

René Mathieu

VE GE TAL

MES RACINES - MES RECETTES



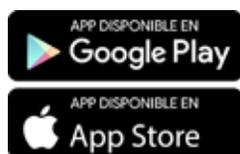
René Mathieu

**VE
GE
TAL**

MES RACINES - MES RECETTES

La réalité augmentée, comment ça fonctionne ?

1 | Téléchargez notre app
Admented



2 | Scannez le visuel marqué par
le petit logo



3 | Délectez-vous !

© Editions Saint-Paul, Luxembourg 2018

Layout et couverture: Lydie Develter

Correction: Jean-Marc Schmidt

Impression: print solutions s.à r.l.

ISBN 978-99959-2-019-7

Sommaire

Préface: Des racines et des herbes	5
Introduction: René Mathieu, chef enchanteur	7
Ma philosophie par René Mathieu	9
Ma page des secrets	11 – 14
Remerciements	15

PREMIÈRE PARTIE

Les quatre saisons

PHOTOS RECETTES de Mickaël Williquet et **PHOTOS AMBIANCE** de Lex Kleren

1 Plaisirs printaniers	17 – 34
2 Mes sentiments de l'été	35 – 52
3 Les couleurs sentimentales de l'automne	53 – 70
4 Les saveurs hivernales	71 – 88

SECONDE PARTIE

Les quatre saisons

RECETTES et CROQUIS de René Mathieu

1 Plaisirs printaniers	89 – 113
2 Mes sentiments de l'été	114 – 139
3 Les couleurs sentimentales de l'automne	140 – 165
4 Les saveurs hivernales	166 – 191

Présentations: Anne Fourney, Lex Kleren, Francis Verquin	192
--	-----

*Toutes les recettes sont composées
pour 8 personnes sauf indication contraire.*

Des racines et des herbes

Ce livre est à l'image de René. Intéressant, ludique, créatif, contemporain mais riche d'un passé et d'histoires de terre plutôt que de paroles en l'air. Et cela tombe bien. Fort de racines familiales qui lui ont mis, très vite, pieds, mains et... dents dans la terre, René a poussé petit à petit. Taillé par les épreuves de la vie, mais baigné du soleil de ses amis, de ses rencontres et... de son Angélique à lui. Aux côtés de cette fleur, il ne pouvait que croître. Aux yeux des gastronomes d'abord, des guides ensuite, il s'est taillé une place au soleil. D'un peu partout dans le monde, on le courtise, et pourtant, il reste dans son château. Même s'il en sort ici et là pour aller à la rencontre des autres. Fidèle chevalier des arts et des herbes, il a pour seule épée son couteau qu'il emmène en forêt lorsqu'il va chercher racines, tiges, fleurs, plantes ou épines qui enhardiront ses plats et l'aideront à signer chacun de ses envois de cette sève dont il affectionne tant la saveur et l'authenticité. Car avec Dame Nature, on ne triche pas. Avec elle, on est vrai. Pour autant qu'on l'écoute, la respecte et la suit. Et parce que de chaque branche naissent des bourgeons, René a très rapidement répondu oui aux demandes de partage. Les proposant même parfois de son propre... chef. Car il est comme ça, René. Généreux, humble, discret mais transmetteur et fédérateur de talents. Ils sont nombreux, les jeunes comme les moins jeunes, à l'avoir accompagné, en forêt d'abord, en cuisine ensuite, pour partager sa passion et s'en inspirer pour, eux aussi, grandir et... rester verts. Et de végétal, il en sera question dans ce livre. Car sans être végétarien ou végan, René connaît les enjeux écologiques, économiques, mais aussi et surtout durables de la restauration de demain. Et il les a d'ores et déjà assimilés dans sa cuisine au quotidien. Jouant ainsi son rôle d'évangéliste. Et avec pareils envois, ils sont nombreux, les disciples, à vivre et savourer la passion selon Saint-René.

Parcourez donc cette bible! Vous comprendrez aisément pourquoi ce chef reste si... vert.

