

CUISINE COMPTOIR



Benoît Dumas

PAR JEAN-CLAUDE RIBAUT

Rarement une enseigne aura été aussi justifiée. On connaissait les « Cave à manger » des amateurs de vins nature. Nous sommes ici sur la toiture d'un immeuble industriel de Ménilmontant. Tables en traverses de chemin de fer poncées, chaises dépareillées de brocante. On pourrait être à Brooklyn dans le quartier de Williamsburg. Sauf que l'équipe choisie par les propriétaires est particulièrement ajustée à une cuisine qui ne renie pas le passé.

Le Chef...

Dès l'âge de douze ans, c'est dans un restaurant savoyard que Benoît Dumas, aujourd'hui chef du *Perchoir*, entre en contact, pour la première fois, avec le

monde de la restauration, en aidant à la plonge dans le restaurant de son oncle. Bien loin encore des fourneaux, il se souvient avoir été séduit par la surexcitation de la cuisine au moment du « coup de feu » et de l'effervescence du service de salle.

Benoît Dumas...

Après avoir obtenu son CAP à l'école *Ferrandi*, Christophe Moisan accueille le jeune cuisinier au *Céladon* de l'*Hôtel Westminter*. Il entre ensuite au *Sofitel* du Faubourg. Puis Benoît rejoint la brigade du *Senderens*, avec Jérôme Banctel, pour trois ans. Il y apprend la rigueur d'un deux étoiles Michelin et l'intensité du travail en brigade qui lui plaît particulièrement. Il

élargit aussi ses connaissances en s'initiant aux accords mets/vins.

Fort de cette expérience, il part à l'aventure...

Sur le continent Nord-américain, au Québec, où il découvre au *Toqué* de Normand Laprise un cuisinier exigeant et talentueux. C'est au cours de ce séjour qu'il rencontre sa femme. Son retour en France, c'est pour la réouverture de *Il Carpaccio* au *Royal Monceau*.

Puis, en 2013...

Au début de l'année 2013 Benoît Dumas se retrouve, au milieu des gravats, sur le toit du 14, rue Crespin du Gast, où tout est à



Le Perchoir

le Rooftop branché du 11^e arrondissement

concevoir. L'idée d'être perché au 6^e étage d'un immeuble industriel du XI^e arrondissement lui plaît.

Tout est à faire : de la cuisine à construire, aux menus à imaginer en passant par le recrutement d'une équipe complète. Morgane Hurbourg et Michaël Hollant ont tous deux travaillé main dans la main avec Benoît. Aujourd'hui, ils servent chaque soir un menu unique, composé au gré des produits frais reçus directement des fournisseurs, peu nombreux. Benoît noue avec eux des liens étroits et confiants. C'est l'assurance pour lui de contrôler la fraîcheur et la qualité des produits. Une nécessité pour ses recettes, aux produits peu transformés, où les alliances sont travaillées afin d'acquiescer l'équilibre délicat d'une cuisine à la fois conviviale et raffinée.

Le Pâtissier...

Aurélien Bendel a rejoint Benoît et l'équipe du *Perchoir* début 2015. Il tient son goût pour le sucré et la gourmandise de son grand-père, boulanger-pâtissier, installé à Puteaux. Après une solide formation en pâtisserie artisanale (CAP en apprentissage à Versailles auprès de Patrick Moreau, et bac professionnel auprès de Christophe Niel à Cagnes-sur-Mer), il est recruté par plusieurs maisons étoilées telles que le *Moulin de Mougins* (Frères Llorca), *La Bas-*

tide Saint-Antoine de Jacques Chibois, *Cordeillan-Bages* (Thierry Marx) ainsi que le *Martinez* à Cannes, avant d'entrer chez *Senderens* où il occupe la place de chef durant deux années.

Au côté de Benoît Dumas, Aurélien Bendel fait aujourd'hui la pâtisserie qu'il affectionne, c'est-à-dire simple, mais technique, et surtout gourmande !

Le Sommelier...

