





L'Océan Pacifique SELON JUSTIN COGLEY

Capturer l'air du temps et le goût du lieu... Telle est la devise de Justin Cogley. Reconnu comme le meilleur nouveau chef des États-Unis en 2013 par le très sérieux magazine Food and Wine, cet ancien patineur artistique n'en finit pas d'étonner avec son restaurant L'Aubergine à Carmel-by-the-Sea, en Californie du Nord.

TEXTE ANAÏS DIGONNET | PHOTO LAURENCE BONNEL | PHOTO PLAT BONJWING LEE

PLUTÔT RÉSERVÉE, LA TOQUE N'EST POURTANT PAS DU GENRE À SE METTRE EN AVANT. Mais les plats parlent d'eux-mêmes. Surtout ceux que Justin Cogley invente pour sublimer les ormeaux, fruits de mer délicats, la spécialité de la baie de Monterey. En tournée à travers le monde pendant quatre ans avec « Disney on Ice », l'ancien élève du grand Charlie Trotter à Chicago fut exposé à une myriade de marchés, de produits, d'ingrédients et d'épices. Les saveurs de l'Asie le marqueront tout particulièrement. Ces expériences culinaires ont confirmé sa passion pour la gastronomie, le poussant à intégrer le Western Culinary Institute de Portland. Avant d'être diplômé avec les honneurs en 2005. Aujourd'hui, à 36 ans, Justin Cogley magnifie les produits locaux dans sa cuisine, en arpentant les plages du Pacifique pour découvrir de nouvelles algues, ou en cueillant quelques fleurs qui décoreront ses assiettes. Avec pour constante, le changement perpétuel de son menu-dégustation qui vient bousculer les attentes de sa clientèle.

YAM | Comment avez-vous vécu votre nomination parmi les meilleurs nouveaux chefs des États-Unis par le magazine Food & Wine en 2013 ?

JUSTIN COGLEY | Tout d'abord, c'était une grande et bonne surprise pour moi. Depuis trois ans, nous travaillons tous très dur pour faire de Carmel-by-the-Sea une destination gastronomique, aidés par cette proximité avec l'océan et avec des paysages magnifiques. C'était une réelle opportunité de passer d'un grand restaurant de Chicago où nous faisons 180 couverts à un petit établissement de quelques tables au bord du Pacifique.

YAM | L'Aubergine est un endroit très intime. Comment décririez-vous votre restaurant ?

J.C. | Nous avons neuf tables, un menu gastronomique et un menu à quatre plats. Nous recevons des clients du monde entier, que ce soit ceux de l'hôtel, des gourmets avertis ou des voyageurs en quête de nouvelles sensations culinaires. Nous sommes spécialisés dans les fruits de mer et le poisson qui composent 75 % de nos



NOUS VOULONS OFFRIR À NOS CLIENTS LES PLUS BEAUX PRODUITS DE LA BAIE.

plats. Cela fait vraiment sens, puisque l'océan est à cinq rues à peine de notre établissement. Nous voulons offrir à nos clients les plus beaux produits de la baie : les algues, que ce soit le raisin de mer ou la laitue de mer, peuvent, par exemple, être directement ramassées sur la plage, et être servis quelques heures plus tard à nos clients. Nous avons aussi accès à des ormeaux peu onéreux.

YAM | D'où vous vient cette passion pour les ormeaux ?

J.C. | Quand j'ai déménagé de Chicago à Carmel en 2011, il est devenu évident de travailler avec tout ce que ce nouvel environnement avait à nous proposer. Nous aidons même la ferme aquacole de Monterey Abalone Company, notre fournisseur, pour la recherche sur ces mollusques.

YAM | Comment aimez-vous les cuisiner ?

J.C. | Ici, nous les servons légèrement tendres, en les faisant cuire à la poêle trente fois d'un côté, vingt-sept fois de l'autre, pour qu'ils ne soient pas trop durs et que l'intérieur reste moelleux. Ensuite, nous les laissons reposer une journée et le lendemain, ils sont cuits à la vapeur pendant trente minutes, avant d'être servis nappés d'un beurre noir, dans un bouillon d'algues. Ainsi, vous obtenez toute la saveur de l'océan lors de la dégustation.

