C'était complètement incroyable. On devait être à plus de 36 mois d'affinage, c'était quelque chose de très très poussé. Il est immense son plateau, en plus il est servi d'une manière... par deux gamines issues du cru, de fin fond de l'Aude et rien que ce service était incroyable.

J'adore la force du parmesan, surtout dans les vieux morceaux. J'aime ce côté assaisonnement, condiment, qui va sublimer une assiette de pâtes ou même une salade de riz. Je me fais souvent du riz chaud sur le pouce et je mets du parmesan et de la vinaigrette dessus : c'est le meilleur repas du monde pour moi. Rue de l'exposition à Paris, c'est Louise qui est présente au quotidien en cuisine. Elle aime le parmesan mais elle doit en avoir un peu marre à force... et de moi aussi je pense (rires) ! »

Pratique

Pottoka – 4 rue de l'Exposition – Paris 7e arr. – 0145518838 – pottoka.fr

Ézéchiél Zérah