

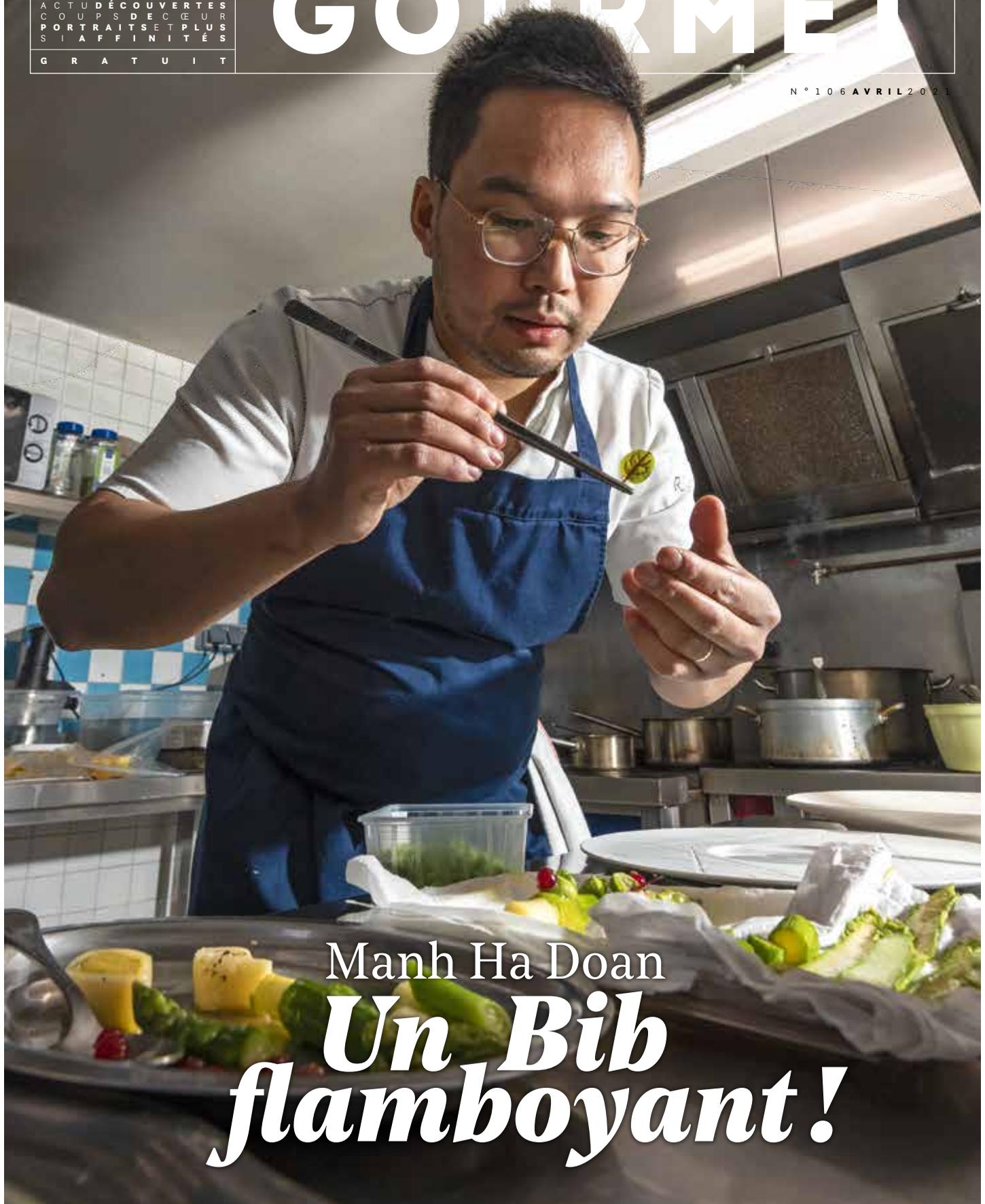
LE PETIT

# GOURMET

GASTRONOMIE  
ACTU DÉCOUVERTES  
COUPS DE CŒUR  
PORTRAITS ET PLUS  
SIAFFINITÉS

GRATUIT

N° 106 AVRIL 2021



Manh Ha Doan

***Un Bib  
flamboyant!***

# SOM- maire

## C'EST L'HEURE!

L'heure d'été est revenue dans la nuit du 27 au 28 mars. Dans son sillage, les soirées douces vont pointer le bout de leur nez et avec elles, on l'espère, la réouverture des terrasses des bars et restaurants. Car à l'instar du printemps où la nature refléurit peu à peu, le gourmand sort lui aussi de sa torpeur au mois d'avril pour partager quelques moments de convivialité. Alors bien sûr, les mesures sanitaires ne vont pas disparaître du jour au lendemain et on le comprend aisément, mais souhaitons tout de même que, pour notre bien-être, notre équilibre psychologique et la santé économique des professionnels du monde de la restauration, nous puissions toutes et toutes reprendre le chemin des terrasses. Assez patienté, maintenant c'est l'heure!

Thomas Bournel

Directeur de la publication

### SARL LE PETIT GOURMET

15-17, rue du Pré-la-reine - 63100 Clermont-Ferrand - 04 73 91 31 29 - SARL au capital de 20 000 € - RCS clermont-fd 532053378 **Directeur de publication** : Thomas Bournel (tbournel@lepetitgourmet.net) **Directeur commercial** : Nicolas Léotoing (nleotoing@lepetitgourmet.net) **Régie publicitaire Cantal, Haute-loire, Allier** : Amandine Arrouy (06 37 68 66 04 - pub@lepetitgourmet.net) **Rédacteur en chef** : Jérôme Kornprobst, redaction@lepetitgourmet.net **Direction artistique** : Frédéric Nollet, Oxygène **Rédaction** : Hadrien Blin, Corinne Pradier (cpradier@hotmail.fr). **Pour joindre la rédaction** : redaction@lepetitgourmet.net - Tél. : 06 17 18 04 57 **Photographies** : Couverture : Vincent Joffre. Découverte : Jérôme Kornprobst. Portrait : Jérôme Kornprobst. Portrait : Corinne Pradier. Art des mets : Vincent Joffre. Cuisine & dépendances : Apiflor, Amandine Arrouy, Henri Derus **Illustrations** : Guillemette Gourmet : Mélanie Nelson (melanienelson.fr). Tous les droits de reproduction sont réservés par la société Le Petit Gourmet, et les représentations iconographiques et photographiques. La reproduction de tout ou partie de ce magazine sur quelque support que ce soit est formellement interdite sauf autorisation expresse du directeur de publication. **L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. À consommer avec modération.**

**Reportages effectués dans le respect des consignes sanitaires.**

**Impression** : Fabrègue - Imprimé à 30 000 ex.

Dépôt légal : avril 2021 - ISSN 2118-9854



IMPRIM'VERT\*

Retrouvez Le Petit Gourmet sur [www.lepetitgourmet.net](http://www.lepetitgourmet.net) et sur Facebook, Instagram et Twitter :



8

EN-CAS

L'actu  
et les rendez-vous  
du mois...

14

DÉCOUVERTE

Dans les coulisses  
du Fumage  
artisanal  
du Sichon

22

PORTRAIT

Stéphane Dupuy  
Le feu sacré

28

ART DES METS

Manh Ha Doan  
Un Bib flamboyant!

38

PORTRAIT

Brice Pellevoisin  
Quelques tranches  
de vie!

