

# La Revue Culinaire



**L'Auberge du Père Bise**  
Un passé toujours  
aussi présent

**Romain Brillat**  
La cuisine au passé  
du « recomposé »

**Aurélien Rivoire**  
«*La créativité est un muscle  
qu'il faut entretenir!*»

**Laurent Cresta**  
Par ici la bonne sauce

**Le Baume de Bouteville**  
Un balsamique en Charente

**Jean Sulpice**  
Le poète à ses fourneaux



# Laurent Cresta

## Par ici la bonne sauce

D'origine grenobloise, le chef du Bistrot de Senlis a adopté cette petite ville de l'Oise au charme fou. Il accueille ses clients dans un lieu à son image : chaleureux, convivial et de bon aloi. Laurent Cresta travaille de bons produits, en priorité régionaux et toujours de saison, et offre une cuisine bistrotière, mâtinée d'inspiration italienne, où chaque plat est escorté de la sauce qui lui va bien. De la belle ouvrage.

« *Je suis trop saucé !* » Si Laurent Cresta a légèrement passé l'âge des « d'jeunes » qui s'expriment ainsi pour affirmer leur satisfaction, le chef du Bistrot de Senlis pourrait néanmoins reprendre à son compte cette expression à plus d'un titre. D'abord parce que ce Grenoblois, après avoir goûté pas mal de régions françaises, s'est réellement entiché de cette ville de l'Oise où il se sent bien. Ensuite parce que son restaurant au cœur de la ville ancienne et de ses remparts a conquis les Senlisiens, comme les touristes, et affiche régulièrement complet. Enfin, parce que ce pâtissier de formation est un amoureux des sauces sans lesquelles il ne conçoit pas une recette. « *Je fais toujours mes sauces avant de penser aux plats qui vont les accompagner* », explique le chef qui, avec sa petite équipe, réalise chaque semaine 100 à 120 litres de jus de veau, fond de volaille, fumet de poisson... bases de toutes ses sauces. Donc, oui, Laurent Cresta est « trop saucé ».

### Matelote terre-mer

Un bon feu de bois crépite dans la cheminée en ce mois d'avril 2022 bien frisquet. Le Bistrot de Senlis offre instantanément une impression de chaleur et de bien-être : parquet, poutres blanches, murs de pierres et boiseries bleues, tables en bois, bar et étagères de bouteilles... « *On a tout refait, même si le lieu est classé et géré par l'architecte des bâtiments de France. Je voulais un restaurant comme j'aime : à taille humaine, convivial, un lieu pour les amis* », raconte Laurent Cresta qui a ouvert en 2019. L'ardoise murale annonce la couleur et bien d'alléchantes saveurs : le paleron de bœuf charolais confit 24 heures, les lasagnes du bistrot ou le gratin de ravioles aux morilles font partie des « Incontournables », auxquels on peut préférer les plats des formules (entrée-plat-dessert à 26 €), terrine de campagne, petit épeautre-saumon gravelax, poisson du marché-chou rouge, risotto de langoustines ou saucisse de Morteau et crémeux de lentilles... Tout



Conviviale, chaleureuse, accueillante : la salle du Bistrot de Senlis.

est réalisé à partir de bons produits dûment sourcés et le plus possible locaux – « *C'est important, un bon produit n'a besoin que de peu de transformation* » – et délicieusement escorté de sa sauce. Jus concentré des légumes, crémé ou non, pour la déclinaison de risottos saisonniers (aux asperges, aux tomates, aux champignons...), jus de veau en demi-glace et oignons doux des Cévennes pour la Morteau, vinaigrette agrumes, citron vert, vinaigre de fruits de la passion et huile d'olive pour le tartare de saint-jacques... Laurent Cresta s'enthousiasme pour la matelote, une sauce terre-mer qu'il marie par exemple avec des gnocchis, mais sa petite préférée, c'est « *une sauce très, très simple et très, très bonne : le jus de poulet !* » Un jus merveilleux aux saveurs d'enfance, qui vous construit de délicieux souvenirs et un palais délicat.

