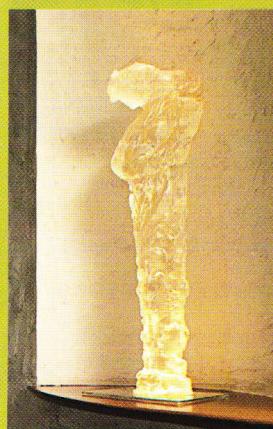
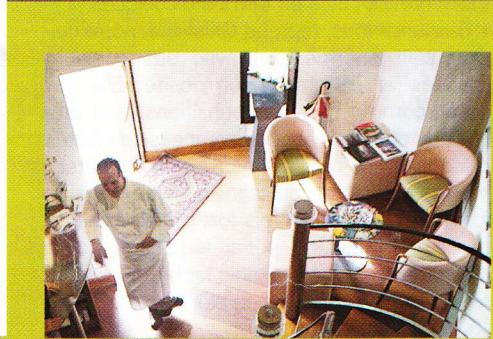


À LA TABLE d'un grand chef



Si la Bretagne est la deuxième région gastronomique de France, il n'est pas indispensable d'être Breton pour réussir à imposer un style de cuisine bien à soi, dans le respect des meilleurs produits qu'offrent mer et terre dans cette partie si riche de notre pays. Pyrénéen de naissance, fils de boucher et membre d'une fratrie de six, Jean-Paul Abadie, dont la branche maternelle de sa famille se vouait à l'agriculture, a été élevé dans le respect de la tradition culinaire, des préparations familiales saisonnières, des conserves et des confitures préparées pour les longs mois d'hiver : tout ce qui apprend à un adolescent que la bonne alimentation n'est pas le fruit du hasard.



JEAN-PAUL ABADIE, un chef en osmose avec sa cuisine !



Tout naturellement attiré par le "bien-manger", notre chef se dirige vers l'école hôtelière de Tarbes où il étudiera les bases de ce qui, jusqu'à ce jour, en plus de son métier, est devenu sa passion. Dès la fin de ses études, il partira, trois années durant, dans quelques grands hôtels-restaurants avant de s'installer à 22 ans, dans sa propre affaire.

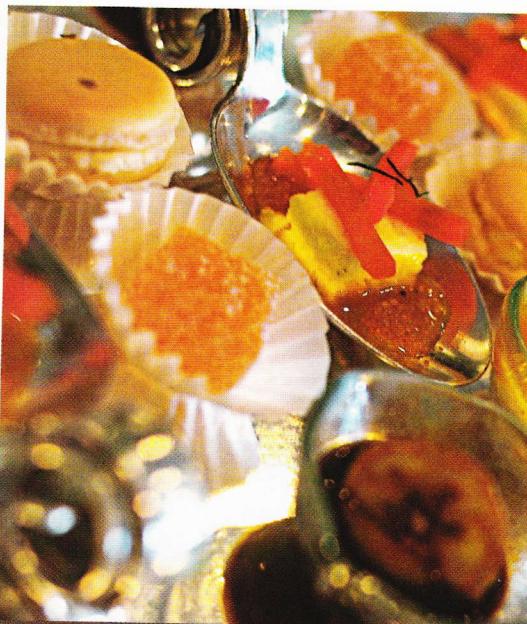
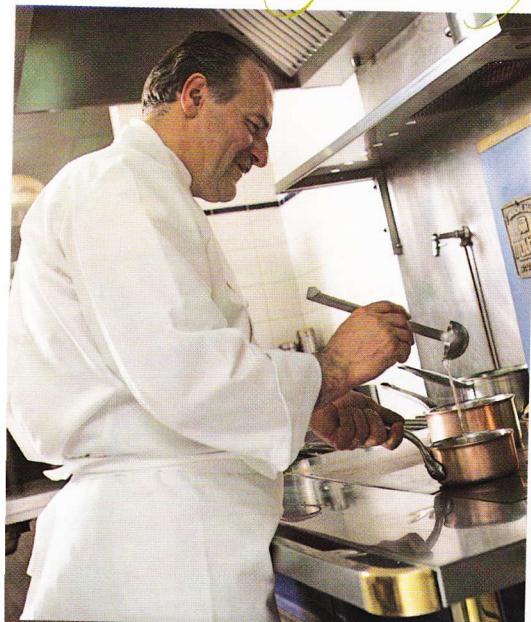
Rien moins que 200 couverts par jour dans un établissement hôtelier de 30 chambres qu'il dirige avec sa jeune femme qui, elle-même, a

décidé de le suivre dans cette aventure en laissant de côté ses études d'allemand. Il faut dire que Véronique Abadie est, très curieusement pour une si jeune femme qui n'a rien à voir avec l'hôtellerie, intéressée par les bons vins, leurs régions, leurs origines et qu'elle s'est destinée à devenir l'excellente sommelière qu'elle est actuellement !

