

Nicolas Masse, génial enchanteur

Le chef Nicolas Masse hisse au sommet le restaurant de La Grand'Vigne, à Martillac, en Gironde. Le monde végétal est au centre de ses compositions virtuoses, divines et terriblement esthétiques

Texte Marie-Luce Ribot - Photos Laurent Theillet

Il y a les chefs bêtes à concours, les parfaits exécutants parés de quelques mots en vogue, les talentueux sans attaches. Et il y a Nicolas Masse ! On l'avait quitté il y a deux ans, déjà époustoufflé du résultat de son choix sincère et radical de mettre le végétal au centre de toutes ses assiettes. On garde encore en mémoire ce joli jour de mai et cette tartelette explosive, garnie de billes de petits pois. De toute évidence, le chef doublement étoilé – que des rumeurs annonçaient lors de la dernière édition du Michelin aux portes de la récompense suprême – n'a pas dévié de son chemin. Il creuse même de plus en plus profondément son sillon.

« « *J'aime me dire qu'on gardera en mémoire la sensation éphémère d'un plat* » »

L'expérience est cette fois hivernale, période moins aisée que lorsque la nature se réveille. En ce dernier jour de novembre, le froid sec se propage entre les rangs de vigne du Château Smith Haut Lafitte, mais la lumière du soleil est intense. Dans la salle du restaurant La Grand'Vigne, cœur battant des Sources de Caudalie, les entrelacs floraux de la moquette épaisse et bleu marine font écho à cet extérieur de nature et de charme. Le calme s'installe instantanément quand on atteint le palace de Martillac, aux portes de Bordeaux.



Nicolas Masse officie au restaurant des Sources de Caudalie, à Martillac, au sud de Bordeaux

La recette de fêtes de Nicolas Masse : croustillant de pomme de terre et saint-jacques

« Je ne me force pas ! Si ma cuisine est d'abord réfléchie autour du végétal, c'est bien parce que cela correspond à mon état d'esprit, à la direction que j'ai prise dans ma vie personnelle et dans mon travail », insiste Nicolas Masse. Ce chef prodige ne plonge pas dans l'éloge du tout-végétarien mais veut convaincre qu'un autre mode d'emploi est possible. Lorsqu'il compose, il pense d'abord aux légumes, aux champignons, aux herbes, aux fruits avant de leur associer – parfois – une viande ou un poisson. On a donc choisi de dérouler son menu « terroir végétal » pour mieux comprendre où il souhaitait nous amener.

Fort en goût, en contrastes

Tout s'explique dès le premier amuse-bouche, une salade du potager d'herbes et de fleurs, un méli-mélo de saveurs douces, certaines astringentes, très fraîches, avec un cœur de putergue. Cette mini-bouchée donne le ton du repas : il sera fort en goûts, en textures, en contrastes. « J'aime me dire qu'on gardera en mémoire la sensation éphémère d'un plat », souligne Nicolas Masse. Et le souvenir passe ici aussi par la surprise, ces nombreux « trompe-bouche », comme ils le sont de l'œil, qui vous plongent dans le mystère de la gastronomie lorsqu'elle est virtuose.

À commencer par ce carré translucide posé sur une assiette immaculée. Cette composition pure, à la géométrie parfaite, est un millefeuille de radis et de maigre fumé, surmonté d'une coquille de glace au yuzu et au miel de châtaignier. Elle est parsemée de petites boules de pollen jaune soleil et colorée d'un jus de menthe et de coriandre à la saveur puissante. Ce tableau pourrait avoir été peint par Lucio Fontana. Il rafraîchit le palais comme une bourrasque en bord de mer.