Troisième figure de ce trio bien soudé, Michael Cohen, 30 ans, aujourd'hui sommelier malgré lui. Il a déjà vécu plusieurs vies. Organisateur de fêtes à 17 ans et diplômé d'un Master de Finance à 26 ans, il laisse de côté les salles de marché pour voyager et ensuite atterrir dans les salles de restaurants. Après un bref passage au *Chateaubriand* où il s'initie au vin naturel, il rejoint *Bones*, pendant une année. Là, il participe à l'ouverture du restaurant depuis la création de la cave jusqu'à l'accueil du premier client. Il développe non seulement ses connaissances en vin, mais il apprend aussi l'art bien particulier des cocktails et à extraire le café.

Au *Perchoir*, il sélectionne uniquement des vins « propres », des classiques comme un côté de Blaye ou des vins insolites comme un blanc lithuanien élevé en macération

pelliculaire. La carte des vins, composée de plus de 250 références, est mise à jour chaque semaine au gré des envies du moment et des saisons. Sa vision du vin est originale. Son but : dédramatiser la commande du vin par des clients, hésitants ou apeurés quand il faut choisir une bouteille : « *Après tout, dit-il, ce n'est que du jus de raisin fermenté !* »

Les enDimanchés...

« Les enDimanchés » est une fête éphémère originale créée en décembre 2014 par Michael Cohen, le sommelier du *Perchoir*. C'est pour lui un moyen de mêler ses passions, la gastronomie, la musique et les arts. Un dimanche par mois, de 14 h à 2 h, il investit les deux étages du *Perchoir* et y invite un chef différent pour un festin communautaire avec grandes assiettes et magnums de vins à partager, un mixologue qui crée une carte de cocktails spécialement pour l'occasion, des musiciens, des photographes, des scénographes... C'est la première fête à Paris où l'on peut danser avec un verre de vin nature dans une main, et une huître dans l'autre !

Lieu jaune, betterave, agrumes, « wasabi » de chou rouge

INGRÉDIENTS POUR 8 PERSONNES

600 g Filet de lieu jaune
 250 g Betterave jaune (soit 1)
 450 g Betterave chioggia (soit 1)
 1 Orange (bio)
 1 Mandarine (bio)
 50 g Jus de yuzu
 350 g Saké (boisson japonaise alcoolisée à base de riz)
 100 g Jus de betterave rouge
 50 g Sauce soja (bio - 20 + 30)
 30 g Mirin (vinaigre de riz)
 200 g Chou rouge
 50 g Raifort râpé
 1/4 Citron vert (bio)
 1 Botte de yabka
 (herbe cultivée en Asie pour assaisonner des plats à base de poisson cru)
 QS Thé vert matcha en poudre

PRÉPARATION

Désarêter le filet de lieu.
 Éplucher les betteraves.
 Presser les agrumes (sauf le citron vert).

LIEU MARINÉ

Mélanger le saké avec le jus de betterave rouge, 20 g de sauce soja et le mirin, verser le tout sur le filet de lieu et laisser mariner au froid pendant 2 heures environ. L'égoutter puis le sécher, réserver.

JUS D'AGRUMES BETTERAVE

Centrifuger la betterave jaune, filtrer le jus, le mélanger avec le jus d'orange, le jus de mandarine et le jus de yuzu puis « goûter l'équilibre ».

« WASABI » DE CHOU ROUGE

Tailler finement le chou rouge, le cuire à feu vif et à couvert, mixer, refroidir. Mélanger la purée obtenue avec le raifort, réserver.

ROULEAUX DE CHIOGGIA

À l'aide d'une mandoline japonaise, détailler des filaments de betterave chioggia les plus longs possible. Les façonner à l'aide d'une baguette en petits rouleaux d'environ 20 g.

FINITION

Tailler le citron vert en fines rondelles et couper en 4.

Peler et tailler le filet de lieu mariné en fines tranches.

PRÉSENTATION

Dans une assiette creuse, verser le jus d'agrumes betterave.

Assaisonner les rouleaux de chioggia avec la sauce soja restante et les dresser dans l'assiette, poser dessus les tranches de lieu mariné. Ajouter une lamelle de citron vert, le « wasabi » de chou rouge et parsemer des feuilles de yabka. Saupoudrer du thé vert macha.

VIN CONSEILLÉ

Sancerre - « Auksinis Macération » 2012 - Sébastien Riffault.