## Coquillettes au jus de poulet

Laurent Cresta est né en 1968, à Grenoble. Ses parents travaillent et l'enfant passe beaucoup de temps chez ses grands-parents qui possèdent un jardin potager et un volailler. Le môme cueille les légumes avec son grand-père et se régale des plats d'Ida, sa grand-mère italienne : « *Un cordon bleu magique !* », se souvient-il. Les casseroles mijotaient dès 6 heures du matin sur le fourneau à bois et leurs fumets accompagnaient le petit-déjeuner de Laurent : « *Ça sentait, le beurre, les oignons... Et, dans le frigo, il y avait toujours un fond*

*de jus de poulet de la veille, point de départ d'une de ses sauces ou merveilleux parfum des coquillettes du soir.* » Laurent travaille « *bien, mais peu* » et adore « *faire des gâteaux* ». Il rentre en apprentissage à La Caraque, belle pâtisserie grenobloise et obtient deux ans après son CAP pâtissier. Devançant l'appel, il part d'abord dans les Chasseurs alpins, à Briançon, puis rejoint le mess en tant que pâtissier. Il sourit : « *Dix mois avec les cheveux longs !* » Et se souvient du dessert préféré du commandant : « *Un baba au rhum... bien arrosé !* » Au retour, le jeune homme intègre le restaurant d'Émile Chavant, une institution grenobloise. En pâtisserie d'abord, puis dérive ensuite vers la cuisine. Les plats d'Émile Chavant (1 macaron) le marqueront pour toujours, comme le brochet sauce Nantua ou la fameuse terrine de campagne... aujourd'hui à son menu ! « *Conserve cette recette, elle te resservira !* », lui avait dit le chef Chavant.

## Brioche aux pralines et pogne de Romans

Après un passage à La Pinède, à Saint-Tropez, Laurent Cresta a l'opportunité, à 21 ans, de rejoindre la chaîne Hyatt où il restera une dizaine d'années. À Roissy d'abord, sous la houlette du chef Patrick Sabatier (ex-Hôtel du Louvre), puis à Madeleine avec le chef Christophe David et enfin à Vendôme, dont les cuisines sont gérées par Guillaume Joly, qui vient de chez Troisgros. Trentenaire, Laurent Cresta a beaucoup



Mise en place dans la petite cuisine : le chef veille à ce que chacun ait sa place et s'y sente bien.

appris : du room-service au banking en passant par le gastro, son expérience s'est construite et enrichie. Il a emménagé à Chantilly, où travaille la mère de son fils, Valentin. Une certaine lassitude et la contrainte des multiples trajets concourent certainement à lui faire prendre une décision radicale. En 2002, ce grand admirateur de Paul Bocuse ne va pas hésiter à entreprendre : il rachète le Comptoir senlisien, un salon de thé à Senlis, et se remet à la pâtisserie. Brioches au sucre, aux pralines, cakes et tartes de saison, pognes de Romans ainsi qu'un plat du jour remportent rapidement du succès auprès des Senlisiens. « Ça cartonne ! », se souvient Laurent Cresta, qui, avec sa femme et aidé de deux apprentis, travaille comme un fou. Mais la vie réserve parfois de bien mauvaises surprises. À la suite d'un drame familial, Laurent Cresta vend le Comptoir senlisien en 2014. Éprouvé, il se laisse séduire par des investisseurs qui cherchent leur chef pour un restaurant de 80 couverts, le Comptoir des Amis, dans un nouveau centre commercial, à Saint-Maximin. Après quatre années de dur labeur et d'espoirs vains – la zone commerciale n'engendre pas le succès attendu –, il jette l'éponge.

