



LES FRÈRES VALENTIN *une passion végétarienne*



L'un est chef, l'autre est gérant, ensemble ils font la paire. Depuis plus de 4 ans, David et Adrien Valentin tiennent l'enseigne "Le potager de Charlotte" et connaissent un franc succès. Retour sur une épopée familiale avec le chef David Valentin.

Esprit Veggie : Quand est-ce que vous êtes devenus végétariens et pourquoi ?

David Valentin : Je suis devenu végétarien puis végétalien grâce à mon frère et associé Adrien qui, il y a plus de 11 ans, s'est intéressé à l'écologie et puis logiquement à la cause animale qui sont extrêmement liées. Devenir végétalien fut le moyen de mettre du sens dans nos vies, d'essayer, à notre échelle, de penser à l'avenir et d'y mettre de l'espoir. J'aime une citation de

Jean Cocteau qui souligne bien notre vision de l'avenir : « il faut faire aujourd'hui ce que tout le monde fera demain ». Bien qu'il défraie la chronique, qu'il touche à nos racines culturelles et qu'il contredise ce que tout le monde a appris d'un savoir commun faussé, le véganisme est un moyen très efficace de répondre à l'urgence de la situation. De part mon métier de chef, je me suis vite rendu compte qu'il y a également d'autres facteurs à prendre en compte afin d'approfondir la démarche écologique,

santé et éthique : le respect de la saisonnalité, favoriser notre terroir et les circuits courts, consommer des produits biologiques qui respectent au mieux la biodiversité et l'écosystème, consommer des produits frais du fait maison. C'est donc en harmonie avec ces idées que nous avons décidé d'ouvrir le premier Potager de Charlotte il y a 4 ans, avec l'envie de prouver que notre culture de la table, notre passion pour la cuisine étaient compatibles avec ces convictions.

« La cuisine française est solidement ancrée dans notre culture de la table et y toucher aujourd'hui est extrêmement périlleux mais, comme toute cuisine, elle se doit de se moderniser et de suivre son époque »

E. V. : Comment décririez-vous votre cuisine ?

DV : Mon parcours est atypique, je suis autodidacte, donc ma vision de la cuisine est très personnelle, je la définirais comme une cuisine végétale et gourmande, mettant en avant la saisonnalité, le produit, la provenance et 100 % faite maison. Elle démontre, je l'espère, au quotidien l'alliance du plaisir des papilles et des fortes convictions qui nous animent. En constante mutation elle évolue depuis plus de 4 ans et continuera d'évoluer toute ma vie, la cuisine est si riche et abondante que je ne pourrais me lasser de découvrir de nouvelles techniques, de nouveaux produits et d'élaborer de nouvelles recettes!

EV : D'où vient votre inspiration ?

DV : Mon inspiration vient dans un premier temps de la nature et de ses saisons, qui rythment mes menus. Elle vient aussi de mes voyages, de mes amis, de ma famille, de mon père photographe culinaire et hôtelier qui a attisé ma curiosité avec ses si belles photos, de ma mère qui m'a transmis un esprit ouvert et une curiosité qui me permet de toujours être en quête de découverte, de mon grand-père sculpteur, peintre et céramiste qui nous a encouragé à nous exprimer artistiquement quand nous étions petits et enfin de mon frère et associé, aujourd'hui passionné de nutrition, avec qui je partage beaucoup sur la cuisine!

EV : Pourquoi avoir choisi de travailler en famille ?

DV : J'ai appris les valeurs du travail en famille avec ma belle-Mère et mon père en travaillant à leurs côtés dans l'hôtel familial à Nîmes « Jardins Secrets ». J'ai ensuite découvert la restauration dans différents établissements parisiens. J'ai assez vite réalisé à quel point ce métier dépendait de l'humain, de la bienveillance et l'implication du personnel, c'est donc assez naturellement que j'ai proposé à mon frère de s'associer pour monter notre restaurant dans lequel il apporta les convictions et moi, le savoir-faire et l'expérience du métier.