44

CUISINE & DÉPENDANCES

Développement  
Apiflor parée  
pour la grande  
distribution

48

CUISINE & DÉPENDANCES

Drive  
Pari gagnant pour  
le Fournil auvergnat

Manh Ha Doan

UN BIB

*flamboyant!*

---

Texte : Corinne Pradier - Photos : Vincent Joffre

---

**Le chef Manh Ha Doan nous accueille au 62 rue Fontgrière, l'un des deux nouveaux Bib gourmands d'Auvergne. Confinée ou non, sa cuisine est une ode à la liberté. Dans son port d'attache clermontois, saveurs d'Orient et joies de l'instant.**



**E**n ce début du mois de mars 2021, la rue Fontgiève est baignée d'une brume humide. Paupières closes, les devantures font triste mine. Au 62, une porte s'ouvre. Passé la salle endormie pour cause de pandémie, une petite cuisine où l'on officie à quatre mains pour préparer les plats à emporter de cette fin de semaine. À tout juste 30 ans, le chef récompensé d'un Bib gourmand en janvier dernier revient sur son parcours.

## JETER L'ANCRE EN PLEINES TERRES

Ses dix-sept premières années, Manh Ha Doan les passe à Haiphong, ville estuaire du Vietnam où il est né, aussi surnommée ville des flamboyants rouges. Grandir sur les rives de ce port ouvert depuis des siècles sur de grandes voies maritimes en partance ou provenance de Chine, du Japon, de France, d'Espagne ou du Portugal... lui donne le goût du voyage. Quand vient pour lui le temps de faire des études, il choisit la France et au centre de ses terres, celles d'Auvergne. « *Je suis venu faire une licence en économie et gestion d'entreprise. J'étais assez doué pour l'informatique et le management.* » Mais voilà, au cours de sa dernière

année de licence, il réalise qu'il ne veut pas d'une vie professionnelle immobile, confinée entre les quatre murs d'un bureau. Les petits plats de sa mère Thao qui l'a éduqué à bien manger, son goût pour les films et mangas inspirés par la cuisine (comme *La Cantine de Minuit* de Yarô Abe), lui soufflent un changement de cap. Il entre au lycée hôtelier de Chamalières où après une année de mise à niveau il passe son BTS en alternance. Il aura pour maître d'apprentissage Laurent Jury, le chef de la Belle Meunière à Royat qui, fasciné par l'Asie, se plaît à composer des accords entre Orient et Occident. « *Il m'a beaucoup appris et donné de moyens pour apprendre. On s'entendait bien. Je lui dois énormément.* » Auprès de ce cuisinier, ceinture noire de judo et de taï-jitsu, Manh Ha peaufine son sens de la rigueur, de l'équilibre et de l'harmonie.

Les projets et opportunités vont se multiplier. Il travaille tous azimuts pour de la Street Food de qualité, du traiteur, de l'événementiel et de la restauration pour des bistrotts, consacre un an et demi à un projet de restaurant Fusion Food, voit des brigades étoilées s'ouvrir à lui comme celle de Christopher Coutanceau, trois étoiles à La Rochelle, ou celle du Pré de Xavier Beaudiment, deux étoiles à Durtol. Certains contretemps le conduisent – heureusement pour nous –

à ouvrir son propre restaurant. Nous sommes en août 2019, il choisit pour nom une adresse, celle du 62 rue Fontgiève. Son épouse, Uyen, se joint à lui. Elle sera son double, en salle comme en ville. « Nous avons le même parcours. Nous venons de la même ville mais nous nous sommes rencontrés ici. »

---

## NAVIGUER À L'INSTINCT

---

Après dix mois d'ouverture, la Covid impose de longs temps de suspens. De deux en salle et trois en cuisine, l'équipe se voit réduite à Manh Ha et Maxence qui officient ensemble chaque fin de semaine. Nous les avons vus dresser des assiettes à la volée et cela fut un vrai ballet. Malgré ces circonstances, le jeune chef a retenu l'attention des inspecteurs du Michelin qui ont souligné son coup d'éclat, sa manière de nous tenir en alerte « grâce notamment à l'équilibre des assaisonnements et l'harmonie des saveurs, ses véritables points forts ». Un début d'année flamboyant pour ce jeune père d'une fillette née ce 1<sup>er</sup> janvier. « Cette distinction est un encouragement, on se dit qu'on est sur la bonne voie. Cela induit une responsabilité et impose de se maintenir, en mieux. Ici, j'ai voulu faire de la bistronomie. Au début, j'étais