## La saison et la région

Dépité certes, mais toujours combatif. Laurent Cresta conserve sa belle énergie et rachète, au départ avec un ami associé, Le Bistrot de Senlis en 2019. Les Senlisiens ne l'ont pas oublié ! Ils sont nombreux à venir se régaler, entre autres, des radis, petits artichauts, courgettes jaunes ou feuilles de mélisse que le chef travaille en pâtisserie, d'une maraîchère de Villers-Saint-Frambourg. « *Mon créneau, c'est le produit de saison et, au maximum, de la région* », insiste Laurent Cresta. Lors des confinements, ce passionné de cyclisme – 6 000 kilomètres par an – ne ménage pas ses efforts : vente à emporter et repas livrés aux hôpitaux de Creil et Senlis. Sur les conseils d'un habitué du Bistrot de Senlis, le chef Joël Veyssière, secrétaire adjoint des Cuisiniers de France, il adhère à l'association philanthropique qui porte haut l'entraide et la transmission. Ça lui va bien à Laurent Cresta, qui, s'il admire les Bocuse, Robuchon, Troisgros, Mille, Lallement ou Marcon... n'oublie jamais de remercier sa compagne, Claire, pour son soutien quotidien, ni de citer son maître d'apprentissage, Émile Chavant, et sa grand-mère italienne Ida, « *mon inspiration* », sourit-il. À l'ombre de la cathédrale gothique et au détour d'une des petites rues pavées de Senlis, la terrine de campagne et ses pickles de légumes, l'aubergine parmigiana à la sauce tomate ou le généreux paris-brest de Laurent Cresta font partie des trésors de la cité médiévale à ne pas louper.

Valérie Bouvart



Le chef entouré de Camille Lelu, souriante et efficace en salle, (à gauche) et de Margot Moura, apprentie prometteuse en cuisine. Derrière Laurent Cresta, son second : Dominique Dubois.



Matériaux, couleurs et détails bien choisis apportent confort et gaieté à la salle.

# Terrine de campagne

Pour 4 terrines

## Ingrédients :

2,5kg de gorge de porc  
500gr de râble de lapin  
1kg de foie de volaille  
4 oignons sauce moyens  
2 gousses d'ail  
10 œufs  
40cl de crème épaisse  
100gr de sel  
20gr de poivre  
Piment d'Espelette  
2 bouquets de persil frisé  
Crépine

## Préparation :

Préchauffer votre four à 180°  
Hachez la gorge de porc, les foies de volailles dénervés et le râble désossée simultanément.  
Hachez l'ail, les oignons et le persil frisé.  
Mélanger tous les ingrédients, goûter et rectifier l'assaisonnement si besoin.  
Réserver au frais pendant 1 heure.  
Tapisser de crépine vos moules puis remplir de préparation jusqu'à hauteur puis envelopper la crépine.  
Mettre au four pour 2h15 environ au bain-marie. Sortir les terrines une fois cuite et les laisser refroidir sur le plan de travail. Mettre au frais 24 heures avant de démouler et déguster.



## Paleron de bœuf 24 heures, sauce au Pinot Noir, légumes printaniers

(5/6 personnes)

### Ingrédients :

4kg de Paleron

### Garniture :

2 carottes  
1 oignons  
1 gousse d'ail  
1 échalote  
1 bouquet garni  
1 branche de céleri

### Sauce vigneronne au Pinot Noir :

1 échalote  
1 carotte  
1 poireau  
1 bouquet garni  
2,5L de Pinot Noir  
1L de fond de veau  
5gr de chocolat noir palet  
50gr de beurre froid  
Sel & poivre

### Garniture printanière :

500gr de pommes de terre nouvelles  
6 carottes nouvelles  
1 botte de navet nouveaux  
300gr de petits pois frais  
1 botte de cébette  
Beurre et beurre salé  
Fond de poule  
Sel & poivre

### Cuisson Paleron :

Parer le paleron, le couper en 6 morceaux, saisir les morceaux des deux côtés. Faire refroidir, mettre les morceaux en poche et les sous vider. Cuisson four ou thermoplongeur 80° 24h.

### Sauce vigneronne au Pinot Noir :

Mettre à réduire 1,5L de Pinot Noir avec l'ensemble des ingrédients. Faire un miroir avec 1L de Pinot Noir. Passer au chinois la 1ère étape puis ajouter le miroir, le fond de veau, le chocolat, sel et poivre puis faire briller avec le beurre froid. Réserver.

### Garniture printanière :

Cuire les légumes individuellement. Glacer les petits pois, carottes, navets et cébette avec le fond de poule et du beurre. Saler et poivrer. Cuire les pommes de terre nouvelles et les faire briller avec du beurre salé.



### Dressage :

Faire réchauffer les morceaux de Paleron dans une cocotte avec le jus de cuisson. Dresser un morceau de Paleron bien chaud, napper de sauce vigneronne et servir les légumes soit dans l'assiette soit dans une cassolette. Finir au persil plat et fleur de sel, poivre du moulin.

