

## LE CHEF DU MOIS

# La course aux étoiles a débuté pour le château d'Igé

Igé renferme en son château une dynamique équipe de cuisiniers. Le guide 2009 d'Alain Ducasse vient tout juste de lui accorder sa confiance en nommant le restaurant « bonne table ».

**C**e n'est pas une étoile Michelin, mais la distinction vaut tout de même le détour. Olivier Pons, le chef cuisinier du château d'Igé depuis sept ans, vient d'obtenir avec son équipe le qualificatif de « bonne table » par le guide « châteaux et hôtels collection » dirigé par le célèbre Alain Ducasse. Le jeune chef de 41 ans, originaire du Cantal, a posé ses casseroles pour la première fois en Bourgogne en 1997 avant de rejoindre le château d'Igé en 2002.

À la veille de la sortie du plus célèbre des guides gastronomiques, (Nôlr : le guide Michelin sort cette semaine), Olivier Pons pense « être dans le coup et être dans la lignée des tables qui mériteront un jour d'être étoilées ». En cuisine, cinq personnes travaillent avec Olivier Pons. « Un travail toujours rigoureux n'empêche cependant pas une bonne ambiance en cuisine ».

confie le chef en sortant de son lieu de travail. Si la complicité semble en effet de mise entre les collègues, le goût du travail bien fait d'Olivier Pons ne laisse que peu de place à l'improvisation. « Je suis très rigoureux sur l'achat du produit. Le respect de celui-ci pendant la cuisson est aussi impératif pour faire de la bonne cuisine. Il ne faut négliger aucune étape. Si on choisit un bon produit et que l'on se sert d'une sauce en sachet, ça ne va pas... »

### Dans les règles de l'art

Au restaurant du château d'Igé, vous trouverez une cuisine plutôt classique. « Ce que j'aime par exemple avec la viande, c'est de la servir dans les règles de l'art ». Prenez un poulet de Bresse ou un carré d'agneaux. Et ne cherchez surtout pas les artifices dans ce genre de plat. Dans le poulet de Bresse, ce seront des morilles. Dans le carré d'agneau, du jus d'agneau... Le filet de bœuf du Charolais s'accommodera quant à lui d'une purée au beurre de Bresse et des champignons du marché.

« Comme Alain Ducasse, je trouve qu'un produit, c'est le goût pour le goût. Je veux que les clients en aient pour leur argent quand ils commandent un bon morceau de viande ».

Le chef cuisinier estime d'ailleurs ne rien avoir inventé dans la cuisine. « On mélange les idées d'un tel avec les techniques d'un



Depuis son arrivée dans les cuisines du château d'Igé, Olivier Pons a instauré une ambiance de travail sérieuse et détendue

autre. Ensuite, on restitue ».

### En lien avec les producteurs locaux

Il faudra aller piocher du côté des poissons ou des desserts pour trouver une certaine expérimentation. « C'est beaucoup plus facile pour moi de déstructurer ma cuisine sur des poissons ». Chez lui, vous dégusterez donc les noix de Saint-Jacques à la plancha, avec une duxelle de champignons et une émulsion de crevettes roses au piment d'Espelette. Pour les desserts, Olivier Pons ne s'interdit pas de « mettre en avant un dessert d'autres fois décliné et déstructuré à

ma manière ». Pour ses différentes compositions, le chef n'a pas hésité à tisser des liens avec les producteurs locaux. Le Verger Mâconnais d'Hurigny ou les Saveurs régionales de Prisé comptent parmi ses fidèles fournisseurs. Après avoir connu une dizaine de cuisines, Olivier Pons, ne souhaite pas reprendre la route pour le moment. « Si le château d'Igé ne me convenait pas, il y aurait longtemps que je serais parti. Je me vois bien encore là dans quelques années. Et pourquoi pas tenter d'obtenir la première étoile ici ».

Pierre-Julien Duroussay

Le château d'Igé. Tél. 03 85 33 33 99. Site internet : [www.chateauxhotels.com/igé](http://www.chateauxhotels.com/igé)

### La recette du chef

Châtaigne d'Ardèche en velouté et ses éclats, cappuccino au foie gras de canard

**Ingrédients :** Châtaignes cuites sous vides (350grs), bouillon de volaille (1,25 l), 3 dl de crème, 1 blanc de poireau, 5 cl d'huile d'olive. Pour le cappuccino : 2dl de crème, 1dl de bouillon de volaille, 50 grs de foie gras de canard, 10 grs de poudre de lait (regilait), sel, poivre, un filet d'huile de noisettes.

**Recette :** émincer finement le blanc de poireau et faire revenir avec l'huile d'olive sans coloration. Ajouter 300grs de châtaignes, mouiller avec le bouillon de volaille, cuire 15 mn puis ajouter la crème et cuire 15 mn. Mixer. Pour le cappuccino mettre à bouillir la crème et le bouillon de volaille pendant 10 mn à feu doux, ajouter le foie gras. Continuer à cuire pendant 5mn puis mettre la poudre de lait puis mixer pour obtenir une préparation très mousseuse. Pour le dressage vous pouvez utiliser une verrine type verre à cocktail. Versez le velouté puis parsemer de petits morceaux de châtaignes et enfin recouvrir avec le mousse du cappuccino puis parsemer de quelques gouttes d'huile de noisettes.