



La bande des « AFAMÉS » réunie au miroir d'eau à Bordeaux

L'HUÎTRE

revisitée par douze chefs

Texte Olivier Plagnol / Photos Claude Prigent

L'association les « AFAMÉS » propose 36 recettes originales dans un superbe livre consacré à l'huître de Gironde et de Charente-Maritime

Afamés, avec un seul F, pour Alliance de friands amateurs de mets épicuriens et savoureux. Mais quel est donc cet étrange groupuscule ? Une alliance ? Un cercle ? Un clan ? Une secte ? Une bande ? « Une bande, ça me plaît bien », tranche José Ruiz, le président de l'association.

Les Afamés regroupent 11 chefs girondins et une œnologue, réunis autour de leur passion pour une cuisine authentique et sincère, avec un mot d'ordre : la mise en valeur des produits de la région. Des bons vivants aussi, des copains, qui s'offrent des dégustations et des sorties gastronomiques. Un slogan résume leur état d'esprit : « faire sérieusement son travail sans se prendre au sérieux ».

Et c'est ainsi qu'une réunion des Afamés peut se poursuivre en bataille de boules de neige ou en match de foot. La bande fonctionne à l'envie et à l'instinct. Leur dernière lubie ? Consacrer un livre à la cuisine de l'huître, celle du bassin d'Arcachon et de Marennes-Oléron (1). « Un produit fédérateur qui



représente bien la région », souligne José Ruiz. Le résultat est magnifique. Les 36 recettes ont été réalisées par les 11 chefs de l'association, plus Jean-Luc Rocha, du château Cordeillan-Bages à Pauillac, invité pour l'occasion. Nous vous proposons d'en découvrir deux, imaginées par Aurélien Crosato et Pierrick Célibert, respectivement chefs du Soléna et du C'Yusha, à Bordeaux.

La mise en scène et en images de ce livre, parfois drôle et décalée, toujours splendide, est signée Claude Prigent, photographe culinaire bordelais.

« L'Huître. 36 recettes de chefs », par les Afamés. Photographies de Claude Prigent. Aux Éditions Sud Ouest. 96 pages. 15 euros. www.editions-sudouest.com



Aurélien Crosato



DÉCOUVERTE BON APPÉTIT

LA RECETTE

TARTARE DE LANGOUSTINE au vinaigre de citron, huître snackée

INGRÉDIENTS

POUR 4 PERSONNES

- 4 huîtres n° 2 Marennes-Oléron
- 12 langoustines moyennes
- 2 cl de vinaigre de mangue
- 1 mangue verte
- 3 cl d'huile d'olive
- Sel, poivre
- Quelques pluches de coriandre
- Le jus d'1 citron vert

Décortiquer les langoustines et les hacher grossièrement au couteau. Mélanger avec la mangue coupée en brunoise, le vinaigre, le jus de citron vert, l'huile d'olive, du sel et du poivre. Ouvrir les huîtres et les sortir de leur coquille, retirer un maximum d'eau puis les griller très rapidement sur une grille de barbecue très chaude pour donner un joli quadrillage. Former un cercle de tartare, surmonter de l'huître et décorer de pluches de coriandre.

LA RECETTE

HUÎTRE DU CAP-FERRET juste saisie dans un bouillon de foie gras au sauternes

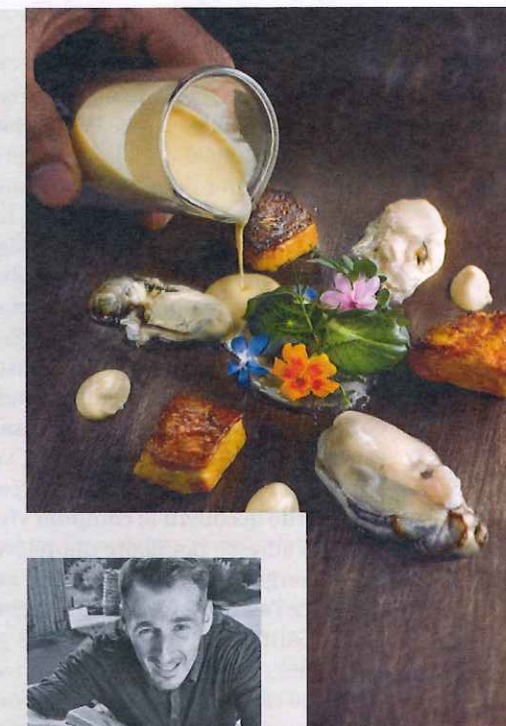
INGRÉDIENTS POUR 4 PERSONNES

- 12 huîtres n° 2 du Cap-Ferret décoquillées
- 12 cubes de foie gras poêlés
- Pousses de salade
- Bouillon au foie gras**
- 150 g de foie gras de canard cru
- 20 cl de bouillon de poule
- 10 cl de crème liquide
- 5 cl de sauternes
- Sel, poivre
- Gelée d'huîtres**
- 10 cl de jus d'huître
- 50 g de pignons de pin
- 12 huîtres du Cap-Ferret décoquillées n° 3
- 8 g de gingembre en dés
- 1 cuillère à soupe de coriandre hachée
- 120 g de compotée d'échalote
- 0,5 g d'agar-agar

Mettre dans une sauteuse le bouillon de poule, la crème et le foie gras, cuire 5 minutes, mixer le tout, passer à l'étamine. Ajouter le sauternes, laisser tiédir et rectifier l'assaisonnement.

Pour la gelée, chauffer le jus d'huître, ajouter l'agar-agar, amener à ébullition et rectifier l'assaisonnement. Mélanger 12 huîtres avec la coriandre, les pignons et le gingembre. Déposer ce mélange dans un moule puis finir par la compotée d'échalote et la gelée.

Au moment de servir, disposer dans chaque assiette creuse 3 huîtres et 3 cubes de foie gras tiédés. Au centre, mettre la gelée, et dessus les pousses de salade. Chauffer le bouillon de foie gras et, devant les invités, le verser dans l'assiette.



Pierrick Celibert