

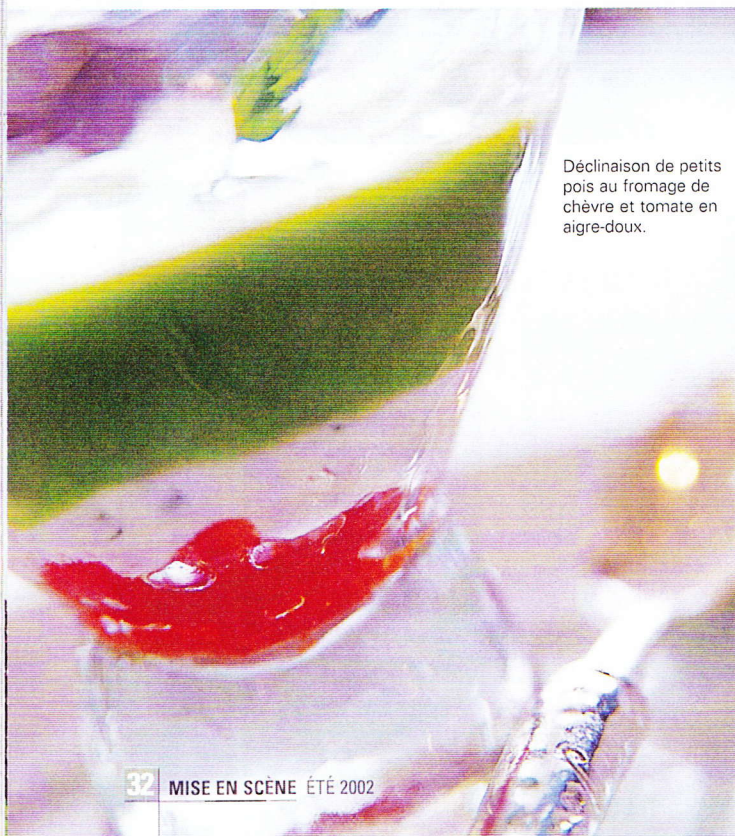
À LA TABLE

D'un grand chef



JACQUES & LAURENT

POURCEL...



Déclinaison de petits
pois au fromage de
chèvre et tomate en
aigre-doux.

Lignes épurées mais chaleureuses, décor contemporain mais accueillant, coin de campagne au cœur de la ville, harmonie du lieu et magie du décor, équipe attentive mais discrète, mets d'une qualité irréprochable, tout est réuni au Jardin des Sens pour passer un moment inoubliable ! Jacques et Laurent Pourcel officient dans ce petit coin de paradis et ont su donner à cet endroit le meilleur d'eux-mêmes.



« Notre aventure est unifiée autour de quelques grandes valeurs auxquelles nous ne saurions déroger : **l'amitié, le travail bien fait et le désir de rendre heureux.** »



Le "Jardin des Sens" est l'expression d'un principe qui sous-entend le travail de Jacques et Laurent depuis l'origine : **l'harmonie parfaite des cinq sens**, le goût associé au bien-être.

talents à l'unisson

Mais qui sont ces jumeaux talentueux ?

Jacques et Laurent, fils de viticulteurs, se passionnent très vite pour la gastronomie et décident d'apprendre le métier de cuisinier. Leur cursus les conduira séparément aux côtés des plus grands pour apprendre l'essence d'une profession qu'ils ont au fond de leur âme et à laquelle, très jeunes, ils sauront adapter leur sens inné de la créativité dans le respect d'une cuisine qui leur ressemble : la méditerranéenne !

Jacques fera donc ses armes chez Michel Trama, Marc Meneau et Pierre Gagnaire, pendant que son frère sera aux fourneaux aux côtés de Michel Bras et de Alain Chapel. Beaux débuts... qui se devaient de les conduire en 1998 au firmament des cuisiniers : les trois étoiles Michelin !