fasciné par le gastro par son côté très carré puis j'ai choisi un style plus convivial, moderne, libre, une cuisine inventive, instinctive, sans contrainte, avec les produits du marché proposés sur le moment. » Derrière son calme apparent se devine un esprit en perpétuel mouvement. « J'aime changer, évoluer, faire twister. » Sa cuisine est sans frontière, inspirée par l'Asie du sud-est évidemment ainsi que par les saveurs méditerranéennes, tout ce qui comme dans son pays d'origine reflète une diversité ethnique et culturelle. « Le Vietnam compte quatre grandes cuisines. Au nord, une cuisine plus fine, limpide, pure, pas trop épicée, avec beaucoup de bouillons et d'herbes. Au centre, elle est très pimentée avec des goûts plus prononcés. Dans le Sud, le sucre est beaucoup utilisé comme exhausteur de goûts. Plus loin, dans une zone très agricole, on trouve toutes sortes de fruits et légumes originaux, différents types de saumure, de nombreux poissons... En France, j'aime le côté raffiné, gourmand. Dans ma famille, on mangeait souvent du bœuf bourguignon ou des civets de bœuf au vin. »

Quand on lui demande de citer les figures qui comptent pour lui en tant que cuisinier, Manh Ha évoque « Pierre Gagnaire pour sa folie artistique et Régis Marcon pour son humilité et sa simplicité. »



Le chay, un fruit apprécié par Manh Ha Doan pour sa douce acidité.

## « J'AIME CHANGER, ÉVOLUER, FAIRE TWISTER. »



Des manières d'être et de faire dont on le sent imprégné. Pour son choix de recettes, plutôt que de s'appuyer sur l'existant, il s'est plu à inventer et se risquer. C'est cela être cuisinier ! « *Pour le salé, j'ai préparé une sole en Viennoise de café afin de fêter le début du printemps, les premières asperges, les petits pois... La sauce au beurre blanc est allégée par le chay, un fruit que j'aime pour sa douce acidité. Chez nous, on l'utilise beaucoup en frais avec des bouillons de poisson. C'est venu comme ça. Il y aura des ratés, mais je vais à l'instinct.* » Pour le sucré, Manh Ha a cédé à sa passion pour les agrumes et la canne à sucre (Nước Mía). Au Vietnam, ces derniers sont nombreux (citron Chanh, kumquat Quát, pomélo Buõi, orange, mandarine, clémentine...) et d'avoir goûté à sa façon de les préparer nous fait encore saliver. « *Ce sont mes fruits préférés ! Quand j'étais petit, après le foot, je m'offrais une boisson glacée à base de jus de canne à sucre, de kumquat ou de kalamansi. C'est la première fois que je fais cette recette, vous serez un peu mes cobayes.* » Souhaitons à Thao, sa maman, qui a vu de loin sa cuisine d'ici mais ne l'a encore jamais goûtée, de pouvoir venir au plus tôt. D'ici là, espérons que la terrasse redéploie ses quarante couverts dans l'ombre paisible et fraîche de l'arrière-cour du 62 !

### Bientôt une cuisine de rue vraiment cuisinée

Pendant la Covid, Manh Ha Doan n'a pas chômé. « *Avant la crise sanitaire est né un projet de Street Food. Il a été reporté puis s'est accéléré. Il s'appuiera sur un produit phare du Vietnam, mais pour le moment je préfère rester discret.* » Ce qui est sûr c'est que grâce à lui, d'ici le mois de mai l'offre clermontoise en matière de cuisine de rue nous fera voyager gourmet.

### Quelques producteurs

Le chef du 62 tient à mettre en lumière le travail de Christopher Baur, producteur de safran bio à Mazaye ([www.safrandesvolcans.com](http://www.safrandesvolcans.com)), de Franck Etienney chez qui il prend son pain paillasse et de la Boucherie Les Arvernes, tous deux présents au marché couvert place Saint-Pierre, de Nivesse dont il cuisine certains fromages ([www.fromagerie-nivesse.fr](http://www.fromagerie-nivesse.fr)) et de Chris Kilner dont il apprécie les jeunes pousses ([www.radix.fr](http://www.radix.fr)).

