

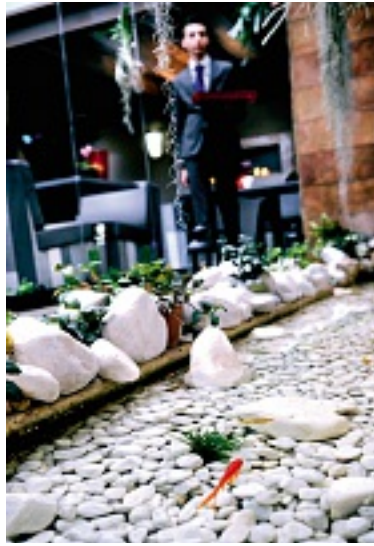


Avec sa cuisine du vivant aux accents de Camargue et de méditerranée, Jean-Luc Rabanel dirige L'Atelier, son laboratoire culinaire arlésien où brille un duo d'étoiles. Un lieu en mouvement perpétuel, évolutif, où il crée des espaces d'expressions sensoriels différenciés. A deux pas de L'Atelier, il sert sa cuisine de bistrot à de conviviales tablées tandis que pour les plus généreuses, il offre un espace dédié dans sa salle à manger.

Texte : Christelle Zamora - Photos : William Truffy



TOQUÉS **RABANEL EN ARLES**



Jean-Luc Rabanel, compositeur d'émotions

« **L**a spécialité de Jean-Luc Rabanel, c'est la tartine sans pain et sur chacune de ses créations les associations varient en fonction des saisons. Avant de travailler avec lui, je n'imaginai pas qu'il existait autant de fleurs comestibles, des pétales de roses au goût délicat de l'œillet du poète, des fleurs de souci à l'extraordinaire saveur de la sauge-ananas... », décrit

Yann en cuisine, où c'est le coup de feu.

« Avec la fleur de tagète à la saveur iodée proche de l'huître, le thon replonge dans l'iode par le végétal. Toute la cuisine de Jean-Luc Rabanel garde comme ligne directrice cette vision végétalisée du goût », ajoute Benjamin, second de cuisine. Pendant ce temps, Florian s'applique à dresser une assiette et commente les cinq ou six saveurs qui trônent dans chaque création, qui mêlent l'orange au caramel, le thym à l'olive. « Cette salade assaisonnée à l'huile de sésame a un goût torréfié. Sur cette feuille, il y a une sorte de praline où la marque du doigt peut se déposer. Toute la délicatesse du dressage réside ici dans l'absence de trace », explique un apprenti.

SUITE ►





TOQUÉS **RABANEL EN ARLES**

“Attentif à la poésie des mets, Jean-Luc Rabanel garde un œil sur tous les temps de la composition”

- Pendant ce temps, une ribambelle de pains provençaux chantent la fougasse, les olives, la pistache ou la tomate dans un bouquet de romarin. Un artichaut déconstruit se pare d'une truffe pour prendre l'apparence d'une fleur dans un bouillon de barigoule et son basilic. Attentif à la poésie des mets, Jean-Luc Rabanel ne tolère aucun mélange impromptu et garde un œil sur tous les temps de la composition. Côté dessert, ce mordu du végétal revisite le calisson avec une mousse de chocolat blanc sur un lit de fenouil et d'olives noires confites, un entremet plein de mordant. Avec lui, la betterave prend l'apparence d'une rose.

Faire exploser les codes

Habité par sa cuisine, Jean-Luc Rabanel l'est depuis longtemps pour avoir décroché sa première étoile lorsqu'il était restaurateur à Tonneins dans le Lot-et-Garonne, il y a maintenant douze ans. Sa passion culinaire, ce créateur d'émotions la doit à sa vie de famille, aux grandes tablées de son enfance dans son Sud-Ouest natal.

