



CHAQUE SAMEDI, UN GRAND CHEF NOUS REÇOIT

Recette d'un grand chef

Dorian Wicart
Le chef du W, de l'Hôtel Warwick, à Paris.

DORIAN WICART

A Paris, au W de l'hôtel Warwick, le chef Dorian Wicart livre ses secrets.

— **FRANÇOIS ROBOTH**

PHOTOS ANNABELLE SCHACHMES
Jeune espoir de la cuisine française, Dorian Wicart aligne un palmarès culinaire déjà impressionnant. Né à Tours, le 25 mars 1982, ce benjamin de la prestigieuse Académie culinaire a déjà, en 2005, remporté le Trophée national de cuisine et de pâtisserie, puis, en 2008, obtenu le premier prix du plat de poisson au Trophée Jean Delaveyne, prestigieux concours culinaire en hommage à celui que ses amis cuisiniers Michel Guérard, Joël Robuchon, Alain Senderens

et quelques journalistes surnommaient le « Sorcier de Bougival ».

En 1997, à Paris il sera un très bon élève du lycée hôtelier Jean Drouant où il obtiendra sans problème CAP et BEP.

Apprenti à La Tour d'Argent

Courageux, il décidera de poursuivre ses études culinaires, tout en étant apprenti à La Tour d'Argent dans la brigade du chef breton Jean-François Scillac et en alternance chez les traiteurs Potel et Chabot et Butard Enescot, avant de décrocher son bac pro avec mention. Il persiste en en 2002, avec un 16/20 pour une mention complémentaire de traiteur organisateur de réception.

Suivront ensuite, pendant

un an, un retour à La Tour d'Argent comme chef de partie ; et six belles années à La Marée, où le chef Gérard Salé, devenu son ami et son coach, l'encouragera et le formera à participer à des concours culinaires de haut niveau. Dans ce temple parisien du poisson, Dorian Wicart sera successivement chef de partie puis second de cuisine jusqu'en 2009 avec le chef Bernard Leprince.

Oui chef !

Le 1^{er} février 2009, il occupera son premier poste de chef de cuisine chez Charlot, Roi des Coquillages, l'institution parisienne spécialiste des fruits de mer. Et le 6 avril 2010, il acceptera sans hésiter de prendre la direction de la brigade des spacieuses cuisines

de l'Hôtel Warwick, près des Champs-Élysées.

Dans cet hôtel de luxe – propriété du richissime chinois Richard Chiu, président du groupe **Warwick International Hôtels**. C'est avec une jeune brigade que le talent culinaire de Dorian

Wicart s'exprime pleinement – au W, au bar du W et au bar du 8^e étage installé sur les terrasses ensoleillées avec vues sur la tour Eiffel et le Sacré-Cœur. La carte est volontairement courte et son excellent rapport qualité/prix ne laisse personne indifférent. ●

L'ÉTABLISSEMENT

Le W

Aux premiers beaux jours, l'éphémère terrasse ensoleillée refuse de nombreux clients, attirés par l'excellente cuisine de plein air au barbecue (on y prend même des cours de cuisine en petit groupe) avec une formule à 29 €.

Toute l'année, dans un cadre cosy et moderne, le chef sait faire simple et bon, avec un choix volontairement limité à des produits frais de saison : croques de foie gras, carpaccio de saint-jacques aux agrumes, saumon mariné Label rouge,

cabillaud poché, légumes d'un aioli, blanc de turbot rôti, filet de bœuf aux pommes dauphine de topinambour, haricots coco au pistou... Suite avec de bons fromages (rocamadour ou vieux comté), et fin sur un chariot d'excellents desserts. Service impeccable de bout en bout. Un point c'est tout. Et c'est très bon!
Hôtel Warwick, 5, rue de Berri, 75008 Paris.
Tél. : 01.45.63.14.11.
warwickparis.com.
Formule : 29 €. Menu : 35 €.
Carte : 60 € environ.



Goujonnettes de merlan sauce tartare

Pour 4 personnes

Ustensiles

1 mortier, 1 petit fouet
2 assiettes creuses
1 planche à découper
1 couteau fin et tranchant
1 friteuse, 1 écumoire
papier absorbant
1 saucière

Ingédients

4 merlans frais aux filets levés par votre poissonnier ou 450 g de filet de merlans frais
2 citrons coupés en deux

Panure à l'anglaise

150 g de farine
3 œufs frais entiers
400 g de chapelure
sel, poivre du moulin

Mayonnaise

2 jaunes d'œufs frais
20 g de moutarde de Dijon
huile d'arachide

Sauce tartare

40 g de câpres
40 g de cornichons
40 g d'oignons blancs nouveaux
¼ de botte de cerfeuil, ciboulette, estragon, persil plat

Sauce tartare

Laver, égoutter, hacher les herbes fraîches, les câpres, les cornichons, les oignons nouveaux, réserver.
Dans le mortier, avec les

jaunes d'œufs et la moutarde, au fouet monter la mayonnaise à l'huile, saler. Incorporer herbes fraîches, câpres, cornichons. Verser cette sauce tartare en saucière, réserver au froid.

Panure à l'anglaise

Dans la première assiette creuse, battre les œufs entiers au fouet. Dans les autres, déposer la farine et la chapelure, réserver. Préchauffer ou régler la friteuse à 180 °C. Sur la planche à découper, à l'aide du couteau fin, détailler en diagonales et fines lanières les filets de merlan. Les fariner délicatement, les passer dans l'anglaise puis dans la chapelure. Les plonger dans la friteuse, les frire, les écumer, les égoutter sur le papier absorbant, saler, poivrer. Dresser sur assiettes chaudes avec un ½ citron coupé en deux. Sauce tartare en saucière et citrons coupés en deux à part.



Hacher les herbes fraîches, les câpres, les cornichons, les oignons nouveaux.



Avec les jaunes d'œufs et la moutarde, monter la mayonnaise. Incorporer les herbes fraîches.



Détailler en diagonales et fines lanières les filets de merlan.



Plonger les goujonnettes de merlan dans la friteuse.

LES INDISPENSABLES

Votre marché

De la famille des gadidés, le merlan est un poisson au dos marron clair et au ventre argenté de 30 à 50 cm, qui se pêche près des côtes de l'Atlantique nord de la Norvège à l'Espagne et de la Manche. C'est un poisson maigre (moins de 1 % de lipides), à la délicate chair blanche un peu fade, fine et feuilletée, qui demande à être relevée.

Il se cuisine poché au court-bouillon, ou au vin blanc, à la vapeur, grillé, pané ou frit Colbert (entier, désarêté, pané, tête et queue relevées) ou en goujonnettes (*notre recette*) à la sauce tartare (mayonnaise au jaune d'œuf dur, relevée de fines herbes).

Fariné avant d'être frit, il inspire l'expression populaire « avoir une tête de merlan frit » qui remonte à l'époque des perruques poudrées du XVIII^e siècle et vaut aux coiffeurs d'être rebaptisés merlans.

Le vin qui convient



Un sancerre blanc 2009

Directeur de salle et responsable des vins, Yves Le Perron est un incondicional de ce sancerre 2009. Un blanc frais et jeune, vif et nerveux, fleuron d'un vignoble qui s'étend sur 14 communes nichées sur des collines propices à la viticulture sur des sols de calcaire et silex. Il est parfaitement vinifié au château de Sancerre qui surplombe la ville, propriété de la famille Marnier-Lapostolle.

10 € départ. Château de Sancerre, 18300 Sancerre. Tél. : 02.48.78.51.52. grandmarnier.com.