

GOURMANDISE

En cuisine, «il faut oser toutes les fantaisies»

Lucien Maquet, charcutier-traiteur de "A la Vraie Renommée", proposera cette année des plats divers et variés pour les fêtes de fin d'année. Découvrez une de ses recettes.

Chevalier de la confrérie de l'Andouillette de Cambrai et Ecuyer de la confrérie des chevaliers de Saint-Antoine (charcutier), Lucien Maquet est un charcutier-traiteur actif même à la retraite. A 60 ans, il s'active encore dans son laboratoire pour élaborer de nouvelles recettes qu'il propose à sa clientèle.

Cette année encore, des plats de fête seront à la carte de son commerce "A la Vraie Renommée", comme le dôme d'écrevisses et foie gras, le mille-feuille de saumon aux asperges, ses casseroles diverses et variées, le fondant de pintadeau à la Normande ou encore la gigolette de canard aux Cèpes.

Il faut un peu de folie en cuisine

Pour l'ancien professeur en charcuterie, installé à Ham depuis 2005, la cuisine est «un métier de déraison. Il faut être passionné. J'ai toujours envie de faire une recette puis une autre... Il faut trouver une bonne alchimie, un peu de folie et oser... On peut se permettre toutes les fantaisies. Il y a des plats classiques

«La cuisine est un métier de déraison. Il faut être passionné et oser...»

Lucien Maquet, charcutier-traiteur.

que l'on ne peut pas changer, mais dès que des associations sont possibles, je n'hésite pas à les faire !»

Le charcutier hamois, lauréat du grand prix de France de charcuterie en 1985, forme aujourd'hui des jeunes dans son laboratoire. «J'incite mes apprentis à participer aux concours pour développer leur capacité de s'auto-sanctionner. Il faut savoir se mettre devant les difficultés pour grandir et rester humble. Autour de nous, il y a des gens qui ont plus de capacités que nous.»

■ **Marjorie Michaud**

Lucien Maquet propose quelques mets pour les fêtes de fin d'année, dont son boudin blanc.



La recette

MAGRET OU FILET DE CANARD ROYAL À LA LANDAÏSE PAR LUCIEN MAQUET DE LA VRAIE RENOMMÉE

Ingédients : 1 magret ou 1 filet pour 2 personnes, 100 g de foie gras cuit, huile d'olive, 50 g de porto, 200 g crème épaisse, 2 tranches de pain d'épices, sel, poivre blanc du moulin, 30 g miel, 1 cuillère vinaigre de framboise.

Après avoir paré le canard, l'inciser côté peau avec un couteau peu large et pointu. Faire une ouverture sur toute la longueur. Avec le foie gras, faire un petit rouleau et le rentrer dans l'ouverture de magret. Mettre au réfrigérateur 12 heures.

Dans une poêle, cuire le magret 4 minutes par côté dans un peu d'huile d'olives. Réserver au frais ensuite.

Après avoir retiré la graisse de la poêle, déglacer avec du porto, puis ajouter la crème épaisse et le pain d'épices en petits

morceaux, saler, poivrer et laisser réduire. Ajouter le miel ainsi que le vinaigre de framboise.

Après refroidissement du magret, couper-le en tranches d'un demi-centimètre. Mettre en éventail sur l'assiette. Passer celle-ci quelques minutes à four chaud. Napper de sauce à mi-tranche le magret pour laisser apparaître le foie gras.

Accompagner de pommes sarladaises, broccolis, tomates provençales, flan de légumes. Pour la décoration, ajouter une grappe de groseille ou de fruits rouges (framboise, mûre...) et une branche d'aneth.