Préface

Pierre-Louis Marin est un jeune chef qualifié, compétent, amoureux de son environnement.
Il est créatif, inventif, avec un sens de l'esthétique.
Il interprète sans dénaturer les recettes traditionnelles catalanes et il sait écouter les anciens. Ce qui n'exclut absolument pas une quête avisée dans les autres cuisines du bassin méditerranéen.
En littérature on parle d'avant-propos, en restauration de mise en bouche, pour ce petit bréviaire estivalo-culinaire, on dira : « mise en éveil papillaire » pour un futur recueil plus conséquent, qui sera le reflet de la cuisine du Chef de Montner.
Ce qu'il nous livre dans ce petit ouvrage est facile à réaliser, mais subtil, inattendu, donc qui oblige l'attention, joli et engageant pour l'appel visuel, bouchée gourmande, bouchée savoureuse, bouchée presque frustrante… l'attente est alors aiguisée par un ressenti insatisfait.
L'effet est concluant : l'appétit est bien là, aux aguets, les papilles sont prêtes à apprécier au maximum une suite qui ne saura décevoir : l'assiette arrive, on regarde, on découvre, la conversation est interrompue, on ose décortiquer avec sa fourchette, et, après une investigation curieuse, on décide enfin de porter une première fourchetée à sa bouche impatiente, presque avide…
C'est tout cela la cuisine de Pierre-Louis, alors… seule l'expérience vous convaincra.
Lire c'est bien, réaliser c'est mieux, se faire plaisir en glissant ses pieds sous la table avec un sourire béat, c'est peut-être terrien, mais c'est si bon !!
Et le tout sera sublimé par un vin du Roussillon que Pierre-Louis aura su conseiller discrètement.

« Aleshores bon profit per la cuina de Montner, i sobre tot per mult anys llaminers amb el xef Pere Lluis. »
(Alors bon appétit pour la cuisine de Montner, et surtout que cela dure de longues années gourmandes avec le chef Pierre-Louis.)

Eliane Thibaut-Comelade
Ecrivain culinaire. Histoire de la cuisine catalane du moyen-âge à nos jours.

Avant-propos

« la cuisine, c'est avant tout un plaisir ».

Je ne connais pas l'auteur de cette citation.
Cependant, elle m'interpelle.
Un plaisir ? Oui, certes mais pour qui ? Celui qui la fait, ou celui qui la mange ?

Car en fin de compte, telle est la question. Il arrive souvent que le plaisir de l'un se fasse aux dépens de celui de l'autre.

Par exemple, n'est-il pas difficile de résister à l'envie de tripoter l'aliment qu'on vient de déposer dans la poêle bien chaude, et de le faire chanter au contact de l'huile d'olive fumante ?
Le tripoter est un plaisir. On a l'impression de maîtriser sa cuisson. On sait pourtant qu'il vaut mieux le laisser dorer tranquillement, et ne le toucher que pour le retourner, au risque de lui faire jeter son eau et de lui donner un aspect bouilli...

Quel plaisir également de passer du temps à farcir une magnifique volaille, et de la recoudre délicatement, avant de l'enfourner ! Mais à quoi bon si ensuite, on la cuit trop longtemps ? Car c'est bien ce qui arrive. Pour que la farce soit cuite à cœur, la volaille l'est trop souvent. Il faut ensuite une sauce pour ne pas manger de la viande trop sèche.
Ne valait-il pas mieux cuire la farce séparément (roulée dans du film plastique et pochée par exemple), et se concentrer sur la cuisson de la volaille ?
Oui, mais alors, fini le plaisir de farcir, de recoudre, façonner...

Ou encore celui, sous prétexte d'originalité, d'ajouter à une recette déjà éprouvée des ingrédients de tout poil, pour leur couleur plus que pour leur goût, et qui dans le meilleur des cas, n'apportent pas grand chose.

Ne s'agit-il pas dans ces exemples-là, de plaisir solitaire, égoïste ?

Cuisinières et cuisiniers chez vous, remémorez-vous vos expériences culinaires, et osez reconnaître que vous êtes parfois allés trop loin.
Si loin que votre plaisir à cuisiner a mis à mal le résultat espéré (trop cuit, ou trop froid...)
Vous avez voulu trop en faire. Pour le seul plaisir de vos sens à la préparation, vous avez minoré celui de vos convives, qui vous ont néanmoins félicité par courtoisie.