PHILIPPE LIMBOURG
Chroniqueur gastronomique



René Mathieu



René Mathieu, chef enchanteur

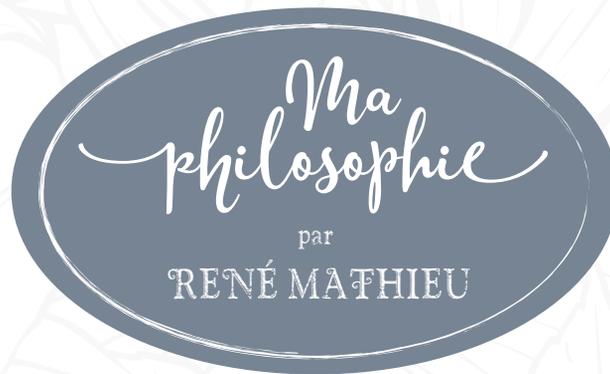
Dans le cadre enchanteur du château de Bourglinster, au restaurant « La Distillerie », les plats de René Mathieu racontent une histoire, fruits de l'imagination d'un chef passionné par la nature, l'art ou la mode. Sous les voûtes en pierres centenaires, il s'inspire de ses promenades dans les bois comme de ses voyages lointains. Ses créations, où se côtoient plantes et fleurs récoltées lors de ses cueillettes dans les forêts et champs proches du château, réconcilient l'homme avec son environnement.

Avec un infini respect, René Mathieu y décline les saveurs subtiles offertes par « Dame Nature », qu'il évoque souvent dans ses conversations. Il choisit des fleurs pour leurs couleurs éclatantes, mais aussi leur goût, cueille ça et là ce que le commun des mortels nomme « mauvaises herbes » et que nos arrière-grands-mères employaient pour soigner divers maux. Celle-ci a un goût de réglisse, l'autre de fève Tonka, celle-là est légèrement acidulée : tous les goûts sont dans la nature, vraiment.

René Mathieu continue à s'émerveiller de ces saveurs qui l'entourent et l'inspirent. Il y ajoute celles qu'il découvre au cours de ses voyages. Sans cesse, il explore les combinaisons magiques des plantes, fleurs, légumes ou fruits. Parce qu'une alimentation saine lui tient à cœur. Tout comme le bien-être de l'autre. Sa sensibilité préfère naturellement épargner les animaux : viandes et poissons ont une place facultative dans ce livre de recettes.

C'est un art de vivre qui émerge de ces pages. Tous ses plats, René Mathieu les imagine et les dessine comme un créateur de haute-couture. Il nous livre ici ses esquisses, assorties des photos des plats achevés. Cette approche artistique est avant tout un plaisir pour les yeux, laissant augurer d'une délicatesse gustative.

Né en 1961, René Mathieu a grandi en Belgique à la campagne, entre la ferme de ses grands-parents et le potager familial. Il obtient sa première étoile au Michelin pour son restaurant « Le Capucin gourmand » en Belgique, en 1986. Et la retrouve en 2012 à Bourglinster à « La Distillerie ». Il a entre-temps été chef exécutif à la Cour grand-ducale de Luxembourg. « La Distillerie » reçoit régulièrement des distinctions. Le restaurant est aujourd'hui noté 18/20 par le « Gault & Millau » et La Liste l'inclut parmi les mille meilleures adresses au monde. L'organisation belge « We're smart – think vegetables! think fruit! » le classe dans les vingt-cinq meilleurs restaurants de légumes de la planète. Le « Gault & Millau » lui a décerné le titre de meilleur restaurant de légumes du Benelux en 2013.



Ma
philosophie
par
RENÉ MATHIEU

LA CUISINE VÉGÉTALE n'est pas une cuisine de substitution mais respecte la nature de l'Homme. Elle peut être savoureuse, colorée, réconfortante, légère, extra-gourmande, fine, rustique, etc. La cuisine végétale ne contient pas de produits animaux. Elle s'en passe, mais elle est aussi ce que vous voulez qu'elle soit. La richesse du végétal est incroyable, et nous n'avons pas idée de tout ce qu'il est possible de créer. Après 40 ans de création culinaire, je fais encore des découvertes étonnantes chaque jour, et je sais que je continuerai d'apprendre encore et encore.