Vient ensuite ce chou-fleur en plan coupé, cuit à l'étouffée dans une pâte fine, comme un pithiviers. C'est l'un



Photo
Sources
de Caudalie

Pour quatre personnes

- 4 grosses noix de Saint-Jacques
- 2 grosses pommes de terre agria
- 8 g de lamelles de truffe
- 40 g de farine de riz
- Fleur de sel
- Pulpe de butternut
- 400 g de butternut
- 1 gousse d'ail
- 50 g de beurre
- Sel

Finition et dressage

- 8 g de truffe
- Huile de noisette
- Mouron exotique (facultatif)
- Huile de pépins de raisin

Préparation

- Égoutter les noix de Saint-Jacques sur un linge. Les inciser délicatement sur l'épaisseur, insérer des lamelles de truffe puis assaisonner à la fleur de sel.

- Laver et éplucher les pommes de terre sans les rincer afin de conserver un maximum de féculé. À l'aide d'un rouet à légume, réaliser des fils de pomme de terre le plus fins possible.

- Assaisonner les noix de Saint-Jacques, les recouvrir d'un voile de farine de riz puis les envelopper des fils de pomme de terre en prenant soin de recouvrir l'intégralité de la surface.

- Éplucher le butternut, le couper en morceaux puis le mettre à compoter avec une gousse d'ail et le beurre. Cuire à couvert jusqu'à

l'obtention d'une compotée. Mixer très finement au blender puis passer au tamis. Rectifier l'assaisonnement.

Finition et dressage

- À l'aide d'un peigne, étaler finement la pulpe de butternut sur la surface de l'assiette. Égaliser le contour.

- Frire les boules de coquille et pomme de terre dans l'huile de pépins de raisin à 180 °C jusqu'à l'obtention d'une belle coloration. Les égoutter sur un linge puis les couper en deux et assaisonner de fleur de sel.

- Déposer harmonieusement les noix de Saint-Jacques, parsemer de quelques gouttes d'huile de noisette et de feuilles de mouron exotique.

- Déposer quelques lamelles de truffe.



Dans
les cuisines
de La
Grand Vigne

des plats fétiches de Nicolas Masse, qu'il sert avec une sauce au beurre d'anguille fumée et de laitue de mer. Il révèle à la fois la beauté parfaite de cette plante potagère avec ses fleurs joufflues et le goût intense d'un produit somme toute commun. Un pied de nez que l'on retrouve avec le topinambour, qu'il farcit de truffes et de noisettes.

***Avec le chef
pâtissier
Anthony Chenoz,
Nicolas Masse
a trouvé
un partenaire
de jeux idéal***

Piqué de petites chips formées avec la peau, dopé par un jus corsé au verjus – les références à la vigne et au raisin ne sont jamais loin –, il ressemble à un poisson-globe.

On s'est aussi régalé de spaghetti soyeux de céleri et de cresson avec une coquille Saint-Jacques aux bor-

dures croquantes ainsi que d'une déclinaison de courge. Un velouté épais et brillant dissimule une quenelle de merlu. Le tout est posé sur un disque de potiron. Cette douceur infinie est réveillée par une langue d'oursin et une raviole citronnée.

Avec le chef pâtissier Anthony Chenoz, Nicolas Masse a trouvé un partenaire de jeux idéal. Ce créatif originaire d'Andernos (33), passé dans les brigades du Lucas Carton et du Saint-James à Paris, s'épanouit à Martillac. Son dessert à base de champignon et de gavottes, sans excès de sucre, conclut avec élégance et originalité cette recherche poussée autour de ce que peut nous offrir la terre. La Grand Vigne parvient à démontrer de bout en bout la beauté et les saveurs divines de la nature.

La Grand Vigne, aux Sources de Caudalie, menus entre 185 et 275 euros. Chemin de Smith-Haut-Lafitte, à Martillac, en Gironde. Réservations : www.sources-hotels.com/bordeaux/restaurants/restaurant-grand-vigne/



Chou-fleur cuit à l'étouffée dans une pâte fine, comme un pithiviers, servi avec une sauce au beurre d'anguille fumée et de laitue de mer. L'un des plats fétiches du chef

Sous le velouté épais et brillant, une quenelle de merlu posée sur un disque de potiron. Le tout est réveillé par une langue d'oursin et une raviole citronnée

