

GRILLADES

Le Park s'enflamme pour les sarments

Dans la cuisine ouverte du Park Hyatt Paris-Vendôme, deux grils, sur le piano, fonctionnent aux sarments de vigne. Ce mode de cuisson atypique garantit de très bons résultats gustatifs, mais exige une grande maîtrise et beaucoup de précautions.

DE LA CUISINE-SPECTACLE HAUT DE GAMME

LES ATOUTS

- Une cuisson qui exhale les qualités organoleptiques des produits
- Une cuisson naturelle et authentique
- Un envoi rapide
- Une chauffe à flamme qui crée le spectacle
- Un élément fort d'ambiance
- Une mise en valeur du grillardin

LES PRÉCAUTIONS

- Respecter strictement les normes de sécurité et les procédures de travail
- Utiliser des produits de qualité
- Employer un personnel qualifié
- Nettoyer à fond chaque soir le poste et la hotte
- Utiliser une ventilation-extraction optimale

Luxueux mais épuré, lieu de rendez-vous chic mais discret, à l'image de son hall situé rue de la Paix, à peine signalé par un nom gravé dans la pierre et deux fines sculptures de bronze suspendues en appliques sur sa façade, le dernier-né des grands palaces parisiens aime pourtant déclarer sa flamme aux clients. En toute intimité, dans l'âtre de la cheminée de ses salons. Avec énergie aussi, quand elle crépite entre les barreaux des grils du piano Maestro trônant dans une cuisine qui se donne comme en spectacle aux hôtes de la salle à manger du restaurant Le Park.

Une « cuisine ouverte », donc : la formule n'est pas nouvelle pour la chaîne d'hôtels, qui assure l'avoir lancée dès 1969 à Hongkong. Les grils alimentés aux sarments de vigne constituent par contre une première. L'idée en revient au chef Christophe David. Entré en 1997 au sein du groupe, ce globe-trotter a dirigé successivement les cuisines du Hyatt Regency Paris-Madeleine, du Park Hyatt Melbourne et du Park Hyatt Buenos Aires.

« Nous avons déjà utilisé des rôtissoires, puis des fours aux feux de bois et de grands woks », explique-

til. Nous cherchions une nouvelle solution qui accentue cette fascination de la cuisine-spectacle. L'autre grand intérêt de cette cuisson étant de souligner les goûts des produits. »

Deux grils intégrés dans un piano de 6 mètres de long

Christophe David va s'inspirer de son expérience dans un Relais & Châteaux de Toscane. « Le gril était placé au milieu de la salle, mais on démarrait le feu sur le côté et on apportait ensuite la braise. » Le principe est différent au Park Hyatt. S'il apprécie que

les deux grils trouvent place sur le piano, il aurait préféré, en revanche, que l'on produise la braise en dehors plutôt que dessus, et qu'on la transporte au dernier moment, ce qui aurait évité les problèmes d'encombrement, de chaleur et d'entretien. Cette configuration était pourtant inévitable, au regard des normes d'hygiène et de sécurité, strictement respectées ici, grâce à un gros travail initial de conception des installations (circulations, locaux, équipements) mené avec le concours du BET Restauration Conseil et de l'équipementier Bonnet.

Ces deux grils, de type Charcoal, mesurent 1,10 m de long et 55 cm de large. Constitués de barreaux rectangulaires en acier doux d'une section haute de 20 mm et large de 8 mm, ils sont disposés au centre du fourneau sur mesure signé Maestro Grande Cuisine (filiale de Bonnet), où ils cohabitent sans incompatibilité technique avec les autres sources de chauffe, celles-ci au gaz naturel.

En effet, ce piano, réalisé avec un dessus 30/10 en acier inox et titane, comprend quatre feux vifs de 9 kW, une plaque coup de feu de 12,5 kW et, sur le dessous, deux fours de 12,5 kW et deux paires de deux tiroirs réfrigérés au format GN 1/1. Par ailleurs, les dimensions de ce piano, de 6 m de long par 1,4 m de large, lui permettent aussi de servir de base d'envoi chaud, avec deux postes, séparés par les deux grils, l'un dédié à la salle à manger du Park, l'autre aux salons.

A place centrale, rôle central. Car ce sont sur ces deux grils que se cuisent toutes les viandes, en particulier bovines, issues des races les plus prestigieuses (françaises !), élevées et suivies par la maison Andrée, à Puteaux.

Une passion que Christophe David partage avec son maître boucher, Marc-André Bogny, qui veille à leur maturation (« c'est primordial pour le goût et la tendreté », souligne le chef) et adapte les découpes aux divers modes de préparation.