Il n'y a pas, d'un côté, la « bonne cuisine » avec viande et, de l'autre, la « moins bonne cuisine » sans viande. Il y a simplement une diversité de cuisines. Pourtant, en cuisine végétale, on utilise souvent le mot « remplacer ». On peut remplacer les œufs, la viande, le fromage, le beurre, etc. Nous sommes attachés à ces produits car nous les avons toujours employés. Leur goût peut se retrouver dans la cuisine végétale, qui est une nouvelle page de la gastronomie.

La philosophie de ma cuisine représente une passion, une envie, une joie et une histoire de goût. Le dressage d'une assiette m'incite à l'harmonie. Quand je l'imagine ou que je le réalise, cela me fait ainsi rencontrer une forme de paix. Mon instinct me guide, me fait appréhender qualités et défauts, amène parfois de nouvelles saveurs à mon insu. La composition d'une assiette doit être très construite, lisible, singulière. Je m'attache à trouver le moyen à la fois de m'émou-

voir et de donner du plaisir. La cuisine est mon évasion, un rêve éveillé et merveilleux qui m'emporte toujours plus loin. Elle n'est jamais dogmatique, elle est mouvement, voyage, elle est un perpétuel renouveau, elle est la vie!

Ouvrir ma cuisine sur le monde végétal et aux intolérants alimentaires me permet de retrouver les goûts et les saveurs du passé ou simplement de revenir à une nourriture saine que je peux partager grâce à de nouvelles amitiés culinaires. Mon approche est un engagement de respect du vivant et tisse des liens avec l'art ou la science. Si l'on s'attarde un peu sur les différents éléments qui composent le langage de ma cuisine, nombre d'entre eux font référence à l'art. Cette cuisine saine réjouit le palais sans ruiner la santé et nous épargne bien les lourdeurs digestives.

POURQUOI CE LIVRE ?

Comment comprendre d'abord que les débats actuels sur l'écologie, le climat ou l'éthique animale n'intègrent pas, dans leur périmètre, la vie des plantes elles-mêmes ?

Il semble assez logique que, participant organiquement à la vie terrestre, on puisse au moins y réfléchir. Second motif justifiant cet intérêt: le rapport personnel que j'entretiens avec les plantes, les légumes et les fleurs depuis ma tendre enfance. Je le perçois comme un riche héritage, un cadeau de mes aïeux que j'essaie d'entretenir et de transmettre à la jeunesse comme un trésor. ♦

Ma des page secrets

PÂTE À BRICKS SANS GLUTEN

*1 verre de farine sans gluten, 150 g de farine,
2 verres d'eau, 300 ml d'eau, une pincée
de sel*

Bien mélanger les ingrédients. Si c'est possible, passez au tamis pour éliminer les grumeaux. Mettre une poêle antiadhésive au bain-marie. Prenez un pinceau propre et badigeonnez finement la poêle avec le mélange, petit à petit. Laissez cuire doucement et faites décoller la pâte de la poêle tout doucement, prenez un sachet alimentaire ou papier cuisson et disposez-la dessus. Badigeonnez-la d'huile pour qu'elle ne sèche pas. Entre chaque feuille de pâte obtenue mettez un sachet ou papier cuisson pour qu'elles ne collent pas.

FROMAGE VÉGÉTAL

*500 g de noix de cajou, 300 ml d'eau et
1 cuil. à thé de sel, 2 dl de jus de betteraves*

Rassemblez et mixez le tout dans un blender pour obtenir une crème onctueuse et lisse. Versez cette préparation dans un saladier en verre. Recouvrez d'un linge et stockez-le dans un endroit à l'abri de la lumière. 30 à 48 heures suffisent pour obtenir un délicieux parfum de fromage et voir la pâte gonfler sous l'effet de la fermentation. Diviser par 4 cette préparation fermentée et confectionner ainsi 4 fromages. Assaisonnez de raifort râpé, placez-les dans le déshydrateur à 35°/40° pendant au minimum 24 h, retournez-les, placez-les pour 12 h supplémentaires au déshydrateur. Vos fromages se conserveront ainsi au réfrigérateur plusieurs semaines.

