

AU CIGALON, LA RELÈVE PREND LE LARGE



«La recette» propose des idées de saison pour travailler les produits avec créativité.

Seiche à la flamme, rouleaux de colrave, purée de céleri et gel de pomme: une entrée marine aux lignes épurées.
PHOTOS INDIA BELCE-KENNEDY



Davantage d'informations: le-cigalon.ch

L

'esprit de la mer souffle sur cette création de Robin Bessire et personne ne s'en étonnera. Depuis 1995, ses parents, Jean-Marc et Corinne, ont fait du Cigalon, à Thônex (GE), une adresse incontournable pour les amateurs de pois-

sons, coquillages et autres crustacés. Pour cette entrée, le choix de Robin s'est porté sur la seiche, dont il enlève l'os et qu'il découpe devant nous, avant d'en retirer la peau d'un geste assuré. On sent le métier et la passion du produit chez le jeune cuisinier de 26 ans qui travaille depuis deux ans et demi auprès de son père, dont il prend officiellement la relève. La carte qu'il vient de signer avec son équipe concrétise d'ailleurs cette passation. Jean-Marc Bessire cite le retour de pêche, un assortiment de poissons grillés selon arrivage, parmi les quelques plats signature conservés à la carte. «Le premier à avoir été retiré, c'est la palette de quatre poissons que je proposais en entrée», dit le père. Aucun reproche dans le commentaire, juste la satisfaction de voir

la maison – 1 étoile Michelin depuis 1996 – continuer sa route. Et si Jean-Marc passe la main, Corinne, elle, demeure présente en salle, le temps de former la relève. C'est elle qui a signé la carte des vins, composée uniquement de références helvétiques, issues de presque tous les cantons – sa fierté.

Une esthétique très épurée

En cuisine, le style de Robin Bessire rappelle celui de son père. L'approvisionnement se fait directement auprès de pêcheurs bretons, d'Europe du Nord et du Léman, tandis qu'une attention toute particulière est accordée aux cuissons, souvent minute, pour préserver l'intégrité du produit. Pour la seiche, qu'il mixe avec de la crème avant d'ajouter

de la farine de tapioca pour la texture, il opte pour une cuisson au four vapeur dans un moule en silicone, puis colore délicatement la surface des petits dômes au chalumeau. En guise d'accompagnement, il enroule une fine bande de colrave préparée en pickles, puis la découpe en tronçons, qu'il assortit d'une purée de céleri au citron confit.

Le dressage, lui, reprend ces éléments dans un alignement très sobre au milieu d'une assiette blanche, dont il a tracé au pinceau quelques traits à l'encre de seiche sur le pourtour. On s'attendrait à ce que le motif rectiligne, complété par un gel de pomme Granny Smith et des pickles de graines de moutarde, soit accompagné d'une sauce; il n'en est rien. «Je préfère préserver le goût de chaque ingrédient,

à l'instar de mon père qui a souvent joué sur la saveur de différentes huiles d'olive, piquante, douce ou amère, plutôt que sur celle d'une sauce», dit le jeune chef.

Cette esthétique très épurée est le reflet de son parcours professionnel. Après son apprentissage à l'Ecole hôtelière de Genève, Robin Bessire a notamment travaillé au Restaurant de l'Hôtel de Ville de Crissier et à la Maison Wenger, au Noirmont. En rejoignant son père, dont le déclin pour les produits de la mer remonte à ses années du Mövenpick de la rue du Cendrier, il a pu parfaire sa technique, tout en signant avec lui l'ouvrage *Père, Mer et Fish*, qui contient quarante recettes avec des accords mets-vins de Corinne. A Thônex, l'esprit de la mer n'a pas fini de souffler.

PATRICK CLAUDET



Gel de pomme Granny Smith: une touche acidulée qui accompagne les pickles de colrave, taillé en fines bandes puis roulé.



Robin Bessire: bio express

Agé de 26 ans, Robin Bessire a grandi dans les cuisines du Cigalon, à Thônex, où ses parents lui rappelaient souvent d'enfiler ses chaussures avant de venir observer la brigade au travail. Après son apprentissage à l'Ecole hôtelière de Genève, il a multiplié les expériences, notamment au Restaurant de l'Hôtel de Ville de Crissier et à Saint-Barthélemy.



La seiche est mixée, moulée puis cuite à la vapeur avant d'être délicatement colorée à la flamme du chalumeau.

RECETTE

La seiche légèrement cuite à la flamme, pickles de colrave, céleri et citron confit, gel pomme

Seiche

140 g blanc de seiche
5 g farine de tapioca
60 g crème
5 g jus de citron

Préparation

Mixer le blanc de seiche avec le sel, la crème et le citron jusqu'à l'obtention d'une pâte lisse, puis la passer à travers un tamis afin de retirer les fibres. Ajouter la farine de tapioca et incorporer de manière homogène. Déposer ensuite le mélange dans des moules en silicone de votre choix et le faire cuire à la vapeur environ 8 minutes. Une fois refroidi, brûler légèrement avec un chalumeau et râper le zeste d'un citron vert et assaisonner avec quelques grains de fleur de sel.

Purée de céleri

200 g céleri boule épluché et coupé grossièrement
1 écorce de citron confit
sel, poivre

Préparation

Faire cuire le céleri et l'écorce de citron dans un bouillon de légumes. Une fois très cuit, égoutter puis mixer jusqu'à obtenir une texture lisse et assaisonner à votre convenance.

Colraves et graines de moutarde

1 colrave épluché
50 g sucre
100 g vinaigre
200 g eau
200 g quelques baies rose et épices de votre choix
50 g graines de moutarde
150 g eau
100 g vinaigre
20 g sucre

Préparation

Couper le colrave en bandes très fines ou en petites formes de votre choix, porter à ébullition le reste des ingrédients et verser le tout sur le colrave, puis recouvrir et laisser refroidir. Une fois froid, rouler les bandes de façon à former des rouleaux. Pour les graines de moutarde, laisser cuire dans le sucre, l'eau et le vinaigre jusqu'à ce qu'elles absorbent tout le liquide.

Dressage

Dessiner des traits au pinceau avec l'encre de seiche récupérée de la seiche. Disposer au centre de l'assiette le rouleau de colrave sur lequel une pincée de mignonnette de poivre a été ajoutée. Faire des points de céleri de chaque côté du colrave, puis placer la seiche à chaque extrémité. Ajouter les graines de moutarde ainsi que des morceaux de pomme Granny Smith fraîche. Quant à la décoration, le shiso rouge se marie très bien avec cette entrée.