YAM | Le procédé de cuisson est-il toujours le même ?

J.C. | Non, la cuisson dépend vraiment de la taille de l'ormeau. Les petits, qui pèsent environ 100 grammes sont cuits à la vapeur, avec du citron. Les plus gros,

nous les laissons reposer au réfrigérateur pendant cinq jours, après les avoir fait cuire à la vapeur pendant six heures d'affilée. Au total, nous préparons environ 1075 ormeaux par semaine.

YAM | Vous arrive-t-il de servir les ormeaux froids ?

J.C. | Oui, en fonction des saisons ou de leur place dans le menu. Pour une entrée, par exemple, nous pouvons le cuire à la vapeur de saké pendant six heures avant de le servir froid.

YAM | Avec quoi aimez-vous les accompagner ?

J.C. | Du foie d'ormeau. Après avoir nettoyé le mollusque, il faut faire blanchir le foie à feu très doux pendant 20 secondes. Je le laisse ensuite mariner toute une journée dans de la lie de saké, puis je le poche avant de le griller au miso avec des topinambours frits. On peut aussi le servir dans sa coquille, sur le côté de l'assiette, avec un beurre blanc à l'orange.

YAM | Vous ne les assaisonnez pas d'épices ou de sauce ?

J.C. | Les ormeaux sont des crustacés très délicats, alors nous les accompagnons simplement de ce bouillon d'algues. En ce moment, cependant, nous proposons un bouillon d'artichauts.

YAM | L'artichaut semble avoir une place particulière dans votre menu dégustation... Pourquoi ?

J.C. | Ils poussent partout par ici. Parfois, nous les faisons frire pour en faire des chips et les présenter sous la forme d'une fleur. Il faut bien le nettoyer et le tourner de manière à récupérer

uniquement le cœur. Ensuite, il suffit de le faire frire lentement dans de l'huile d'olive jusqu'à ce qu'il soit croustillant. On utilise ces chips principalement pour leur texture.

YAM | Les algues aussi font partie de l'ADN de l'Aubergine...

J.C. | Absolument. J'aime beaucoup utiliser la laitue de mer avec ses feuilles de la taille d'un ballon de basket. Elle pousse toute l'année, sauf peut-être en janvier quand l'océan Pacifique est trop froid. Nous allons quatre fois par semaine en ramasser dans la baie. Au restaurant, nous la servons, crue pour sa texture croustillante, croquante. Nous pouvons aussi la mixer afin d'en faire des copeaux d'algues ou des craquelins. Les cheveux de sirène sont plus difficiles à trouver, c'est la raison pour laquelle ils sont appelés ainsi. Ils poussent dans le sable. En les assaisonnant de vinaigre, ils deviennent violets et ressemblent à de vrais spaghettis. On en utilise six ou sept, d'environ sept centimètres chacun, pour décorer l'assiette notamment lorsque nous servons du crabe. Nos invités sont toujours très impressionnés, car c'est un produit assez rare.

YAM | Utilisez-vous certaines algues comme ingrédients dans vos sauces ou condiments ?

J.C. | Oui, en effet. Par exemple, je cuis le hijiki avec de l'huile, de l'ail et des échalotes, du mirin (un saké très doux utilisé comme assaisonnement dans la cuisine japonaise, ndlr) et de la sauce soja blanche. Je passe le tout au blender, puis au chinois jusqu'à que le mélange soit lisse. Je l'assaisonne au goût et on obtient ainsi une sauce très parfumée.

Avec les algues dulces et nori, je fais de la confiture, en les faisant cuire avec de l'huile, de l'ail et des échalotes à feu doux. On peut l'utiliser soit avec des pommes de terre, notamment des frites, soit pour rehausser le goût d'un poisson ou d'une viande comme une pièce de bœuf ou un pigeon. Parfois même, j'en ajoute dans certains desserts. Je fais aussi sécher les algues au soleil avant de les mélanger à des graines de sésame, du piment rouge sec et des copeaux de bonite séchée, fermentée et fumée.

YAM | Vos plats font souvent honneur aux fleurs. Quelles sont celles qui vous inspirent le plus ?