EV : Toute la presse parle de vous ! Comment vivez-vous ce succès ?

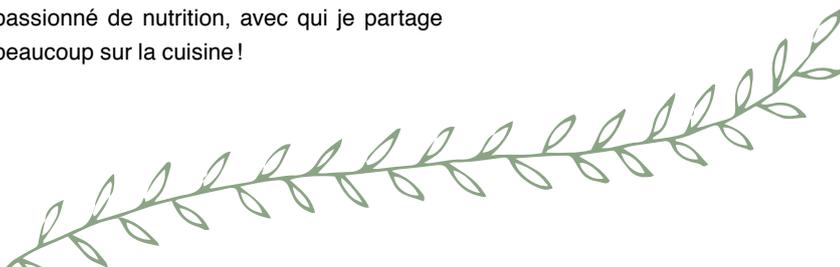
DV : Nous sommes très fiers de l'intérêt que notre travail a rencontré ces 4 dernières années, cette réussite nous a donné et nous donne encore tous les jours beaucoup de motivation pour fournir les efforts nécessaires afin de continuer dans notre processus d'amélioration! Saison après saison, nous avons le souhait d'offrir à notre clientèle une expérience gustative la plus exceptionnelle possible et de transmettre nos convictions autour d'un moment chaleureux et gourmand que représente la cuisine!

EV : Comment trouvez-vous l'inspiration pour créer de nouveaux plats ?

DV : À chaque nouvelle saison, je repars presque de zéro! J'attends d'avoir un peu faim afin d'aiguiser ma gourmandise et je rentre dans une phase de réflexion, je sélectionne des produits, j'imagine des textures, des saveurs et des couleurs que je pourrais assembler, je fais quelques croquis d'assiettes en imaginant différentes présentations. Une fois que cette première phase s'achève, je commence les essais cuisines. Au début, mes premiers essais étaient très loin de ce que j'imaginai. Mais petit à petit, à force de pratique et d'expérience, ils se rapprochent de plus en plus de mon imagination! Je fais goûter à mes équipes et j'affine les proportions afin de trouver l'assemblage qui me plaît.

EV : Peut-on aujourd'hui réinventer la cuisine française dans sa version végétale ?

DV : C'est un enjeu important! La cuisine française est la première cuisine dont les rituels et la présentation rejoignent la liste du patrimoine culturel immatériel de l'humanité (UNESCO). Elle est solidement ancrée dans notre culture de la table et y toucher aujourd'hui est extrêmement périlleux, mais, comme toute cuisine, elle se doit de se moderniser et de suivre son époque afin de continuer de rayonner sur la scène mondiale! Pour que le changement soit plus rapide, il faudrait que les grands chefs jouent le jeu, qu'ils sortent de leurs zones de confort et nous fassent rêver grâce à leur savoir faire. Sinon la relève le fera j'en suis sûr!





© Marine Chapon



POUR LES LENTILLES

- 400 g de lentilles
- 2 feuilles de laurier
- 3 c. à s. d'huile d'olive
- 1 oignon
- 1 c. à c. de sel
- 1 pincée de poivre

POUR LE VELOUTÉ DE POTIMARRON

- 1 kg de potimarron
- 5 c. à s. de l'huile de noisette
- 50 cl de crème de soja
- 1 c. à c. de sel
- 1 pincée de poivre

EN TOPPING

- 1 poignée de girolles par personne
- noisettes torréfiées par personne
- 1 oignon rouge caramélisé
- des feuilles de cerfeuil

LENTILLES

Emincez l'oignon, puis faites-le revenir avec l'huile d'olive dans une casserole. Une fois qu'il a coloré, ajoutez l'eau, le sel, le poivre, le laurier et les lentilles (se référer au temps de cuisson indiqué sur le paquet).

