



La recette du chef **Gaëtan Joly**

L'hôtel-restaurant du Tillau, perché sur les monts des Verrières de Joux, a fait peau neuve. L'établissement, racheté par deux amoureux de ce coin de montagne, propose ainsi une nouvelle table gastronomique, dirigée par le chef Gaëtan Joly.

Passé par de prestigieuses maisons françaises, Gaëtan Joly ambitionne de donner au restaurant du Tillau sa première étoile. Le jeune chef originaire de Bourges n'a côtoyé dans son parcours que des chefs étoilés, comme Marc Meneau en Bourgogne ou Jean-Luc Rabanel à Arles. Il a ramené de ses voyages lointains le goût des essences exotiques, qu'il mêle ici aux morilles locales relevées de vin jaune, autour d'un goûteux cochon noir de Bigorre. ■

/ Véronique Vuillemin-Filippi – Photos : Jack Varlet /

Porc de Bigorre dans sa forêt parfumée d'agrumes

Ingrédients (4 personnes) : ♦ Un carré de porc de Bigorre de 4 côtes ♦ Une courge kabocha ♦ 400 g de morilles ♦ Champignons coréens enoki et eryngii (un paquet de chaque) ♦ Un cédrat de 40/50 g ♦ 30 g de miel ♦ 2 bâtons de cannelle ♦ 500 ml de sauce soja salée ♦ 20 cl de vinaigre de vin rouge ♦ Jus de kalamansi (citron vert à défaut) ♦ Vin jaune ♦ Crème double ♦ Ail, thym, baies de Timut, sel, poivre.

Progression : Tailler le cédrat en tranches de 2,5 mm puis le plonger dans un sirop chaud (300 ml d'eau + miel + cannelle) jusqu'à ce qu'il devienne translucide. Laisser refroidir.

Découper les côtes du carré. Mettre à mariner 2 h dans la sauce soja, le vinaigre de vin, sel poivre, une pincée de piment d'Espelette. Les colorer à la poêle avec thym et ail écrasé. Recouvrir d'aluminium et mettre au four (th. 7) pendant 20 mn en les retournant à mi-cuisson. Sortir la viande et laisser reposer 10 mn.

Mettre à réduire la marinade dans une casserole jusqu'à ce que le mélange devienne sirupeux. Ajouter 15 cl de jus de kalamansi et laquer la viande avec ce mélange. Couper la courge en quatre. Éépiner. Tailler dans



le sens de la longueur des tranches de 3 mm ; les colorer à l'huile d'olive, aller-retour à feu vif. Saler et poivrer.

Intercaler une tranche de courge et une tranche de cédrat et les rouler ensemble. Réserver.

Tailler les pieds des champignons coréens, rincer. Les faire sauter à l'huile d'olive, saler et poivrer.

Bien nettoyer les morilles et les dessécher dans de l'eau chaude, les faire sauter et les déglacer au vin jaune ; incorporer un peu de crème double, sel et poivre.

Au moment de servir, enfourner courge, champignons et côtes 5 mn (th. 6) pour réchauffer.

Dresser en disposant la courge sur le cochon laqué et disposer les champignons autour.