BEURRE FUMÉ

*100 ml d'eau, 250 g de beurre sans lactose,
5 g de foin haché finement*

Faire chauffer l'eau avec le beurre en fouettant. Brûler le foin, l'ajouter au beurre et couvrir d'un film pendant 5 à 10 minutes. Filtrer et laisser prendre au réfrigérateur. Vous pouvez l'utiliser pour cuire des légumes ou pour monter une sauce.

CONDIMENT CLÉMENTINE

*4 clémentines, ¼ l de jus de clémentines,
3 càs de sirop d'érable*

Blanchir 4 fois les clémentines entières, les couper en deux, les placer côté chair dans une casserole, saupoudrer de sucre et de jus de clémentines et confire 2 h à feux doux, mixer le tout avec quelques gouttes de Tabasco.

SAUCE VÉGÉTALE AUX AGRUMES

*1 l de jus d'orange,
1 l de jus de carottes,
500 g d'oignons émincés,
1 dl d'huile de colza,
300 ml de tamarin,
100 ml de sirop d'érable,*

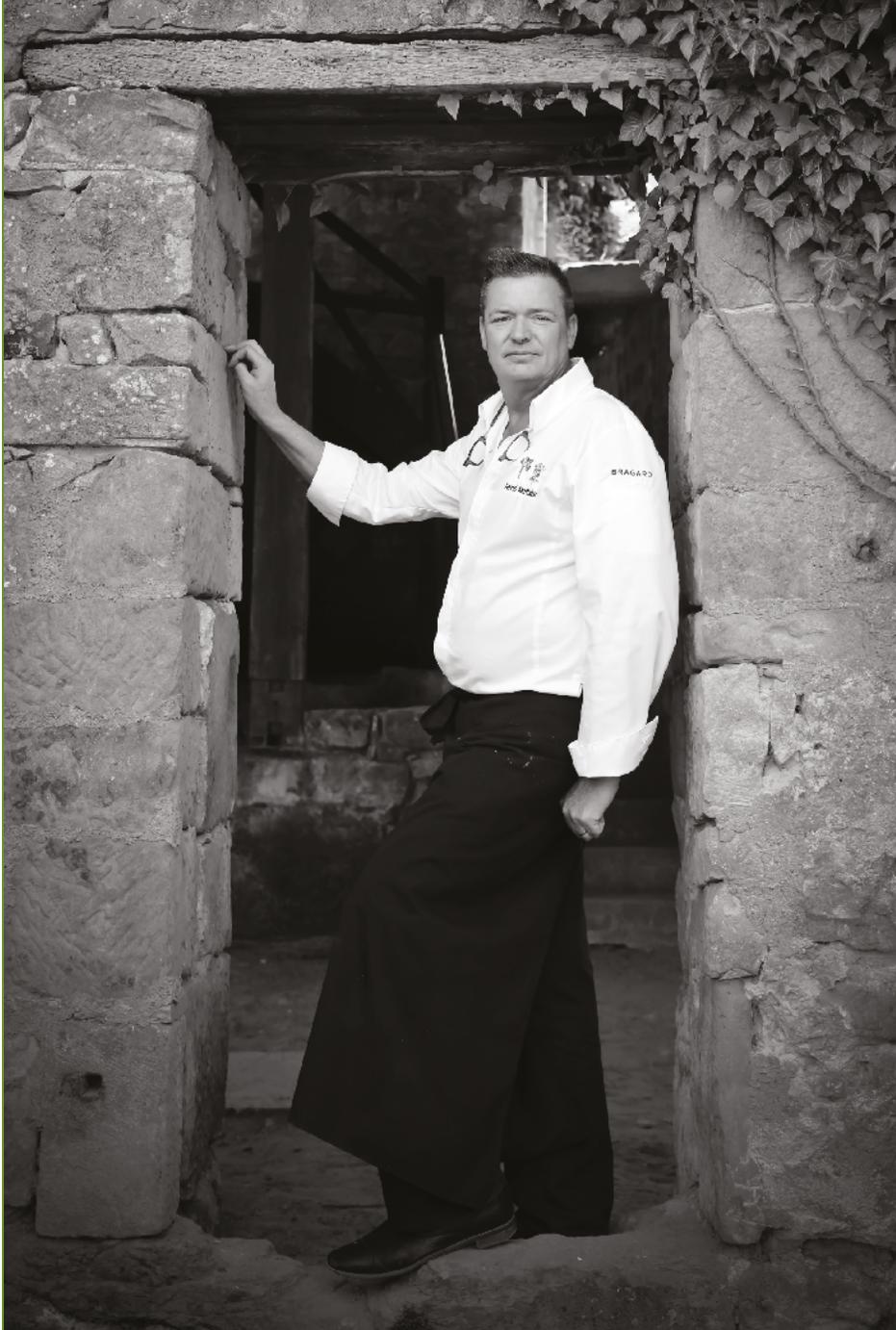
*les zestes d'une orange,
1 trait d'angostura, 1 trait de Tabasco*