Pour avoir grandi dans un environnement rural, il s'est très tôt éveillé au goût des choses : « *Dans le Lot-et-Garonne, nous vivions tous sous le même toit dans ma famille paysanne. Nous avions nos cochons, nos volailles, notre vigne et un seul scooter pour tous.* » Son histoire se poursuit bien plus tard à La Chassagnette, un petit mas au potager bio du Sambuc où il décide, contre toute attente, de s'installer en 2002. « *J'ai fait exploser les codes. Pour beaucoup de gens, il était anormal de s'installer dans ce lieu éloigné de tout, sans carte, sans communication. Surtout, pour y faire un jardin où les gastronomes choisissaient les légumes de leurs plats* », insiste-t-il.

Son intuition a eu raison de son choix, c'est à La Chassagnette qu'il devient premier cuisinier bio étoilé de l'Hexagone en 2004. « *De fait, j'étais le premier maître cuisinier étoilé à posséder un jardin certifié bio, à réaliser une cuisine végétale et à faire de la verrine.* » Et puis, comme si toute sa vie était centrée autour du lieu, ce cœur créatif à toutes ses enjambées culinaires, il lui a encore fallu en changer.





C'est donc au centre de la petite ville d'Arles que Jean-Luc Rabanel devient propriétaire de L'Atelier - doté d'à peine trente couverts - où il est doublement étoilé au Michelin depuis maintenant six ans. Celui pour qui chaque jour est une naissance, cultive sa vie d'artiste, tout attentif qu'il est au moindre détail.

« *Quand j'ai acheté cet ancien atelier de couture, il ne voulait pas de moi. La clé s'est cassée dans la serrure, c'est important le vécu* », précise-t-il. Un peu visionnaire, c'est déjà avec son intuition, ses mains et ses idées, qu'il coud de fil d'or sa destinée grâce à une exigence de fer.

On le croit aérien, il a les pieds sur terre. On le voit compositeur, il est chef d'orchestre. On le devine excessif, il garde le tempo. Mêlant le yin au yang, le doux à l'acide, le froid au chaud, le cru au cuit, la couleur à la transparence, ce sont sans doute ces perpétuels contrastes de saveurs et de décors qui subjuguent tant les papilles et la vue.

Et s'il confronte sa palette culinaire à des mélodies, c'est pour rappeler aussitôt que la cuisine séduit d'abord l'œil par l'esthétisme de la composition. Mais surtout que dans l'assiette tout se répond. Au pays de Vincent van Gogh, il est un peintre surdoué des

“On le croit aérien, il garde les pieds sur terre”

saveurs végétales. Il orchestre les goûts de la Camargue, de sels de câpres en sels d'oranges, invitant faune et flore sauvages dans des créations culinaires ensoleillées.

Entrer dans le paysage

Chez lui, les éléments sont de la partie. Partout, l'osmose des lieux et des mets doit enrober la vue. D'abord, il a orchestré l'arrivée dans son ancre où le client stupéfait déboule dans un jardin intérieur que notre chef nomme son “sas de décompression”. Là, les gastronomes sont invités à prendre une pause avec la vie tourmentée de la rue. Dans un univers recomposé, construit de mobilier en bois recyclé, de plantes vertes suspendues, d'orchidées, de blancs galets, d'un bassin où nagent des poissons rouges, Rabanel invite au calme apaisement du bruit de l'eau : la source.

Car, celui pour qui la cuisine doit être un bouleversement, un bouquet d'émotions







TOQUÉS **RABANEL EN ARLES**

“la partie jouissive de la création d’un plat, c’est justement ce que tu montres à l’autre”



► veut conditionner son public à recevoir ses mets. Le faire entrer dans un paysage. Oublier l’extériorité et prendre une nouvelle posture favorable à la perception. Une mise en scène qui doit régaler autant les yeux que la bouche, le nez que l’ouïe. « *Un cuisinier est un nez qui doit mémoriser cinq cents associations d’odeurs, raison pour laquelle la cuisine rend les chefs intuitifs. Ma cuisine est vivante et diététique, elle est faite d’un panachage de bulbes, de racines, de végétaux, de fleurs, une palette aromatique et esthétique.* »