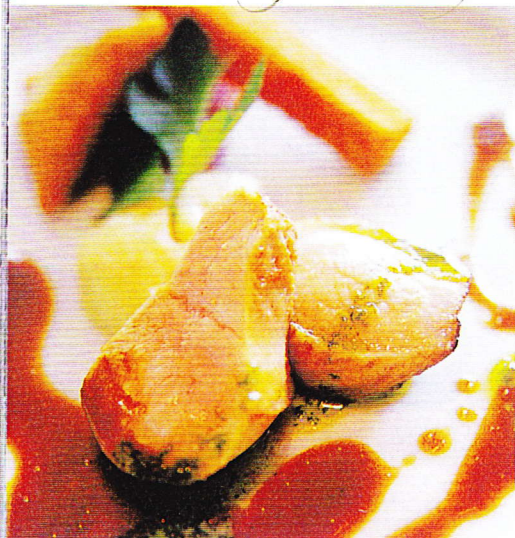
Quand le duo devint trio...

C'est en 1988 que ces deux jeunes et brillants cuisiniers, âgés seulement de 24 ans, ouvrent le Jardin des Sens dans une petite maison fin de siècle qu'ils restaurent, décorent, organisent, affinent pour lui donner une âme singulière dans un style résolument contemporain mais chaleureux. Ils décident de le faire avec leur ami et associé Olivier Château. Complice de longue date, compagnon de service dans les restaurants d'apprentissage des deux frères, Olivier Château est sommelier au Jardin des Sens et dirige la salle. Tous trois ont forgé leur amitié dans le travail – moyen le plus sûr de la préserver – et ont décidé de se lancer ensemble dans cette belle aventure.

Ce trio gagnant doit sa réussite à un professionnalisme sans reproche mais aussi et

surtout à une connivence de tous les instants, à un savoir-faire menant aux bonnes décisions prises en commun et à la multiplicité des talents qui permet d'envisager sans appréhension le développement de nouveaux établissements. Quelle belle métaphore font les frères Pourcel en parlant d'Olivier Château ! « Olivier est la solidité, l'âme et la vie de cette maison, comme nous-mêmes et le bel olivier planté au milieu de notre jardin » !

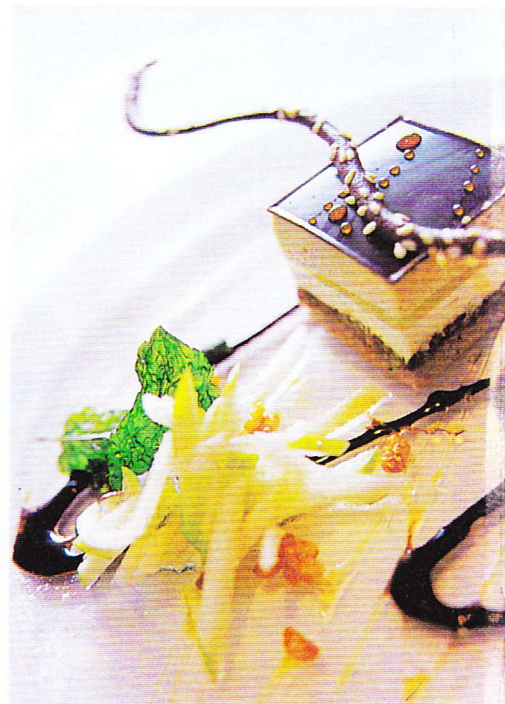
Nul doute que le jardin intérieur planté d'oliviers donne pour une grande part la sensation de bien-être et d'harmonie que l'on ressent en pénétrant dans l'établissement. Un écrin de verdure qui vient rehausser la douceur des couleurs vives ou pastel du mobilier, donner vie à des œuvres d'art de plasticiens connus ou à découvrir, et accompagner le convive tout au long de la dégustation des délices de la table.



Noisette d'agneau de lait, samoussa d'épaule confite et jus d'épices, huile de coriandre.