Ce petit recueil revient vers les fondamentaux. Certes, ces recettes ne sont pas toutes des créations, il renferme même quelques grands classiques.
Quelques unes requerront peut-être un certain coup de main, mais la plupart seront faciles à réaliser.
Et vous ne les réussirez qu'à condition d'agir constamment en pensant d'abord au plaisir de qui les mangera.

La cuisine est un plaisir, peut être, mais c'est avant tout du travail...

Pierre-Louis Marin

La cuisine, c'est aussi l'amour du partage…

de la concentration

du goût

de la précision

de la générosité

Mais la cuisine, ce n’est pas tout, il faut en outre

de l’esthétisme

de l’élégance

de la communication

et de la satisfaction

l'attention du détail

de la conscience professionnelle
et de l'ordre

un sourire

du respect et de
l'organisation

un peu de stress

de l'inspiration et du ressenti

à Montner

Sommaire

LES ENTRÉES

Fleurs de courgettes farcies 22
Crème vichyssoise au cresson de rivière 24
Gaspacho au pain 26
Tartare d'avocat aux anchois de Collioure 28
Spaghettis à la tomate crue, tomme de brebis et roquette 30
Terrine pressée et froide d'escalivada au foie gras poêlé 32
Rouleau de printemps d'ici 34
« Œuf coque », mouillettes au jambon de pays, anchois, brebis fermier et poivron rôti 36
Salade Niçoise 38
Crèmes catalanes au foie gras 40
Millefeuilles de foie gras au pain d'épice et figues fraîches 42
Escalope de foie gras de canard frais, purée de cèpes d'été 44
Terrine de saumon aux légumes d'été 46
Tomates cocktail farcies à la courgette et au thon 48
Légumes à la grecque (artichauts, champignons etc) 50
Pithiviers d'artichauts de la Salanque 52
Concombre farci à la viande d'agneau au yaourt et à la menthe fraîche 54
Salade de tomates d'autrefois, fleurs et feuilles des bords de chemin de vigne 56
Salade de pois chiches au cumin 58
Escalivada de mini légumes et salade de « carn de perol » en vinaigrette 60

SUR DES NOTES IODÉES

Filet de lotte piqué de vanille, sauce au marc de Banyuls 64
Moules grillées au rancio 66
Carpaccio de thon grillé et caviar d'aubergines aux câpres 68
Sauté d'encornets, sauce à l'encre 70
Rillettes de truite au caviar de saumon 72
Sushi de maquereau 74
Millefeuille d'aubergine gambas et chèvre 76
Filet de rouget, purée de pois chiches au cumin 78
Tartine de Brandade de morue demi-sel au vinaigre de Banyuls et aux câpres 80
Saumon mariné au fenouil sauvage 82
Esqueixada de morue aux tomates séchées 84

SUR DES NOTES CARNÉES

Brochettes d'escargots et de « botifarra negre » 88
Tartare de rosée des Pyrénées aux pignons 90
Foies de Volailles sautés aux framboises du Pays 92
Sauté de petits gris, artichauts de la salanque et amandes du Roussillon 94
Rôti de rosée des Pyrénées froid « vitello tonato », au vinaigre de muscat 96
Ravioles de botifarra et oignon nouveau en filo 98
Côtelettes d'agneau panées aux amandes 100

QUELQUES DOUCEURS

Rousquilles en profiteroles 104
Crème de touron de Jijona au coulis de cassis 106
Abricots « Rouge du Roussillon » rôti aux amandes, glace pistache 108
Soupe de pêche et melon vanille safran 110
Le soufflé aux figues 112
Glace au pain 114
Tartelette mi-figue mi-raisin 116
Sorbet d'abricots rouge du Roussillon au safran de Sahorre 118

QUELQUES CONDIMENTS

La recette du Romesco 122
Olives noires cristallisées 124
Poivrons à l'huile 126
La recette du Caviar d'Aubergine 128

LA FINALE – Brick à l'œuf 132

LES PRODUCTEURS CITÉS – Une histoire de femmes et d'hommes 135