Le degré élevé de la chaleur (entre 500 et 800 °C) émanant de l'épais lit enflammé de braise de charbon de bois, dans un premier temps, puis de sarments de vigne au moment de cuire, offre une



Christophe David, chef du Park Hyatt Paris-Vendôme.

UN PROCESS DE CUISSON SUBTIL ET TRÈS TECHNIQUE



11H00 Les 20 kg de charbon de bois qui remplissent les bacs des deux grils sont allumés avec un gel. Les barreaux restent relevés pour éviter leur surchauffe.



11H15 A plusieurs reprises, Christophe David verse sur le lit de braise de la cendre refroidie récupérée la veille, afin de maîtriser la chaleur et les flammes.



12H00 Un grillardin dépose les sarments de vigne sur le lit de braise de charbon de bois. Dix kilos de sarments seront brûlés pendant la durée du service.



12H05 Avant la cuisson, Christophe David assaisonne de sel et de poivre la double côte de veau de lait de Corrèze (600 grammes pour deux personnes).



12H10 La cuisson sur grill durera environ vingt minutes. Elle se poursuivra ensuite au four pendant vingt autres minutes. Avant un temps de repos de vingt minutes.



13H15 Réchauffées cinq minutes, les viandes sont dressées, arrosées de blanc noisette et garnies : vert et blanc de blette, tomate cerise, champignon de Paris, marron.

rapidité de cuisson exceptionnelle. Il faut donc des hommes de métier pour bien maîtriser cette chaleur, ces flammes, ces cuissons. Trois grillardins se relaient ainsi sur sept jours : « Ils ne font que ça, et doivent être très concentrés sur leur travail, en respectant parfaitement le cahier des charges. »

20 kg de charbon de bois brûlés en une heure

Quel est-il ? Tout commence à 11 heures. Les barreaux des grils relevés, les grillardins déversent du charbon de bois sur la plaque support, qu'ils allument avec un gel inflammable. Un épais matelas de braise va progressivement se constituer, qu'ils recouvriront régulièrement avec des cendres refroidies, récupérées la veille dans les bacs d'extraction, de façon à réguler la chaleur.

Ving kilos de charbons de bois seront ainsi brûlés en l'espace d'une heure. A midi, les grillardins mettent en chauffe les sarments cette fois, et descendent

LES RECETTES AU GRIL

- Double côte de veau de lait de Corrèze (pour 2, 600 g) : 39€/personne
- Filet de bœuf "Maine Anjou" (180 g) : 38€
- Entrecôte "Maine Anjou" (300 g) : 35€
- Châteaubriand dans le charolais (pour 2, 400 g) : 38€/personne
- Volaille de Bresse "Comme un paillard", marinée à la coriandre et au citron confit : 34€
- Filet de chevreuil cuit à l'os, coings rôtis, poivrade au cacao : 42€
- Canard sauvageon, son filet grillé sur sablé de fruits secs et sa cuisse braisée au jus : 36€
- Homard sauvage breton au curry, ragoût de fenouil, parfumé à l'anis étoilé : 45€

au dernier moment les barreaux à l'inclinaison de pente réglable, pour éviter qu'ils ne chauffent trop. La méthode est différente le soir. Un grill sert à la production des braises, l'autre à la cuisson des pièces.

La cuisson est rapide, quelques minutes au maximum par face, et le minutage précis pour chaque type de pièce et chaque type de cuisson. Une cuisson complémentaire (dix minutes au four) est prévue pour le châteaubriand de charolais.

Un nettoyage complet et méticuleux s'impose

« Nous veillons ensuite à respecter un temps de repos suffisant pour chaque type de produit », indique Christophe David. La combinaison de cette cuisson rapide et naturelle, exempte de toute odeur indésirable, et de ce temps de repos préservé pour laisser la texture se détendre, permet à ces viandes, ces gibiers ou ces homards d'exhaler toutes leurs saveurs.

Le soir, un nettoyage complet des postes grillade s'impose, car cette cuisson génère beaucoup de particules qui vont se loger jusque dans la hotte, du fait d'un système aéraulique efficace en dépression. Quant aux barreaux du grill, ils sont mis à tremper pendant la nuit dans un bain d'acide. Ce mode de cuisson est-il à la portée de tous les établissements ? Probablement pas, en raison de son coût en personnel qualifié. Quant au prix du charbon de bois, il est modeste, et celui du sarment n'est pas excessif. Moyennant des achats en quantité, l'hôtel a négocié à 3,28€ HT le sac de 4 kg, fourni par Antoine Le Fèvre (basé à Corbières, dans l'Aude) et distribué par Le Forestier du Nord (également distributeur du charbon de bois).

On peut donc recommander ce mode de cuisson à tous ceux qui veulent servir des viandes de haute qualité. A condition de bien penser l'installation et l'organisation du poste. ■ **Jean-François Vuillerme**