Parfait de fraises à l'ananas, sorbet aux citrons de Menton.



Le mœlleux café, mascarpone, salade de pomme verte, coulis de chocolat.

De vrais projets d'avenir

Mais si les jumeaux Pourcel semblent avoir mis toute leur âme au "Jardin des Sens", ils n'en sont pas moins de vrais entrepreneurs de la restauration et entendent avant tout garder à chacun de leurs établissements actuels et futurs un caractère pur offrant, dans d'autres registres ou budgets, une qualité de cuisine "nec plus ultra".

C'est à la "Compagnie des Comptoirs", à Montpellier et à Avignon que l'on peut d'ores et déjà découvrir ce qu'est la cuisine des Pourcel, en dehors du Jardin des Sens bien sûr. Dans une ambiance résolument coloniale, avec une touche très contemporaine, on pourra déguster avec plaisir des plats aux "saveurs des suds".

A Paris, on les retrouve à la Maison Blanche, célèbre restaurant de l'avenue Montaigne, au décor unique dans lequel ils font découvrir une belle cuisine méditerranéenne pour clientèle exigeante.

Mais dans tous les lieux que les Pourcel marquent de leur empreinte, les exigences restent identiques : harmonie, créativité, respect du terroir et authenticité.

Au Jardin des Sens, par exemple, que l'on choisisse de découvrir les bonbons de foie gras de canard croustillant aux pommes de terre, les encornets farcis d'une fine ratatouille aux queues de langoustines, un carpaccio de noix de saint-jacques ou quelque autre délice de la carte, on retrouvera toujours la finesse et la générosité de cette cuisine si particulière à quatre mains.

Les pieds dans l'eau... et la tête au Japon !

A partir du 15 mai 2002, on pourra découvrir un nouvel établissement "à la plage". C'est à La Grande Motte en effet que Jacques et Laurent Pourcel ouvriront un nouveau "Comptoir" pour le plus grand plaisir des vacanciers. Ici, l'accent sera donné à

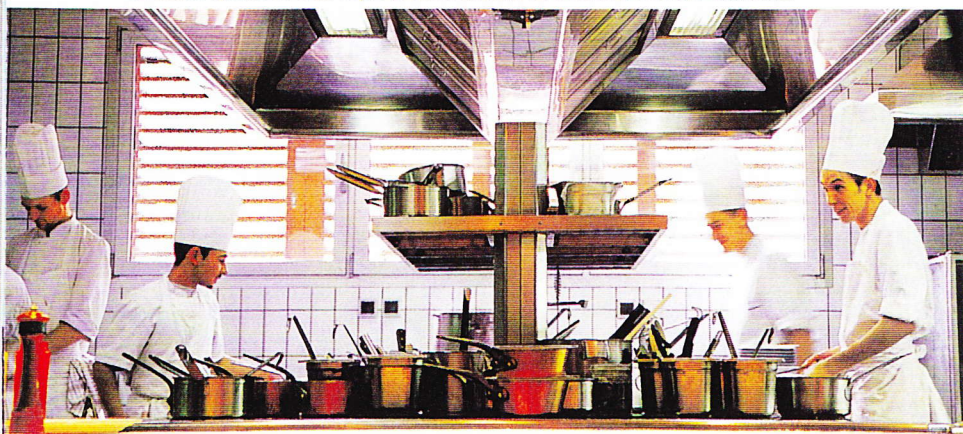
une cuisine résolument tournée vers la diététique, mais toujours dans le registre de la cuisine méditerranéenne.

Puis le 6 septembre prochain, c'est à Tokyo, au Japon, que les jumeaux Pourcel continueront leur développement, international cette fois, en prenant la direction de la cuisine pour un groupe de restauration local.