Et cette passion pour le végétal est née bien avant que les faiseurs d’argent ne s’en emparent et alors même que le bio était encore fort contesté. « *A l’époque, le bio n’avait pas bonne presse, il était décrié* », lance notre homme qui défend sa cuisine du vivant : « *C’est le respect du produit, une carotte sortie de son substrat naturel est morte. Dans ma cuisine, on la prépare alors qu’elle est fraîche, encore vivante, elle est plus goûteuse, plus vitaminée. Cela m’oblige à travailler avec une trentaine de petits fournisseurs au jour le jour, sans*

stock. » Lui qui a été élevé au foie gras, à la cuisse de canard confite dont il a conservé un goût monocorde. « *Mon inspiration, je la trouve dans les cent quarante espèces de légumes et plantes aromatiques que je travaille, et la quarantaine de variétés par espèce, plus de quatre-vingts pour les tomates, près de trente pour le basilic, d’où découle une subdivision folle de saveurs.* » Explorateur d’ambiance, créateur d’émotions, Jean-Luc Rabanel voit la cuisine comme un couturier, parle de son établissement tel un architecte, mémorise les saveurs pareillement à un collectionneur d’arômes. Sa musique à lui vient de l’intérieur d’où il entend bousculer les principes élémentaires jusqu’à donner des pistes de lecture. Des pistes généreuses où règne le partage. A partir de ce cercle rouge - origine de toutes les religions - dessiné sur les murs de son restaurant, il trace des cercles et des trajectoires parce qu’il entend « *rendre grâce à la vie* » et lui rendre ce qu’elle lui donne. Alors, il cultive le goût des autres, parce que « *la partie jouissive de la création d’un plat, c’est justement ce que tu montres à l’autre.* » •





Quelque

À côté de L'Atelier, Jean-Luc Rabanel a construit le "Bistro À Côté" depuis déjà cinq ans. Il y propose une cuisine traditionnelle à la française imprégnée de ses origines du Sud-Ouest, comme au temps où on prenait le temps d'écouter la musique du petit bal perdu.

Partout où il se trouve, Jean-Luc Rabanel aime chercher l'âme des lieux. Et, ce bistrot là est pour lui un point d'exclamation. Ici, on change de registre ! C'est le chant naturel et sonore de la bistronomie. Sur l'ardoise de ce bistrot comme dans un petit théâtre, Rabanel donne à partager la cuisine de son enfance et des traditions régionales. Les plats sont ceux qui l'ont fait connaître, l'agneau rôti au piment d'Espelette, la viande de taureau grillée, la brandade de morue fraîche, la poule au pot, le pot-au-feu, des cocotes et autres mets aux parfums provençaux. « *Ce qui caractérise la cuisine de ce bistrot, c'est son côté traditionnel et gourmand avec un rapport qualité-prix excellent* », commente-t-il.

Quittons les rivages de la haute gastronomie de L'Atelier pour nous attabler comme on l'entend avec ce qu'il faut de convivialité. Vieilles recettes françaises, foie gras au piment d'Espelette, pata negra, assiette de fromages au lait cru bien sûr, pain perdu, la cuisine prend place dans un décor de chaises bistrots et autres fondamentaux. Comme cette machine à jambon, objet autour duquel le chef a construit le décor avec quelque chose en lui de camarguais, faisant de cet endroit une table populaire en Arles. Jean-Luc Rabanel réunit ici des traditions culinaires, tout obstiné qu'il est à les transmet-



TOQUÉS **LE BISTROT D'À CÔTÉ**

chose en nous de Rabanel

tre. Un hommage peut-être. Celui pour qui cuisinier veut dire « *Je t'aime !* » garde une admiration pour ces mères de famille qui cuisinent toute leur vie. « *La cuisine est amour. Je garde toujours à l'esprit la vision de cette mère qui s'enferme dans sa cuisine pour préparer le repas aux siens et fait ce sacrifice d'amour tous les jours de sa vie. C'est ça partager le repas, c'est le plus beau partage d'amour.* »