Réalisé à partir d'un sauvignon très mûr qui pousse sur des sols calcaires et siliceux, les raisins sont mis en cuves en grappes entières et laissées dix jours en macération. Ce vin, non filtré et non soufré est élevé 24 mois avant d'être mis en bouteille. Sa richesse et sa minéralité ainsi que ses arômes de jus d'ananas frais, de coing et de fruit de la passion amplifient les multiples facettes du plat.





Haut de cuisse de poulet, palourde, tentacules d'encornet et légumes de printemps

INGRÉDIENTS POUR 8 PERSONNES

- 4 Hauts (ou gras) de cuisses de poulets fermiers
- 8 Têtes d'encornets
- 16 Grosses palourdes
- 1 Chou-fleur
- 100 g Fèves
- 8 Asperges vertes
- 8 Asperges blanches
- 100 g Petits pois
- 100 g Salicornes fraîches (plante marine)
- 1 Concombre
- 1 Échalote grise
- 2 Cuillères à soupe d'huile d'olive (1+1)
- 8 Aillets (jeunes pousses d'ail)
- 1 l Eau pétillante (Perrier)
- QS Beurre, sel, poivre
- 1/2 Oignon blanc
- 3 g Poudre de curcuma (maison)
- 100 g Farine T. 55
- 50 g Maïzena
- 5 g Poudre à lever (Baking powder)
- 1 Cuillère à soupe de liqueur de sureau
- 8 Fleurs d'acacia
- 8 Fleurs d'ail des ours (ail sauvage)
- 200 g Jus de volaille

PRÉPARATION

Désosser les hauts de cuisses de poulets à plat.
Rincer et parer les têtes d'encornets.
Laver les palourdes.

Éplucher et laver les légumes. Prélever les sommités du chou-fleur.

Blanchir et peler les fèves (les dérober).
Écussonner les asperges vertes (retirer les écailles rigides).

Dans un sautoir, suer l'échalote grise ciselée avec une cuillère à soupe d'huile d'olive, ajouter les aillets, les asperges vertes, 100 g d'eau pétillante, cuire rapidement le tout. En fin de cuisson, ajouter les palourdes ; quand elles s'ouvrent, ajouter les petits pois, les salicornes et les fèves, chauffer sans trop cuire. Assaisonner.

PURÉE DE CHOU-FLEUR AU CURCUMA

Ciseler l'oignon blanc, le suer avec une cuillère à soupe d'huile d'olive et le curcuma, ajouter les sommités de chou-fleur, 100 g d'eau pétillante et cuire le tout à couvert. Mixer avec une noix de beurre, réserver au chaud.

PÂTE À BEIGNET

Mélanger la farine avec la maïzena et la poudre à lever. Délayer avec l'eau pétillante restante (obtenir la consistance d'une pâte à crêpe), ajouter la liqueur de sureau, saler et réserver.

CUISSON

Dans un sautoir, cuire les hauts de cuisses de poulets avec les asperges blanches ; en

fin de cuisson, ajouter le concombre avec la peau, épépiné et taillé en triangles. Tailler les hauts de cuisses de poulets en cubes et réserver le tout au chaud.

Dans le même sautoir, sauter les tentacules d'encornets, les assaisonner.

Plonger les fleurs d'acacia dans la pâte à beignet, les frire à 180 °C, les égoutter, saler, bien éponger.

PRÉSENTATION

Dans un plat, dresser des cuillères de purée de chou-fleur, poser dessus les cubes de hauts de cuisse de poulet et ajouter les légumes, palourdes et encornets. Verser le jus de volaille.

Décor : fleurs d'ail des ours, beignets d'acacia.

VIN CONSEILLÉ

Beaujolais - Vin de France - « L'Herbe Folle » NM - Sophie & Lilian Bauchet.

L'Herbe Folle est un assemblage de 4 barriques : 2011 moulin à vent, 2012 beaujolais, 2013 et 2014 fleurie. 6 mois d'assemblage en cuve avant la mise en bouteille. Vin « accordéon » qui se déploie au carafage, crémeux et gourmand, s'accorde parfaitement avec le croquant des légumes et le fondant de la volaille.