## La recette salée de Manh Ha Doan

## SOLE EN VIENNOISE DE CAFÉ, PREMIÈRES ASPERGES, FINE PURÉE DE PETITS POIS, BEURRE BLANC AU CHAY

« La sole est un poisson d'une belle finesse. Pour celle-ci, nous avons souhaité amener le côté torréfié et gourmand du café, du beurre noisette dans la sauce, et l'acidité douce du chay, un fruit typique du nord du Vietnam, souvent utilisé dans les bouillons. Vous pouvez le remplacer par le jus et les zestes des agrumes doux comme le cédrat, le pomelo ou le citron caviar. »

Pour 4 personnes

2 pièces de sole de 600 g | Huile de noisette | Sel, poivre | **Fumet d'arêtes** (facultatif) : Carcasse de sole | 1 échalote | 1 oignon | 100 g de champignons (facultatif) | 30 g de beurre | 1,5 litre eau | **Viennoise de café** : 80 g de beurre pommade | 50 g de chapelure | 3 cc de café soluble ou marc de café | 8 belles asperges | **Purée de petits pois** : 600 g de petits pois | 50 g de beurre | Sel, poivre | **Beurre blanc au chay** : 2 échalotes ciselées | 60 g de vinaigre de riz | 40 g de vin blanc sec | quelques tranches de chay déshydratées | 100 g de beurre | 100 g de beurre noisette réalisé la veille et moulu | Sel, poivre | **Riz soufflé** : Grains de riz QS

**La sole**

Demander à votre poissonnier de vous la préparer, en enlevant la peau et en réservant la carcasse pour le fumet. Superposer un gros filet et un petit filet, saler, poivrer, agrémenter d'un trait d'huile de noisette, serrer avec un film alimentaire et réserver au frais.

**Fumet d'arêtes**

Couper les arêtes en morceaux moyens. Si possible, laisser dégorger dans de l'eau froide pendant 3 heures. Émincer l'oignon, l'échalote, les champignons et les faire revenir avec du beurre, sans coloration. Ajouter les arêtes, continuer à faire revenir pendant 3 minutes. Mouiller avec de l'eau froide, laisser frémir pendant 20 minutes. Filtrer et laisser réduire à glace.

**Viennoise de café**

Mélanger l'ensemble et étaler entre 2 feuilles de cuisson. Mettre au frais pour pouvoir détailler des bandes.

**Asperges**

Écussonner, blanchir dans l'eau bouillante fortement salée pendant 3 minutes et rafraîchir dans de l'eau glacée. Réserver.

**Purée de petits pois**

Blanchir les petits pois dans l'eau bouillante salée, les égoutter. Mixer dans un blender un ajoutant un

peu d'eau de cuisson, du beurre coupé en cubes (ou de l'huile de noisette). Assaisonner. Réserver.

**Beurre blanc au chay**

Porter à ébullition les échalotes, le vinaigre de riz et laisser infuser les tranches de chay pendant 30 minutes, feu éteint. Rallumer le feu et réduire à sec le premier mélange. Déglacer au vin blanc, laisser réduire. Au feu moyen, rajouter les dés de beurre très froids, en 3 fois, tout en fouettant. Chinoiser (facultatif).

Assaisonner de sel, poivre et la réduction du fumet selon votre goût. Maintenez à température dans un bain-marie à 50 °C maximum.

**Riz soufflé**

Cuire à feu doux dans une poêle bien chaude à fond épais, sans matière grasse les grains de riz long. Saler, débarrasser dans un récipient froid.

**Cuisson et montage**

Cuire la sole à la vapeur douce, vérifier la cuisson avec un cure-dent, il doit rentrer facilement, avec une légère résistance. Disposer la Viennoise par-dessus, gratiner 1 minute à la salamandre. Glacer les asperges avec un peu de matière grasse. Dresser harmonieusement les éléments, saucer et parsemer de grains de riz croustillants.