J.C. | À Carmel, nous avons un climat assez doux qui nous permet d'avoir à notre disposition de nombreuses fleurs comestibles tout au long de l'année, comme la moutarde des champs, la figue de mer, la fleur de radis ou la violette. Entre les services, nous allons les ramasser dans différents endroits de la ville pour qu'elles soient fraîches. Pour une garniture originale et appétissante, je sers des oxalis jaunes ou pourpres. J'utilise les feuilles et la tige pour en faire de l'huile. Enfin, j'aime beaucoup le cresson de fontaine avec ses pétales rouges et jaunes. Après l'avoir coupé en petits morceaux, je cuisine les tiges à l'ail et à l'échalote.

YAM | Quels sont les autres crustacés que vous servez à vos clients ?

J.C. | J'aime particulièrement l'oursin. C'est un mets tellement frais, qu'il suffit d'un peu de jus de citron et de sel pour le déguster, dès qu'il est sorti de sa coquille. Ce n'est pas un crustacé, mais

j'aime aussi beaucoup travailler avec le calamar. Je suis une méthode espagnole : après l'avoir nettoyé, je le trempe en entier dans une casserole profonde avec des oignons caramélisés et de l'eau chaude pendant une heure. Cela fait tripler le volume du calamar. Je sers ensuite ce bouillon clarifié qui donne une saveur particulière aux tentacules.

YAM | Que pensez-vous de l'interdiction du foie gras qui a pris effet en Californie le 1^{er} juillet 2012 ?

J.C. | Tout comme d'autres chefs, je crois qu'il y a bien plus grave dans ce monde. Par ailleurs, beaucoup de fermes durables ne pratiquent plus l'engraissement. Quand j'étais à Chicago et que le foie gras a été interdit, nous le faisons venir de la Napa Valley ou de France, ce qui était génial. Aujourd'hui, nous continuons à le servir à nos clients, nous ne le facturons simplement pas. Je le prépare avec un peu de curry, du sel rose, je le passe au tamis et je le mets dans de petits pots.

YAM | Votre carrière de patineur professionnel vous a-t-elle aidé à devenir chef ?

J.C. | Je pense en effet. Mes parents m'ont inscrit au patinage artistique dès l'âge de 10 ans et à 18 ans je suis parti pour ma première compétition internationale à Sofia, en Bulgarie. C'était la première fois que je découvrais une nourriture différente. Ensuite, j'ai eu l'opportunité de rester en Asie deux fois onze mois pour « Disney on Ice ». Nous avions tellement de temps libre, lorsque le spectacle était transféré d'une ville à l'autre,

que nous mangions partout où nous le pouvions. Ces souvenirs m'influencent beaucoup aujourd'hui dans ma cuisine. Et puis, j'étais tellement habitué à travailler de longues heures, qu'intégrer un restaurant était presque une reconversion naturelle pour moi.

YAM | Qu'avez-vous appris de vos quatre années chez Charlie Trotter à Chicago qui avait reçu trois étoiles au guide Michelin en 2010 ?

J.C. | La précision et la spontanéité. À l'Aubergine, j'essaie toujours de composer mes assiettes comme des scènes que l'on peut voir dans la nature. Mais ce que je retiens le plus de Charlie Trotter, c'est sa capacité à vous faire réfléchir sur ce que devait être un restaurant à succès. Les produits et la façon de les préparer étaient très importants, mais cela devait aller au-delà. La présentation, le service, l'écoute du client devaient être impeccables. C'est ce que j'essaie de faire à Carmel.

YAM | Vous semblez aussi innovant que votre cuisine est simple. Est-ce votre philosophie ?

J.C. | J'essaie de ne pas rendre les choses trop compliquées en offrant à nos clients le meilleur de ce que nous donne l'endroit où nous vivons. Je veux continuer à sensibiliser les gens sur la protection de la côte pacifique, à soutenir la recherche sur les ormeaux et à faire venir d'autres chefs ici pour qu'ils s'inspirent de cet environnement incroyable. J'essaie de toujours proposer une cuisine raffinée qui capture les saveurs les plus pures des produits avec lesquels je travaille... 🍷