

COMBAT DE CHEFS

Cuisine et rugby, une rime gourmande

A l'occasion de ce choc de rugby Paris-Toulouse, nous vous invitons à un autre duel. Celui de grands cuisiniers à qui nous avons demandé de composer pour nous leur menu sous forme de sélection d'une équipe de rugby. Messieurs Yves Camdeborde pour Paris et Michel Sarran pour Toulouse, en place pour votre match !



DR Yves Camdeborde.

Messieurs, vous êtes amis à la ville mais pour ce match, vous défendez chacun vos couleurs. Entrons dans le vif du sujet, vous nous avez concocté chacun un menu « rugby ». Pour la ligne des arrières, en guise d'entrée, quelle est votre sélection ?

Michel Sarran / Pour les arrières, je propose un foie gras de canard de la Ferme de Lacave en soupe tiède à l'huître de Belon. C'est inattendu. C'est très soyeux mais il y a une vraie surprise avec l'huître qui vient dynamiser et rompre ce côté bien huilé, généreux. La pointe d'acidité vient titiller le palais et qui faire partir le plat. Comme les arrières, on part tranquille et puis on accélère.

Yves Camdeborde / Pour ma part, au diable la diététique ! J'ai pensé à des croquettes de pied de cochon. Il faut que les arrières aient de la puissance. Je ne vais pas en faire des gazelles. Il faut qu'ils prennent de la force. Je ne vais pas leur donner des légumes, ils en mangent toute l'année. Je leur fais des croquettes avec un tartare aux câpres. Parce que je veux leur donner de la « patate » à mes arrières. Je veux que ça explose. Il faut qu'ils deviennent carnassiers, qu'ils aient envie de manger leur adversaire, de le croquer.

Pour le plat principal, qu'avez-vous concocté pour la ligne des avant ?

M. S. / Il faut du solide. Un cœur de filet à peine fumé au thym avec du poivre de Penja, un jus corsé au vin de Madiran et badiane accompagnés d'artichauts violets, de la moelle en gratin à la crème double et une belle tranche de ventrèche de porc noir de Bigorre. C'est du solide. C'est puissant avec du

goût avec des éléments forts comme le poivre de Penja mais, toujours avec beaucoup d'élégance. Ici, à Toulouse, les avant sont capables de jouer comme les trois-quarts. Ils l'ont démontré la saison passée. On parle toujours de la ligne arrière de Toulouse mais les avant sont aussi bons. Même si on est dans un registre de rusticité, chaque bouchée est une surprise, une nouvelle sensation comme le jeu toulousain.

Y.C. / Pour les avant, je veux les piquer au sang de lièvre ! C'est pourquoi, je présenterai à table un effiloché de lièvre, justement... pour leur donner du sang ! Le lièvre, ce n'est pas neutre, c'est fort, ça dégage de la puissance. C'est du gibier pour qu'ils partent à la chasse, pour qu'ils aient ce côté guerrier du chasseur.

Pour faire le liant entre les deux lignes, il faut un vin qui représente la paire de demis. Messieurs, votre choix ?

M. S. / Il me faut un vin un peu épicé. Un Syrah Saint-Joseph de chez Courbis sera parfait. C'est un vin riche en tanin avec de l'élégance. Les épices apportent leurs petites touches qui font la différence comme les demis sur le terrain.

Y.C. / [Il réfléchit]. Allez, Champagne ! Les demis, il faut que ce soit Champagne. Il faut que ce soit fou. Les demis, ils doivent être imprévisibles, comme Kelleher à Toulouse. Il leur faut du pétillant, de la folie pour qu'ils deviennent géniaux comme le parisien Hernandez, la star du rugby mondial. On n'a jamais eu un joueur comme lui. Hernandez, c'est la classe à l'état pur.



Michel Sarran.

Photos © Alexandre Gelebart / © Laurent Barranco

Pour le menu, on termine avec le dessert qu'on associe au coach.

M. S. / Pour le coach, ça sera des haricots tarbaïs au vieux rhum et lait de coco avec des marrons glacés « glacés ». Le rugby sans marrons, ce n'est pas authentique. En pensant à Guy Novès, l'idée est d'allier la rusticité des haricots avec d'autres produits pour en faire quelque chose de léger comme le jeu toulousain. C'est comme l'amalgame de toute l'équipe pour amener de la vivacité, de l'élégance, de la classe tout simplement comme Guy Novès. Je suis fan de l'équipe et j'admire Guy Novès et sa carrière. Il restera encore longtemps comme l'entraîneur français numéro un. Les résultats ne viennent pas tout seuls. Les titres de champion de France et de Coupe d'Europe, on les lui doit. C'est aussi dur de conserver ses étoiles au Michelin que de gagner chaque année des titres. Ici à Toulouse, on est très exigeant. Etre chaque année dans le dernier carré ne suffit pas. Je suis arrivé à Toulouse il y a une dizaine d'années. Je ne connaissais pas le rugby. Vivre à Toulouse sans connaître le rugby, c'est impossible. Je l'ai découvert au contact de Castaignède et de Califano, j'avoue aujourd'hui que ne pas avoir joué reste une grande frustration.

Y.C. / Le coach ? C'est très dur. J'ai beaucoup de mal à concevoir que les coaches puissent prendre du plaisir. Je pense à tout ce stress, à la pression qu'ils encaissent, pour en connaître quelques-uns comme Galthié ou Berbizier. Quand je jouais, j'ai pensé entraîner mais c'est plus difficile que de jouer. L'entraîneur a une pression terrible, il prend tout sur lui. Je crois qu'il lui faut de la douceur. Je lui fais un riz au lait, un riz au lait aux mirabelles

qu'on a en ce moment. C'est crémeux, fruité. Je lui amène cette douceur dont il a besoin, parce qu'il a trop de pression.

Un petit mot sur votre adversaire du jour. Quelles sont ses forces et faiblesses ?

M. S. / Yves, c'est du solide, une grande maîtrise technique. J'ai un grand respect pour lui. Sa faiblesse ? Je pourrais juste dire que je l'ai battu au Marathon de New York qu'on avait couru ensemble. Je suis arrivé en 4h05 et lui, en 4h12 je crois. C'est sur ce point que ce fait la différence.

Y.C. / [titillé par la remarque de son compère, lui répond avec le sourire] La grande faiblesse de Michel, c'est qu'il n'a pas joué au rugby. Quand on n'a pas joué, ce n'est pas toujours évident de comprendre le rugby ! Moi, j'ai 30 ans de carrière à la Section Paloise et au Massy Central comme demi de mêlée. Michel, il connaît l'odeur de la pelouse. Comme moi, les troisièmes mi-temps, il sait faire. Mais, il ne connaît pas l'odeur du vestiaire, cette odeur pendant le quart d'heure avant d'entrer sur le terrain, ces derniers regards qu'on s'échange entre coéquipiers. Ce sont des liens à vie, des moments très particuliers réservés aux joueurs. Et Michel, il ne sait pas jouer [rires].

Joaquim Rocca ■

Restaurant Michel Sarran
21, boulevard Armand Duportal - Toulouse
Tél. : 05 61 12 32 32
Site : www.michel-sarran.com

Le Comptoir Du Relais Saint-Germain
Yves Camdeborde
9, carrefour de l'Odéon 75006 PARIS
Tél. : 01 43 29 12 05