La recette sucrée de Manh Ha Doan

FRÂCHEUR PRINTANIÈRE DES AGRUMES D'ICI ET D'AILLEURS,  
DOUCEUR DE CANNE À SUCRE

« Vous pouvez aussi twister cette recette avec de l'aneth ou du safran, qui se marient très bien avec ces fruits. »

**Éclats de meringue** : 100 g de blancs d'œufs | 100 g de sucre en poudre | 100 g de sucre glace | Zestes de citrons vert et jaune | **Suprême d'agrumes** : 1 pamplemousse rose | 1 pomelo chinois | 1 orange sanguine | 1 orange | **Curd kalamansi** : 100 g de jus de kalamansi | Zestes d'un citron vert | 50 g sucre cassonade pure | 1 œuf | 2 jaunes d'œuf | 1 feuille de gélatine réhydratée dans l'eau froide | 120 g de beurre | **Confit d'agrumes** : 200 g d'eau | 100 g de sucre | Jus d'un demi-citron | Écorces des agrumes | **Biscuit aux zestes d'agrumes** : 5 œufs clarifiés | 100 g sucre | 80 g farine | 20 g poudre d'amande | Sel fin | 30 g beurre fondu | Zestes d'agrumes | **Vinaigrette jus d'agrumes à l'huile d'olive** : 100 g jus d'agrumes | 20 g jus de sucre de canne | 50 g huile d'olive extra-vierge | **Gel de jus de canne** : 100 g de jus de canne à sucre bio | 2 g d'agar-agar | 1 trait de jus de kalamansi

**Éclats de meringue**

Bien monter et serrer les blancs d'œufs avec le sucre. Y incorporer le sucre glace et les zestes de citron délicatement à la maryse. Étaler sur une feuille de cuisson antiadhésive et enfourner à 70 °C, pendant 3 heures.

**Suprême d'agrumes**

Peler à vif et prélever les suprêmes, réserver au frais. Réserver les écorces pour le confit.

**Curd kalamansi**

Porter à l'ébullition le jus de kalamansi et les zestes de citron vert. Blanchir les œufs, les jaunes et le sucre et verser le mélange chaud par-dessus, en mélangeant. Replacer le tout dans la casserole, cuire à feu moyen en fouettant vive-

ment. Compter 2 minutes après les premières bulles. Débarrasser dans un cul-de-poule, ajouter la gélatine, et ensuite le beurre en 3 fois. Filmer au contact et réserver au frais.

**Confit d'agrumes**

Avec un couteau, enlever la partie blanche des écorces des agrumes. Les faire blanchir en les portant à ébullition dans une casserole, départ eau froide. Vider cette eau, remettre les écorces dans la casserole avec tous les éléments et cuire tout doucement. Mixer légèrement à la fin de la cuisson. Réserver.

**Biscuit aux zestes d'agrumes**

Préchauffer le four à 180 °C. Monter les blancs avec une petite pincée de sel fin et le sucre. Y incorporer les autres ingrédients délicatement en

évitant de faire tomber la masse. Étaler sur une feuille de cuisson antiadhésive et enfourner pour 10 minutes. Laisser refroidir après cuisson, démouler et bien filmer.

**Vinaigrette jus d'agrumes à l'huile d'olive**

Porter à l'ébullition le mélange des jus et laisser réduire doucement de moitié. Monter à l'huile d'olive en fouettant.

**Gel de jus de canne**

Porter à l'ébullition le jus de canne, ajouter l'agar-agar, reporter le mélange à ébullition pendant 1 minute, mixer avec le jus de kalamansi et réserver dans une pipette.

**Dressage**

Avec une poche à douille, former les dômes de curd kalamansi. Disposer les suprêmes d'agrumes, les morceaux de biscuit, le gel et le confit.

Donner du volume avec les éclats de meringue.

Verser la vinaigrette.

Servir avec une quenelle de sorbet de pamplemousse ou une glace d'amande.