Six cuisiniers japonais, qui feront partie de la brigade de ce nouveau restaurant de 120 places, situé au 34^e étage d'une tour face au Palais Impérial, arrivent prochainement au Jardin des Sens pour s'imprégner de "l'esprit maison" et pouvoir l'adapter dans leur pays à une cuisine au goût des autochtones.

C'est une alliance faite de mélanges subtils, de saveurs nouvelles, d'ingrédients exotiques et de produits méditerranéens que les Japonais découvriront dans leur assiette pour leur plus grand plaisir, n'en doutons pas un instant !

En cuisine comme en salle, le **professionnalisme et la bonne humeur** cohabitent.



Mousse légère au yaourt fruité passion, madeleine et bugne.





Cuisiner en duo... un des secrets de leur réussite !

Si, comme tous les grands chefs de cuisine, les jumeaux Pourcel ont été touchés par la grâce, il faut bien reconnaître que le fait d'être deux leur permet de multiplier les talents, les expériences, les acquis professionnels et que c'est un avantage indéniable qui leur ouvre mille et une portes vers une créativité sans cesse renouvelée et stimulée par la complicité, l'implication personnelle et la passion de leur métier.

Gageons que le plaisir de leurs hôtes, sans cesse renouvelé, n'a d'égal que leur envie de faire partager leur magnifique savoir-faire, en toute simplicité !

LE JARDIN DES SENS

11, avenue Saint-Lazare

34000 Montpellier

Tél. 04 99 58 38 38 - Fax 04 99 58 38 39

www.jardindessens.com



RECETTE

Les courgettes en fleur soufflées aux langoustines, fricassée de fèves et petits pois, bouillon émulsionné au jus de truffes

Pour 25 pièces de courgettes environ

FARCE

- 125 g de chair de langoustines
- 50 g de poisson (saumon, turbot...)
- 1/2 œuf entier
- 1 blanc d'œuf
- 50 g de crème fraîche
- 2 cuil à soupe d'huile de crustacés
- 250 g de crème fouettée
- sel fin, poivre blanc
- 1 kg de petits pois frais
- 1 kg de fèves
- 20 lamelles de tomates séchées
- 1/2 dl d'huile d'olive

SAUCE

- 1,5 l de bouillon de volaille
- 100 g de beurre
- 2 cl de jus de truffes
- 20 g de parures de truffes

PROGRESSION

- > Trier les petits pois, les fèves, les écosser et les cuire à l'anglaise (grande eau bouillante salée, rafraîchir dans des glaçons). Émincer la moitié de chaque courgette, pour en rétrécir la taille. Blanchir les courgettes : les tremper 20 secondes dans l'eau bouillante salée, rafraîchir aussitôt dans de l'eau glacée.
- > Mixer tous les éléments de la farce, assaisonner, retirer le tout dans un cul de poule, poser sur de la glace. Incorporer la crème fouettée.
- > Faire réduire le fond de volaille de moitié, ajouter les parures de truffes et le jus de truffe, monter au beurre, mixer, assaisonner, réserver.
- > À l'aide d'une poche à douille, farcir les fleurs de courgettes, les refermer et déposer sur une plaque de cuisson à rebords, arroser d'huile d'olive.
- > Couvrir de papier aluminium, et cuire à 120 °C pendant 12 à 15 minutes.
- > Réchauffer à feu doux tous les légumes au beurre avec la tomate confite et un trait d'huile d'olive, maintenir les légumes croquants.
- > Ajouter la cuillère à soupe de cerfeuil haché et la cuillère de ciboulette, assaisonner de sel et de poivre.
- > Mélanger tous les ingrédients de la sauce. Chauffer et émulsionner le tout.
- > Assaisonner.
- > Mettre les légumes au fond de chaque assiette, poser dessus 2/3 de fleurs de courgettes par personne, napper de bouillon de truffes émulsionné. Décorer de pluches de cerfeuil, arroser d'huile d'olive.
- > Accompagner le plat de demi-langoustines pliées dans une feuille de brick et les cuire en friture.