VELOUTÉ DE POTIMARRON

Lavez bien le potimarron si vous souhaitez consommer la peau (cela demandera une cuisson un peu plus longue) sinon retirez la peau à l'économe, taillez en dés, mettez à cuire dans 1 l d'eau, ajoutez le sel, le poivre et le cumin en début de cuisson. Laissez cuire 20-25 min, ajoutez la crème de soja et l'huile de noisette avant de mixer le velouté.

GIROLLES

Faites-les revenir à la poêle 15 min à feu moyen avec un filet d'huile d'olive, une pincée de sel, une gousse d'ail coupée grossièrement afin de diffuser son parfum.

OIGNON ROUGE

Enfournez à 180° avec un filet de sirop d'agave et une pincée de sel pour 15 min ou faites-le revenir à la poêle à feu doux pour faire caraméliser doucement les oignons.

NOISETTES

Faites-les revenir à la poêle 7 à 8 min à feu moyen en remuant régulièrement.

DRESSAGE

Dans une assiette creuse, mettez en premier une grosse louche de velouté, 5 c. à s. de lentilles au centre de l'assiette puis déposez les champignons, les oignons caramélisés et les noisettes sur les lentilles, ajoutez plusieurs feuilles de cerfeuil.





© Nicole Autumn



POUR LA POLENTA

- 300 g de semoule de maïs
- ½ c. à c. de sel
- 5 c. à s. d'huile d'olive
- 1 pincée de piment
- 1 pincée de poivre
- 25 cl de crème de soja
- 2 l d'eau

POUR LE FROMAGE DE CAJOU

- 200 g de noix de cajou
- 20 g d'huile d'olive
- 30 g de jus de citron
- 1 pincée de poivre
- 1 gousse d'ail
- 120 g d'eau

EN TOPPING

- 2 champignons shitaké par personne
- ciboulette émincée
- 2 radis émincés par personne
- 1 c. à s. de graines de courge torrifiées

POLENTA

Faites cuire la polenta dans l'eau (se référer au temps de cuisson indiqué sur le paquet).

Mélangez les ingrédients au fouet en début de cuisson, puis mélangez de temps en temps pendant la cuisson. Une fois cuite, étalez la polenta sur une plaque et laissez au frais. Découpez ensuite votre polenta au cercle pâtisier. Faites revenir quelques minutes à la poêle avant de servir.

FROMAGE DE CAJOU

Faites tremper les noix de cajou dans de l'eau pendant 6 h.

Rincez puis mixez tous les ingrédients dans un blender/mixeur.

CHAMPIGNON SHITAKE

Emincez puis faites revenir à la poêle avec un filet d'huile d'olive. Laissez bien griller.

DRESSAGE

Disposez un cercle de polenta au centre de votre assiette. Garnissez de fromage de cajou. Déposez un nouveau un cercle de polenta au-dessus. Garnissez d'une petite noisette de fromage de cajou. Disposez les champignons, les radis émincés, la ciboulette et les graines de courge.





© David Valentin



POUR LE GRANOLA

- 100 g de flocons d'avoine
- 100 g d'amandes effilées
- 2 c. à s. de sirop d'agave
- 1 c. à s. de vanille liquide
- 3 c. à s. d'huile de noixette

POUR LES POIRES

- 4 poires
- 80 g de chocolat pâtissier

POIRES

Epluchez la poire, découpez la tête de votre poire (comme un chapeau), videz à la cuillère le centre où se trouvent les pépins et enfournez une dizaine de minute avec un filet d'huile d'olive à 180°.

GRANOLA

Mélangez tous les ingrédients et enfournez 7 min à 180° en remuant à mi-cuisson.

CHOCOLAT PÂTISSIER

Faites fondre au bain-marie ou au micro-onde le chocolat pâtissier avant de servir.

DRESSAGE

Faites un lit de granola au centre de votre assiette, déposez la poire. Faites couler le chocolat fondu au centre de la poire puis refermez avec la tête de la poire. Ajoutez quelques fruits frais de saison : clémentine, kiwi...