

Arkadiusz Zuchmanski

Voile de homard breton, pamplemousse, condiment et salade folle

(pour 4 personnes)

Homard

1 queue de homard breton
30 g d'huile d'argan
Sel gemme
2 g de poivre Timut
10 g de citron confit au sel en brunoise

Cuire la queue de homard dans l'eau bouillante salée pendant 30 secondes, la refroidir aussitôt. La décortiquer, retirer l'intestin et la faire raidir en cellule de congélation. Tailler ensuite des rondelles de queue de homard d'environ 2 mm d'épaisseur. Sur une feuille de papier sulfurisé, disposer 8 ou 9 rondelles de homard (selon leur taille) en carré, en les faisant se chevaucher légèrement. À l'aide d'un pinceau, les lustrer avec l'huile d'argan assaisonnée avec du sel gemme et du poivre Timut, puis ajouter le citron confit taillé en brunoise.

Pamplemousse

200 g de pamplemousse
Miel de carotte (idéalement) ou,
à défaut, miel d'acacia

Peler à vif un pamplemousse et lever les suprêmes.
En cuire 200 g dans une casserole pendant 20 à 25 minutes avec du miel, du sel et la moitié du poivre Timut. Mixer, assaisonner et réserver dans un cornet en papier – il faut que le crémeux de pamplemousse soit très concentré, sucré et amer à la fois.

Finition

Poudre de pamplemousse
1/5 d'avocat réduit en purée
(sans jus de citron)
15 g de miso clair
Pousses d'agastache
Pétales de pensées
20 g de caviar osciètre
1/2 fruit de la passion
20 g d'algues wakame fraîches
Poudre de corail de homard
Poudre de trompettes-de-la-mort
Paprika fumé

Dans une assiette, dessiner le contour d'un grand carré avec de la poudre de pamplemousse. Au milieu de ce carré, déposer le carré de tranches de homard en retournant la feuille de papier sulfurisé. Par-dessus, alterner des points de purée d'avocat et miso mélangés, et de crémeux de pamplemousse. Parsemer de pousses d'agastache, pétales de pensées, caviar, grains de fruits de la passion et algues wakame hachées. Saupoudrer de poudre de corail de homard, de poudre de trompettes-de-la-mort et de paprika fumé.

Pour accompagner ce plat, Thomas Ducourtial, sommelier d'Apicius, propose un Château de Fargues 2013, peu axé sur la sucrosité. Au nez, on perçoit d'abord des arômes de cire et de fleurs séchées, puis il déploie en bouche un caractère sapide et une vive acidité qui réveillera le pamplemousse, pour finir sur de beaux amers, avec une vraie longueur en bouche.

Son nom dit ses origines polonaises, mais **Arkadiusz Zuchmanski** est avant tout un chef étoilé enraciné en Auvergne. Il travaille amoureusement les ressources de sa terre d'adoption et recherche leur goût authentique, tout en restant à l'affût des saveurs du monde. Une grande dextérité technique et une connaissance passionnée du patrimoine gastronomique lui permettent de réaliser la « cuisine de l'essentiel » qu'il revendique. Son épouse Marguerite et lui ont installé l'élégance moderne de leur restaurant **Apicius** au marché Saint-Pierre, au cœur de Clermont-Ferrand et au plus près des produits locaux.