

COUP DE FOURCHETTE

par Jean-Patrick Ménard, chroniqueur gourmand

La petite tuerie du dimanche : asperges vertes, œuf poché et morilles du domaine de Barive



Publié le 25 mai 2014 / 0 Commentaires

 J'aime 16

 Tweeter 0

 Partager 0

Le domaine de Barive est un de ces lieux où l'on oublie tout. Si loin et si près de Paris, comme une île dans un océan de chênes, l'hôtel et son restaurant offrent un moment de pause, de rupture. Le chef, Franck Dumoulin, propose une cuisine classique, où les beaux produits de la région, à l'image de ces asperges et de ces morilles, sont parfaitement mis en lumière.

Comme dans un conte de Perrault, le temps semble s'arrêter. Niché dans une clairière, entouré d'arbres somptueux, le Domaine de Barive possède un charme puissant, celui de vous emporter dans un monde paisible, rythmé par le chant des oiseaux, bercé par l'indolence d'une fin d'après-midi printanière. Laon est la ville la plus proche, c'est un signe...

L'hôtel est un ancien relais de chasse aménagé avec soin, sans luxe ostentatoire, comme une maison de campagne cosy et chic. Depuis 2003, **Nicolas Froment et Pascal Leromain** ont pris la direction de cet établissement aujourd'hui membre de la chaîne "Château et hôtel collection". Ils en ont fait une demeure à leur image, accueillante et douce : *"Le Domaine de Barive, c'est aussi notre maison, explique Nicolas Froment. C'est l'endroit où l'on vit, où se trouvent tous nos meubles de famille. Chaque objet, chaque livre rangé dans l'une des bibliothèques du Château a une histoire. Barive, c'est vraiment chez nous, c'est ce qui en fait un lieu habité."*

Au printemps, le domaine offre une plongée dans un bain de chlorophylle. Le spectacle forestier est digne d'une marée océane, un horizon de cimes, brassées par le vent, soulève une houle de feuillage, chavirant. Quant à l'automne, saison préférée de Nicolas Froment, le domaine s'embrase. C'est également un moment privilégié pour le chef **Franck Dumoulin**, présent lui aussi depuis 2003. Il cuisine avec passion les venaisons, sangliers, chevreuils, mais également le petit gibier à plume : colverts, faisans, perdreaux...

« Mais, j'aime aussi particulièrement mettre en valeur les produits de la mer, indique ce chef passé par de prestigieuses brigades, comme celle de "Lameloise", triplement étoilée à Beaune. » Ainsi, à la carte, on trouvera un classique du Domaine de Barive : le turbot croustillant aux champignons des bois, sauce crémeuse au champagne. Plat somptueux, plus aristocrate que bourgeois par la noblesse des produits et leur prodigalité. Les assiettes sont généreuses sans perdre leur élégance, comme pour ce filet de Saint-Pierre mariné au soja ail et gingembre, juste rôti avec quelques asperges vertes. Franck Dumoulin puise dans le terroir proche ses beaux produits comme cette côte de cochon des Ardennes, qu'il rôtit en cocotte avec de petits légumes confits et un jus de laurier. Cochon qu'il associe pour son lard, servi grillé, avec des filets de rougets croustillants et une écrasée de pommes de terre.

Les œufs viennent de la ferme : *« Il suffit de prendre le chemin de Toussine et au premier virage vous tombez sur le poulailler, se réjouit Franck. Aujourd'hui, il faut pouvoir offrir cette identité, c'est ce qui différencie une cuisine d'une autre. Je fais la cuisine qui me plaît en m'appuyant sur ce que propose cette région. »* C'est le cas de notre petite tuerie du dimanche : "Asperges vertes, œuf poché, morilles". Les asperges sont des régionales de l'étape, comme les morilles cueillies dans les bois environnants, quant à l'œuf vous connaissez l'adresse des parents...

Adresse : Domaine de Barive - 02350 SAINTE PREUVE - Tél : 03 23 22 15 15 – Les menus du Château à 45€ et 55€ - Le Menu Gourmand à 80€ et le Menu Dégustation à 95€.

Recette

Asperges vertes, œuf poché et morilles

Ingrédients pour quatre personnes

16 asperges vertes

4 œufs

16 morilles

1 échalote

60 cl de crème fleurette

Réalisation

Poêler les morilles bien lavées dans du beurre avec une échalote émincée. Ne pas colorer l'échalote. Après quatre minutes, verser la crème fleurette, saler poivrer, et laisser infuser à feu doux le temps d'épaissir la sauce.

Pocher les asperges dans de l'eau salée. Veiller à ce qu'elles restent croquantes. Dans une eau frémissante et vinaigrée de vinaigre blanc, créer un tourbillon avec une cuillère, puis verser délicatement un œuf. Plus les œufs sont frais et plus le blanc reste agrégé au jaune. Pocher pendant quatre minutes. Pendant que les œufs cuisent, poêler les asperges pour leur donner une légère coloration.

Dressage

Poser les asperges, disposer l'œuf poché et napper la sauce aux morilles. Décorer avec des brins de cerfeuil.