

Atabula/édition générale^x

Actualités et décryptage du secteur de la gastronomie

LES FÊTES DE FIN D'ANNÉE :

UN ENJEU MAJEUR dans votre chiffre d'affaires annuel !



Multipliez par X3 vos ventes de coffrets cadeaux sans intermédiaire !

M E  U



O P I N I O N S S E R I E

Paul Pairet (Ultraviolet – Shanghai) revient sur le « citron reconstitué

»

OCTOBRE 4, 2016

« En 1998, à l'ouverture du Café Mosaïc à Paris où je suis chef, je fais un dessert qui s'appelle 'l'Orange à L'Orange', une création au croisement d'une simple ligne lue dans un bouquin, *La cuisine du marché de Paul Bocuse* me semble-t-il (une recette sans rapport avec le produit que je sors mais j'adore le nom), et de la version originale des oranges et citrons givrés qui étaient servis dans des coques de fruits confits.

Avec cette 'Orange à l'Orange', la peau de l'orange ne sera pas confite, trop lourde, mais semi-confite : douze heures de blanchiment suivies de douze heures dans un sirop avec une succession d'élimages de zestes pour supprimer toute amertume. Ce dessert reste l'une des plus belles créations de l'époque au restaurant avec quelques autres classiques comme les nems au chocolat, trop copiés dans des trucs branchouilles, que je ne ferai jamais plus. Pierre Hermé et son ex-épouse Frédérick E. Grasser-Hermé pourront confirmer, c'était à ce moment-

là mon couple de clients favoris et nous sommes restés amis avec le temps.

En 2001, au Ritz-Carlton d'Istanbul où j'officierai par la suite, l'Orange à l'Orange' deviendra 'The Lemon & Lemon Tart'. On remplacera alors l'initiale orange Navel à peau très fine par de magnifiques citrons Meyer. Même principe : un clin d'œil au citron sur la base du dessert roi, la tarte au citron magnifiée par la peau semi-confite qui, hommage absolu, retourne dans sa coque pour ne laisser qu'un citron 'vivant' dans l'assiette.



Dessert « L'Orange à L'Orange » au Café Mosaïc en 1998-1999

C'est quand même mon dessert le plus connu et de loin. Cette vague française de citron reconstitué métonne donc : je sais bien que je n'habite pas à côté mais la recette a été publiée plusieurs fois, notamment dans le livre [The Hangar-7 Cookbook](#) en 2010 après notre passage dans le restaurant du musée-concept Hangar 7 situé à Salzbourg en Autriche. Plus tard, un chef allemand qui deviendra trois étoiles, Christian Jürgens, avait tellement aimé ce dessert lors de son passage chez nous à Shanghai qu'il inscrira la recette à sa carte sans indiquer la paternité de ses inspirations mais ça, j'en ai un peu l'habitude....

Pour revenir à votre billet, Julien Dugourd (le chef pâtissier de la Chèvre d'Or, ndlr), qui est sans doute un honnête homme et qui décrit sa création, aurait sans doute pu faire référence à ce citron. Quand le sien est sorti, en 2010, le mien avait déjà neuf ans et sa sœur à l'orange douze... Il mentionne Christophe Michalak, qui a d'ailleurs découvert la chose lors de son passage chez moi à Mr & Mrs Bund. En grand professionnel, Christophe m'a souvent rendu la paternité de ce dessert.

DES CREVETTES EN POT à la vapeur d'anis, petites sauces 95 F
*SOUPETTE ÉTAGÈRE, consommé de céleri chaud et froid relevé au Bleu 65 F
*SIMPLE TARTARE DE BOEUF, huile d'olive, citron et cives 70 F
COQUILLES SAINT JACQUES «Pince à Linge», marinade Cantonaise 95 F
DES GRENOUILLES EN BEIGNETS à la coriandre 95 F
ESCARGOTS « Petits Gris » en coque de moëlle 85 F
*TRUITE EN CUIT-CRU, yaourt d'herbes aux Algues 75 F
ESPADON EN SASHIMI, frites à la peau 85 F

P L A T S

PARMENTIER DE HADDOCK, et oeuf poivré 115 F
*UN MAQUEREAU LAQUÉ, tomates au vinaigre noir, crème aneth de brebis 120 F
*SAUMON À LA PLANCHA, oseille et crème fouettée 130 F
TRONÇON FRÎT DE SOLE LIMANDE, pommes vapeur aux mignonettes 140 F
*DEMÎ PIGEON POCHÉ RÔTI, aux cacahuètes et kumquats 140 F
CÔTE DE VEAU POËLÉE, aux amandes et au Parmesan 160 F
SOURIS D'AGNEAU BRAISÉE, crème de Sésame, menthe et abricots 170 F
CÔTE DE BOEUF RÔTIE, laque de soja, maïs et pomme au beurre (2 per.) 360 F
SUPPLÉMENTS LÉGUMES : Riz Parfumé, Pomme Purée,
Légumes d'un Pot au Feu, Salade 30 F

*M E N U 180 F (2 plats)

*M E N U 220 F (3 plats)

CUISINE DE VOYAGE PAR PAUL PAIRET

PRIX NETS

D E S S E R T S 60 F

*CREME DE LAIT SUCRE, TOMATES EN FRUITS ROUGES
NEMS AU CHOCOLAT, MELISSE, ET MENTHE
L'ORANGE A L'ORANGE
*SAGO DE FRAMBOISES, NEIGE ET GELEE DE MILLE PLANTES
UNE TASSE DE RIZ ET CHOCOLAT
*POIRE, REGLISSE, ET CITRON
SORBETS

V E R R E D E V I N D U M O I S 30 F

ROUGE

Château Bardon, 1ère côte de Blaye 1996

BLANC

Château de Chenonceau 1996

ROSE

Domaine de la Crémade 1997 Côteaux D'Aix

C O U P E D E C H A M P A G N E 55 F

Evian, Badoit 50cl, Highland Spring Still et Sparkling, Perrier 33cl 25 F
Express 22 F

Café au lait, Thé, Chocolat, Lait Chaud, Infusion 28 F



Je note en fin d'article la mention d'un chef japonais, évoqué par Christophe Felder, qui aurait fait un citron reconstitué en 1995. A vérifier tout de même... J'ai bien vu qu'il y avait une vague citron dernièrement (mon ami Gilles Goujon en fait une très belle version en sucre soufflé, j'ai également vu le citron moulé au Bristol...) mais je préfère toujours ma version qui est une vraie peau de citron. Pour réaliser ce dessert, il faut 48 heures et des mains adroites, ce qui a pas mal protégé l'animal...

Bref, les histoires de créations culinaires sont sans doute sinueuses mais finalement, elles sont quelquefois assez faciles à reconstituer »

Paul Pairet, chef de cuisine

Sur le même sujet

[Le citron « reconstitué » : dessert emblématique... et copié](#)



Paul Pairet

by Ezechiel Zerah