

Mag Table médocaine

FOURCAS HOSTEN Cuisine de CHÂTEAU

*Dans la cuisine du cru
médocain en compagnie
de Renaud Momméja.*

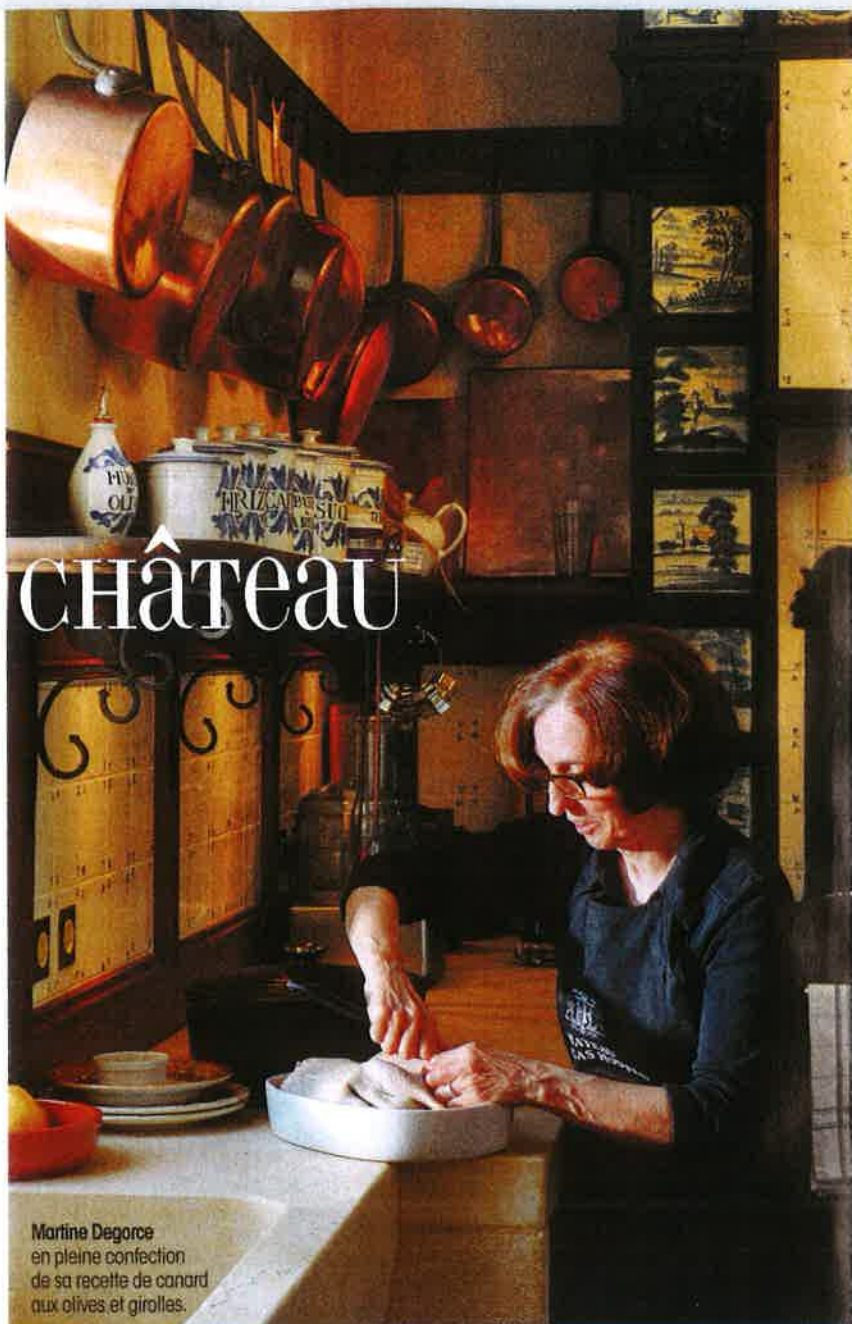
Texte et photos : Jean-Luc Barde

La cloche sonne. De la cour de la chartreuse XVIII^e du Château Fourcas Hosten on contemple le chevet de l'église romane de Listrac-Médoc. Les plantanes frémissent au souffle de l'Océan, les palmiers caressent les volets bleu clair. De la cuisine on entend le rythme d'un hachoir ; les assiettes, les verres en cristal Saint-Louis, les couverts en argent tintent à la table que l'on dresse devant la cheminée.

Réécrire l'histoire

Laurent et Renaud Momméja ont décidé en 2006 de communier dans un désir partagé : faire un vin élégant et beau, à l'image du savoir de la maison Hermès qui les a vus grandir et leur a transmis les valeurs d'excellence d'un grand artisanat. Sur les 47 hectares, ils ont arraché, planté, conservé les plus vieilles vignes, initié une viticulture biologique. Un nouveau chai inspiré de l'héritage médocain fut dessiné par l'architecte Christophe Massie pour se mêler aux bâtiments anciens au point de les supposer ensemble depuis le XVIII^e siècle.