Pour 4 terrines

## Financier aux noisettes, la rhubarbe et la fraise gariguette. Crème fouettée au lait concentré sucré.

(6 personnes)

### Financier noisette :

150gr de sucre cassonade  
50gr de poudre de noisette  
50gr de farine  
4 blancs d'œufs  
60gr de beurre

### Crème fouettée au lait concentré sucré :

150gr de crème pâtissière  
180gr de crème fouettée 35%  
2gr de gélatine  
50gr de lait concentré sucré

### Rhubarbe pochée :

1 poche sous vide  
3 bâtons de rhubarbe rouge  
100gr de coulis de fraise

### Marmelade de rhubarbe :

3 bâtons de rhubarbe  
50gr de cassonade  
Zeste de citron vert  
3gr de pectine NH

### Dressage :

300gr de fraises gariguettes  
2 branches de mélisse

### Financiers noisettes :

Mélanger le sucre, la poudre de noisettes et la farine.  
Rajouter les blancs d'œufs puis mélanger. En dernier,  
incorporer le beurre noisette. Réserver au frais pendant  
30 minutes puis couler l'appareil dans un petit cadre.  
Faire cuire au four à 180° pendant 35 minutes.

### Crème fouettée au lait concentré sucré :

Prélever ¼ de la crème pâtissière. Faire chauffer et  
incorporer les feuilles de gélatine à la crème pâtissière  
chaude. Incorporer au restant de la pâtissière. Ensuite,  
ajouter le lait concentré puis la crème fouettée en  
dernier. Réserver dans une poche avec douille cannelée.

### Rhubarbe pochée :

Eplucher les bâtons de rhubarbe puis les couper en  
biseau de 4cm chacun. Les mettre dans une poche  
sous vide avec le jus de fraises. Cuire la rhubarbe à 80°  
durant 9 à 11 minutes. Réserver.

### Marmelade à la rhubarbe :

Eplucher et couper la rhubarbe en petits morceaux puis  
mettre à chauffer avec le sucre et le citron vert zesté. Au  
premier frémissement, incorporer la pectine légèrement  
diluée hors du feu puis remettre 3 minutes à chauffer  
puis réserver.

### Montage :

Dans une assiette, mettre quelques carrés de financiers,  
3 fraises coupées en deux, 4 morceaux de rhubarbe, de  
la crème au lait concentré, la marmelade de rhubarbe et  
quelques feuilles de mélisse.



# Paris-Brest du bistrot

## (6 pièces)

### **Craquelin :**

100gr de beurre doux  
110gr de cassonade  
110gr de farine  
1 pincée de fleur de sel

### **Pâte à choux :**

115gr de lait entier  
130gr d'eau  
3gr de sel  
100gr de beurre doux  
160gr de farine  
4 œufs entiers

### **Crème praliné :**

200gr de praliné amande-noisette  
80gr de crème liquide 35%  
150gr de crème pâtissière  
100gr de beurre pommade

### **Insert praliné :**

100gr de praliné  
35gr de crème liquide 35%

### **Montage :**

Sucre glace

### **Craquelin :**

Mélanger beurre et cassonade puis sel, incorporer la farine. Pétrir pendant quelques minutes puis étaler la pâte entre deux feuilles de cuisson. Réserver au congélateur.

### **Pâte à choux :**

Dans une casserole : mettre le lait, l'eau, le sel et le beurre à ébullition. Incorporer la farine hors du feu et mélanger avec une cuillère en bois. Remettre sur le feu 40 secondes pour dessécher la panade. Laisser refroidir quelques minutes puis incorporer les œufs un à un. Lisser la pâte puis la mettre en poche avec douille lisse n° 6. Réserver.

Mettre sur une plaque de cuisson 6 Paris-Brest en plaquant 3 boules les unes à côté des autres très serrées. Mettre une bande de craquelin en recouvrant les boules de pâte à choux. Enfourner 35 à 40 minutes à 180°.

### **Crème praliné :**

Foisonner le beurre dans un bol de batteur avec la feuille à moyenne vitesse jusqu'à ce que le beurre double de volume. Mélanger le praliné et la crème en faisant chauffer 2 minutes au micro-onde les deux. La préparation doit être bien lisse. Fouetter la crème pâtissière à part et la lisser.