Cet homme affable à qui il plaît de conter des histoires estime l'évolution de l'espèce humaine liée à l'histoire du clan, à sa survie et au sacrifice d'un des leurs. Le voilà qui nous livre sa vision ancestrale du cuisinier : « *Dans le clan, celui qui était sacrifié alors était le goûteur, et c'est celui qui a goûté la première baie pour la survie du clan qui est devenu sorcier, cuisinier sans le savoir ; il a fait un sacrifice de lui-même pour devenir un élément central du clan.* » Dans sa représentation du métier, du travail, de l'étude, le comportement de l'autre prend tout son sens. « *Un enfant qui ne mange pas se questionne sur ce qu'il ingurgite. Il veut s'assurer qu'il ne risque rien.* » Que d'histoires à méditer au comptoir de ce bistrot avec le patron, un vrai pilier ! •



“Ce qui caractérise la cuisine de bistrot, c'est son côté traditionnel et gourmand avec un rapport qualité-prix excellent”



Gilles Ribaudeau prend le taureau par les cornes

Ce disciple d'Escoffier et amateur de jazz manouche a un long parcours dans les métiers de bouche. Il a l'exigence d'un bon connaisseur de viande sur laquelle Jean-Luc Rabanel ne saurait faire l'impasse. Il connaît par cœur cet animal qu'est le taureau de Camargue - notamment la filière AOC - qu'il faut choisir à bonne maturité. « *Le taureau n'est pas une viande forte, cette viande rouge a naturellement 8 % de gras en moins qu'une autre viande et 10% de collagène en plus. S'il n'a pas la "grinta", l'animal ne pourra pas se battre, on en fera du steak. Seule la raço de biou est destinée à la tauromachie. Et pour être goûteuse la viande doit avoir reposé...* » Ce grossiste-sélectionneur dont le secteur d'activité s'étend sur Arles, la vallée des Baux, Cavaillon, au pied du Mont Ventoux, travaille depuis cinq ans avec Jean-Luc Rabanel. Dans la région, il fournit une cinquantaine de restaurateurs en bon connaisseur des éleveurs de volailles, cochons, taureaux, agneaux bios. A plein nez, il sait reconnaître une bête et choisir la viande pour avoir travaillé chez Alazard et Roux, un abatteur arlésien. Une expérience qu'il met désormais au service de la gastronomie.





TOQUÉS **RABANEL EN ARLES**

Jeunes légumes grillés, carpaccio de taureau

Pour 6 personnes

600 g de filet de taureau
1 betterave - 1 botte de cébettes - 1 botte d'asperges
1 botte de radis - 200 g de tomates type cœur de bœuf
1 botte de carottes - 300 g de pois gourmands
Quelques branches de romarin et de thym - Huile d'olive
Fleur de sel - Piment d'Espelette - Poivre blanc
6 cornichons (très petits, crus) - Quelques feuilles de roquette
Quelques feuilles de moutarde - Quelques feuilles de jeunes pousses
Herbes sauvages - 2 litres de bouillon aux graines sauvages

Pour la béarnaise à l'estragon

1 œuf
Fleur de sel - Piment d'Espelette
20 cl de crème fraîche
1 bouquet d'estragon + quelques feuilles
200 g d'échalotes - Huile d'olive
2 cuillères à soupe de vinaigre de riz - Sel et poivre

Pour les pommes de terre soufflées

500 g de grosses pommes de terre
250 g de fécule de maïs
200 de blancs d'œufs - 10 cl d'eau
Fleur de sel - 1 bain de friture

Préparez la béarnaise à l'estragon : cuisez l'œuf à 63°C pendant 1 heure. Séparez le blanc du jaune, récupérez ce dernier. Assaisonnez de fleur de sel et de piment d'Espelette. Réservez.

Infusez l'estragon dans la crème fraîche durant 1 heure. Passez cette infusion au chinois puis émulsionnez-la à l'aide d'un siphon. Réservez au froid.