Restait la maison, Renaud sourit : "Du charme, mais elle avait perdu son âme. Notre oncle Nicolas y a réécrit une histoire de famille, il a imaginé la succession des générations et inspiré le décor dans lequel elles auraient pu vivre..." Le décorateur Michaël Coorengel peignit l'atmosphère d'un passé réinventé : aux murs des gravures XVIII^e, à la cuisine des carreaux bleus de Delft, le mobilier Empire dans les salons, des vases Art déco posés ça et là, une grande tapisserie de la manufacture de Beauvais,



Martine Degorce
en pleine confection
de sa recette de canard
aux olives et giroflles.



Avec ses airs sudistes,
la cour du château invite
à la sérénité.

enfin des chambres aux alcôves tendues de tissus précieux et peuplées de livres.

Pour que cette maison ne fut pas qu'un décor, il fallait un sourire, celui de Martine Degorce se pose sur le visiteur ravi d'entendre un sobre et sincère : "Vous êtes chez vous !" Il fallait que les Momméja puissent manger chez eux lorsqu'ils viennent travailler ici aux côtés de leur équipe : Caroline Artaud à la direction technique et administrative, Sophie Solnicki-Thierry à la direction commerciale et au marketing. Renaud Momméja assure "l'exécutif et Laurent le législatif". Selon Renaud, "Martine, c'est l'ADN de cette maison, elle lui donne vie". Le prometteur "Vous pouvez passer à table" de l'intendante conduit à la cuisine aux deux cheminées.

Rester fidèle à la tradition

Manger au château en Bordelais releva longtemps du triste pensum. Si les vins étaient au plus haut, la gastronomie y était indigente. De plus en plus, la cuisine est enfin digne des vins et Fourcas Hosten est l'une des tables familiales les plus éloquents qui illustrent ce renouveau. Martine défend une cuisine bourgeoise qui redonne à ce terme sa qualité. Elle fait son marché en Médoc et choisit le meilleur des produits frais. Nous eûmes la joie d'associer le fourcas-hosten blanc 2014 à la terrine de légumes du soleil confits et tomate concassée. La vivacité de l'alliance de sauvignons blanc et gris fit merveille en miroir de la fraîcheur potagère. Le canard aux girolles et olives vint déposer l'onctuosité de ses saveurs sur le fruit éclatant et l'élégance veloutée du fourcas-hosten rouge 2009. "Nous avons souhaité que notre cuisine soit le reflet fidèle de la tradition, nous voulons que l'on se sente en France avec ces produits servis par un savoir-faire d'artisan créatif." ■

Renaud Momméja,
sur le point de déguster
le canard concocté
par Martine.



Canettes aux olives et girolles

ASSEZ FACILE ET ABORDABLE

Préparation : 50 min

Cuisson : 1 h 30

POUR 4 PERSONNES

2 canettes de Challans ● **400 g de girolles** ● **200 g de jambon à l'os** ● **4 carottes** ● **100 g d'olives noires dénoyautées** ● **2 poires** ● **2 échalotes** ● **20 cl de bordeaux rouge** ● **1 cuil. à soupe rase de farine** ● **le jus de 1/2 citron** ● **2 cuil. à soupe de sauce soja** ● **3 cuil. à soupe d'huile d'olive** ● **40 g de beurre** ● **sel** ● **poivre**

1 Pelez les carottes, émincez-les. Dans une cocotte, faites-les fondre à feu doux avec 15 g de beurre. Salez, poivrez, versez 10 cl d'eau, couvrez et laissez mijoter.

2 Salez légèrement les canettes et poivrez-les. Dans une cocotte faites chauffer 2 cuillerées d'huile et 15 g de beurre. Faites-y dorer les canettes (environ 10 min) puis couvrez, baissez le feu et laissez mijoter 20 min en retournant les canettes à mi-cuisson.

3 Pendant ce temps, hachez le jambon au couteau. Nettoyez les girolles. Pelez les poires, coupez-les en deux, creusez le cœur. **Préchauffez le four** à 180° (th 6). Posez les poires dans un plat à

four, citronnez-les, garnissez les cavités avec le jambon haché et quelques girolles grossièrement hachées. Arrosez d'un peu d'huile et enfournez pour 25 min.

4 Sortez les canettes de la cocotte, levez les filets et réservez-les dans du papier-alu. Découpez les cuisses et remettez-les dans la cocotte avec les carcasses. Ajoutez la farine, la sauce soja et le vin, remuez et remettez à cuire à couvert, tout doucement, 25 min.

4 Pendant ce temps, pelez et hachez les échalotes. Mettez-les à revenir sans colorer avec le reste de beurre dans une poêle. Ajoutez les girolles, salez, poivrez, faites-les rôtir en remuant souvent.

5 Otez les carcasses de la cocotte, ajoutez-y les olives, les filets de canard et les girolles. Remuez 5 min sur feu doux.

Vérifiez la cuisson des carottes qui doivent être tendres.

Pour servir, répartissez dans des assiettes les poires farcies, les filets et cuisses de canette, les girolles et les carottes. Nappez avec la sauce de la cocotte, servez aussitôt.

Le conseil de Martine

L'idéal est de réaliser cette recette avec des canards croisés (Barbarie et colvert).