



## Richard Prouteau, le virtuose

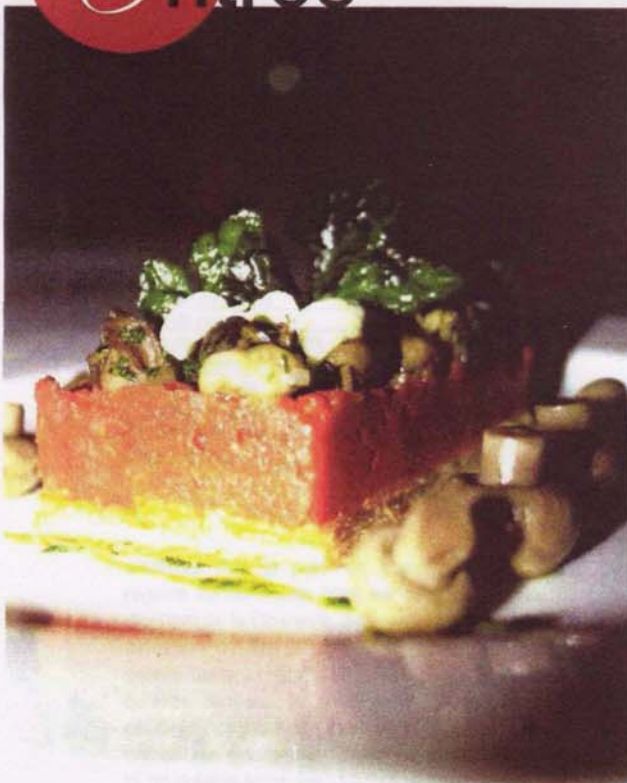
Après avoir parcouru les quatre coins de la France et effectué un petit détour par Luxembourg, Richard Prouteau a choisi l'île de Ré pour poser sa toque, au restaurant de l'hôtel Le Richelieu.

**C'**est donc dans les cuisines de ce 4\* Luxe membre de la prestigieuse chaîne Relais & Châteaux que ce chef âgé d'à peine 34 ans a décidé de "sévir". Après avoir fait ses armes dans des établissements aussi prestigieux que Le Jules Verne, le Doyen ou L'Auberge des Templiers Richard quitte la France direction le Luxembourg où il endosse pour la première fois la toque de Chef. L'air de la France manquant, il entre au Richelieu le 7 mars 2006 pour relever un défi que beaucoup auraient refusé. En effet, le restaurant est depuis 1997 doté d'un

macaron au célèbre et prestigieux Guide Michelin. Comme si le challenge ne suffisait pas, Mr Gendre, le maître des lieux souhaite une carte plus diversifiée et plus créative. Loin d'être effrayé Richard relève le pari et s'entoure d'une brigade de 25 personnes dont le talentueux et créatif chef pâtissier Jacques Guillaumat.

**Le restaurant** étant situé face à la mer, il va sans dire que Richard propose à sa carte mille et une richesses marines. Du bar de ligne au turbot en passant par le homard, les huîtres et autres coquillages, tout arrive directement de la criée de La Rochelle. Richard a

### Entrée



### Sablé aux petits gris tomato-chèvre et persillade croustillante

Pour 2 personnes

Préparation :

40 mn

Cuisson : 1h

1 kg de tomate

grappe

24 escargots

cuits

50 g de farine

50 g de beurre

50 g de chèvre

1 g de Carvi

Des

champignons de

Paris marinés

3 cl d'huile

d'olive

1 branche de

thym

1 branche de

laurier

2 gousses d'ail

Persil plat

Sel, poivre

- Réalisez la pâte à sablé en réunissant le beurre, la farine, le carvi et le chèvre. Mélangez énergiquement jusqu'à obtention d'une pâte homogène.

- Étalez-la à 3 cm d'épaisseur et détaillez deux rectangles de 5 cm de large sur 10 cm de long.

- Faites cuire à 180°C (Th.6) pendant 40 à 50 mn.

- Mondes les tomates, épépinez-les et mettez-les dans une casserole. Ajoutez l'huile d'olive, le thym, le laurier et 1 gousse d'ail. Faites cuire jusqu'à obtention d'une belle compotée.

- Assaisonnez de sel et de poivre.

- Dans une poêle réchauffez les escargots avec les champignons.

- Pendant ce temps faites frire le persil plat avec 1 gousse d'ail finement hachée.

- Sortez les bandes de sablés, étalez une belle épaisseur de compotée de tomates et déposez dessus les escargots.

- Répartissez la persillade croustillante sur l'ensemble du sablé et entourez-les de quelques champignons.

- Servez immédiatement.



## Blanc de bar de ligne aux coquillages

Pour 2 personnes - Préparation : 50 mn - Cuisson : 45 mn

2 pavés de bar de 130 g  
200 g de coques  
200 g de palourdes  
200 g de praires  
200 g de bigorneaux cuits  
500 g de cassérons  
500 g de brocolis  
3 dl d'huile d'olive  
Piment d'Espelette  
Sel, poivre

- Ouvrez tous les coquillages, décortiquez-les et faites-les cuire. Réservez dans le jus de cuisson.  
- Nettoyez les cassérons puis émincez les corps et les têtes en juliennes.  
- Faites cuire les brocolis, en prenant soin de garder quelques têtes. Écrasez-les pour réaliser une purée. Montez-la avec 1 dl d'huile d'olive. Assaisonnez.  
- Avec les brocolis restant réalisez

une julienne, et une poudre de brocolis en les hachant minutieusement.  
- Faites cuire les bars avec 1 dl d'huile d'olive. Assaisonnez-les.  
- Chauffez la purée de brocolis. Poélez vivement les cassérons dans 1 dl d'huile d'olive et ajoutez le piment d'espelette.  
- Dans l'assiette de service faites une large lame avec la purée de brocolis, déposez les coquillages puis le bar. Disposez de façon har-

monieuse les cassérons. Terminez en saupoudrant avec la julienne et la poudre de brocolis.  
- Servez immédiatement.

*Astuce*  
Les cassérons peuvent être remplacés par des petits encornets.

d'ailleurs pris le parti de s'approvisionner dans les régions avoisinantes. Ainsi les escargots et les viandes viennent de la Charente, à l'exception du chevreau qui lui débarque de ses Deux Sèvres. Quant aux algues présentes dans les plats, elles viennent en voisines puisqu'elles arrivent de Bretagne. Quant aux désormais célèbres pommes de terre primeur de l'île de Ré on les trouve bien évidemment à la carte à la saison venue. Car ici on cuisine selon les saisons.

**Très amateur** de cuisine française, Richard avoue craquer pour le lièvre à la royale. Il songe d'ailleurs à le proposer l'année prochaine à la carte. Et quant on sait le temps de préparation et la technique que ce plat demande, on ne peut que saluer l'ambition de ce chef qui, à une époque où la cuisine se veut "fusion" avec des plats qui mêlent tous les continents, ose reconnaître ne pas être influencé par la cuisine étrangère. Avouons que c'est appréciable de pouvoir redécouvrir les saveurs de notre