Dans une grande casserole faire suer les oignons avec l'huile de colza, ajouter tous les autres ingrédients et laisser cuire 2 h. Filtrer et réserver. Ceci est une sauce 100 % à base végétale que vous pouvez utiliser sans modération pour vos légumes.

HUILE D'ANETH

*40 g d'aneth frais, 100 g d'huile d'olive de très
bonne qualité, une petite pincée de sel*

Préparer un saladier d'eau glacée. Porter une casserole d'eau à ébullition. Rincer les tiges d'aneth, les plonger une seconde dans l'eau (pas plus, sinon on risque de perdre tout l'arôme). Les égoutter, les plonger dans l'eau glacée. Essorer rapidement à la main, mettre l'aneth dans le mixeur avec l'huile d'olive et le sel. Mixer quelques secondes à puissance moyenne (inutile de faire disparaître les morceaux d'aneth). Déposer un petit tamis au dessus d'un bol, y verser l'huile. Laisser couler. Lorsqu'il n'y a presque plus d'huile, presser l'aneth à l'aide d'une maryse afin de bien exprimer la plante.



La cuisine de René Mathieu

se concentre sur les richesses offertes par la nature : les légumes et les fruits de saison, mais aussi les herbes sauvages. La viande ou les poissons ont un rôle secondaire.

Les recettes proposées ici par René Mathieu piochent dans les richesses de chaque saison pour une cuisine saine, colorée et goûteuse. Chaque préparation est une histoire, car ce chef est un conteur et un artiste. Tous ses plats, il les imagine et les dessine comme un créateur de haute-couture. Il nous livre ici ses esquisses pour chaque recette, accompagnées de la photo du plat achevé.

Né en 1961 en Belgique, René Mathieu grandit à la campagne, entre la ferme de ses grands-parents et le potager familial. Après une première étoile pour son restaurant « Le Capucin gourmand » en 1988 en Belgique, il devient chef des cuisines du Palais grand-ducal au Luxembourg pendant trois ans. Il reprend les rênes des restaurants du château de Bourglinster en 2005. Michelin lui attribuera une étoile en 2011. Noté 18/20 par le guide Gault-Millau, il en a été nommé Chef de l'Année en 2010 pour le Luxembourg. 



Mickaël Williquet

Photographe

Fils de restaurateurs, Mickaël Williquet connaît très bien le milieu de la restauration. Il y a travaillé durant ses études en « arts et sciences de la communication » en Belgique. Ses photos sont singulières, chargées d'émotions, qu'elles immortalisent un plat, ceux qui le réalisent ou le servent. Mickaël Williquet est autodidacte. Sa connaissance des codes de la restauration lui permet d'anticiper les mouvements en cuisine, sa sensibilité de saisir le caractère d'un plat, l'expression fugace d'un visage. Ses photos sont gourmandes et, au-delà de l'esthétique, traduisent une profonde joie de vivre toute épicurienne.

éditions
**SAINT
PAUL**

ISBN 978-99959-2-019-7



9 789995 920197

www.editions.lu

59,00 €