Faites confire des échalotes émincées dans un filet d'huile d'olive pendant 10 minutes, puis ajoutez le vinaigre de riz, laissez-le s'évaporer sur le feu. Ajoutez à froid quelques feuilles d'estragon ciselées.

Mélangez au dernier moment le jaune d'œuf et les échalotes puis la crème d'estragon. Rectifiez l'assaisonnement.

Préparez les pommes de terre soufflées : délayez la fécule de maïs et les blancs d'œufs dans l'eau. Tranchez les pommes de terre épluchées sur 1 mm d'épaisseur, étalez-en la moitié sur une plaque avec du papier sulfurisé et badigeonnez-les avec le mélange fécule de maïs, blancs et eau. Recouvrez avec l'autre moitié des tranches de pommes de terre. Faites sécher au four à 100 °C pendant 45 minutes, puis faites-les souffler dans une friture à 180°C. Égouttez puis salez de fleur de sel. Réservez.

Pré-cuisez la betterave, le cébettes, les asperges, les radis, les tomates, les carottes et les pois gourmands dans le bouillon de graines sauvages. La cuisson doit être rapide. Egouttez et rafraîchissez immédiatement pour stopper la cuisson. Faites griller ces légumes à la plancha avec un filet d'huile d'olive. Assaisonnez de fleur de sel, piment d'Espelette et poivre blanc.

Faites cuire le filet de taureau entier au barbecue sur un lit de romarin et de thym pendant 4 minutes.

Pour le dressage, coupez le filet de taureau en fines tranches, comme un carpaccio. Disposez dessus harmonieusement les légumes cuits à la plancha et les jeunes cornichons, pousses d'herbes et salades crus. Accompagnez de pommes de terre soufflées et de béarnaise à l'estragon.





2

Pistes-pistou

Pour 4 personnes

Pour les pistes

200 g de pistes (minuscules encornets)
100 g de chorizo
1 oignon
100 g de poivrons rouges
100 g de tomates séchées
Le jus d'un citron vert

Pour les pétales d'ail

3 gousses d'ail
Huile d'olive

Pour le bouillon d'ail et de moules

2 à 3 têtes d'ail
40 g de moules
20 g de pistou
Huile d'olive douce

Pour la glace à l'anchoïade

1 kg de roquette blanchie et égouttée
500 g de basilic blanchi et égoutté
15 anchois
25 cl d'huile d'olive

Préparez le bouillon d'ail et de moules : écrasez les têtes d'ail avec la paume de la main pour en détacher les gousses qui seront utilisées en chemise. Faites-les cuire environ 10 minutes dans l'huile d'olive, jusqu'à ce qu'elles deviennent translucides. Ajoutez en eau 10 fois le volume de ce mélange ainsi que les moules et le pistou, remontez à frémissement pendant 10 minutes. Arrêtez le feu et laissez infuser 20 minutes. Passez au chinois. Réservez au chaud.

Préparez la glace à l'anchoïade : émulsionnez ensemble la roquette, la basilic et les anchois, montez la préparation à l'huile d'olive, turbiniez puis réservez au congélateur. Préparez les pétales d'ail : détaillez les gousses d'ail en pétales. Badigeonnez-les d'huile d'olive. Passez au four à 120°C pendant 20 minutes.

Pour les pistes

coupez le chorizo en brunoise, et faites suer celle-ci dans une poêle sans matière grasse de manière à la faire dorer. Ajoutez pendant la cuisson les poivrons rouges préalablement coupés en dés, l'oignon émincé ainsi que les tomates séchées coupées en lanières. Au dernier moment, ajoutez les pistes et faites-les revenir rapidement. Elles ne doivent pas prendre un aspect caoutchouteux. Déglacez au jus de citron vert.

Servez la glace à l'anchoïade à côté des pistes et de leur garniture. Parsemez les pistes des pétales d'ail. Nappez au dernier moment avec le bouillon chaud.

