

VISITE DES CUISINES DU RESTAURANT PIERRE REBOUL, RESTAURANT PIERRE REBOUL, 1 ÉTOILE MICHELIN À AIX-EN-PROVENCE

Pierre Reboul revendique une cuisine créative et récréative où le goût est primordial même s'il invite à avoir tous les sens en éveil.
Propos recueillis par Jean-Gabriel Du Jaiflin

L'Hôtellerie Restauration : Quels sont les matériels que vous utilisez le plus dans votre cuisine ?

Pierre Reboul : Bien sûr, mon piano, un Athanor avec des planchas qui permettent une cuisson parfaite de nos viandes, poissons et crustacés. Ensuite, deux fours dont un Frima Cooking Center qui me permet de programmer mes cuissons suivant mes besoins et de pouvoir les répéter à volonté. Également un four Holdomat, avec lequel je réalise des cuissons ultra basse température.

Réalisez-vous de la cuisson sous vide ?

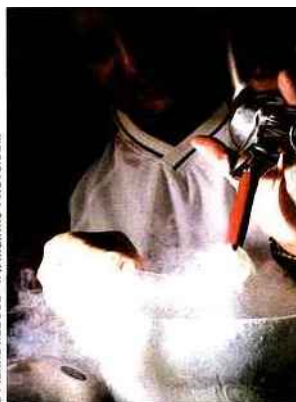
Naturellement, mais des cuissons minute. Pas ou très peu de cuissons à l'avance. Pour cela, je mets mes produits en poches et je les cuis à la seconde et au degré près dans ce bac équipé d'un thermoplongeur.

Quels sont vos autres modes de cuisson ?

Nous utilisons énormément les cutters-mélangeurs-malaxeurs du type Thermomix, qui cuisent en même temps nos mousses et autres créations, et puis l'incontournable Pacojet, ainsi que la cuisson cryogénique avec de l'azote liquide.

À ce sujet, j'ai appris qu'il existe sur le marché un appareil nommé 'l'anti plancha' : une plaque réfrigérante qui permet de surgeler en surface les ingrédients posés dessus. Cela semble assez spectaculaire et novateur.

Il est vrai que notre clientèle demande du très bon et du spectaculaire. Pour ce faire, nous avons à notre disposition de nombreux matériels, comme ce 'caviar-box' qui nous permet de réaliser rapidement des billes de melon par exemple. Comme en pâtisserie, cette cuisine créative ne supporte pas l'à-peu-près, que ce soit en quantité ou en qualité. Nous avons recours à des thermomètres/sondes d'une très grande précision, nos balances électroniques pèsent au gramme près.



© PIERRE REBOUL - WWW.GINKO-PHOTO.COM

Pour la présentation, des cuillères doseuses et autres petits ustensiles, seringues, pipettes... nous sont très utiles.

En effet, dans votre établissement, la présentation et les arts de la table sont soignés à l'extrême.

J'attache une grande importance à tout ce qui est visuel et confortable pour notre

clientèle, mais c'est avant tout et surtout le goût qui doit séduire la clientèle. C'est la raison pour laquelle les accompagnements mets et vins sont étudiés avec le plus grand soin par notre sommelier **Virgile**. Chaque plat doit être servi avec un vin qui sublimerait les sens des gastronomes.

Et en ce qui concerne le froid ?

Nous avons plusieurs desserts réfrigérés et surtout un ensemble du type Koma, comme dans de nombreuses pâtisseries, qui regroupe un surgélateur et des timbres de conservation (compartiments intégrés dans le meuble réfrigéré). La cellule de refroidissement rapide est pour nous indispensable surtout en ce qui concerne certaines préparations 'minute' et l'utilisation du Pacojet pour les sorbets.

Pouvez-vous nous communiquer vos principaux fournisseurs d'équipements spécifiques pour ce type de restauration ?

Je me sers principalement chez Comatec et Panier des chefs et notre vaisselle de mise en place de la salle vient de Limoges, fabriquée encore artisanalement par **Sylvie Coquet** chez Feeling's. ■