La valeur n'attend pas le nombre des années !

C'est un challenge peu commun pour un très jeune couple et qui sera, bien sûr, couronné de succès ! Mais en 1985, notre chef décide d'orienter différemment sa

destinée : recherche d'une belle petite maison, envie d'un travail plus personnalisé, besoin de se "retrouver" dans la créativité autour des plats et des produits... c'est l'achat de L'Amphitryon à Lorient. Jean-Paul Abadie a alors à peine 25 ans ! Comme quoi, comme le dit le célèbre adage, la valeur n'attend pas le nombre des années ! Jean-Paul et Véronique "habillent" leur nouvel univers qui évoluera toujours vers plus de pureté, de clarté, de légèreté, de sensibilité aux belles choses, dans un espace résolument contemporain parfaitement en adéquation avec la cuisine de ce chef surprenant, aussi simple et aimable que talentueux et créatif.



Une constante recherche de qualité dans le respect de l'identité du



Ici, l'effet saveur est décuplé par l'effet esthétique !

La verrerie mise à l'honneur dans ce superbe restaurant sera décidément un écrin de valeur qui mettra en exergue l'excellence des plats et des produits : goûter la crème d'étrilles au gingembre et au citron vert servie dans une assiette en verre en forme d'araignée perchée sur ses hautes pattes... déguster le bar en cuisson lente avec son fumet au champagne présenté dans une assiette aux multiples pastilles colorées dans les mêmes tons que la sauce, ou se ravis le palais du caneton sauvageon à la girofle, cuit en cocotte, servi dans son petit plat rectangulaire translucide... et on n'aura plus du tout la même approche de la gastronomie face à une table et une vaisselle ordinaires !

Rien n'est laissé au hasard et, pourtant, quoi de plus simple qu'un gobelet à eau posé devant une assiette ? Sauf si celui-ci a été créé spécialement pour la maison et pour ses amphitryons, ce qui est le cas ici ! La fille de Jean-Paul et Véronique Abadie étudie le design d'intérieur et a dessiné elle-même quelques pièces de la vaisselle qui est utilisée dans le restaurant de ses parents, pour le plus grand plaisir de leurs hôtes.

La chance a voulu qu'un artisan verrier de grande qualité, installé à quelques centaines de mètres de l'établissement, se régale lui aussi à réaliser ce qui sert de décor de table, mutable à souhaits, suivant les fantaisies du chef et les exigences d'une carte qui s'adapte aux caprices du marché et des saisons. Le tout en fait un cadre ravissant, raffiné mais sobre, plaisant et chaleureux, dans lequel seulement trente-cinq privilégiés peuvent être servis au quotidien.

Les grands guides ne s'y sont pas trompés en gratifiant notre chef des meilleures récompenses !

Chef de l'année 2004 au Gault et Millau...

Voilà qui se devait de couronner un travail assidu, une passion reconnue, une recherche constante de qualité et de créativité dans le respect de l'identité du produit.

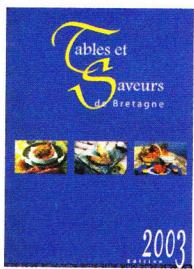
À L'Amphitryon, ils ne sont que huit à œuvrer en cuisine pour réussir ce tour de force et l'organisation du travail est tellement bien orchestrée que Jean-Paul Abadie s'accorde encore le luxe de donner des cours de cuisine à des particuliers et d'arriver à leur consacrer un temps précieux plusieurs fois par semaine. Pas moins de cent "élèves" viennent chaque mois s'initier aux secrets de notre grand chef



produit >>

qui n'hésite pas à transmettre son savoir avec chaleur et générosité, comme il lui semble tout naturel de le faire !

Il enseigne aussi bien la cuisine des poissons et coquillages que celle des légumes ou encore les tours de mains de la pâtisserie et ce, depuis 1998.



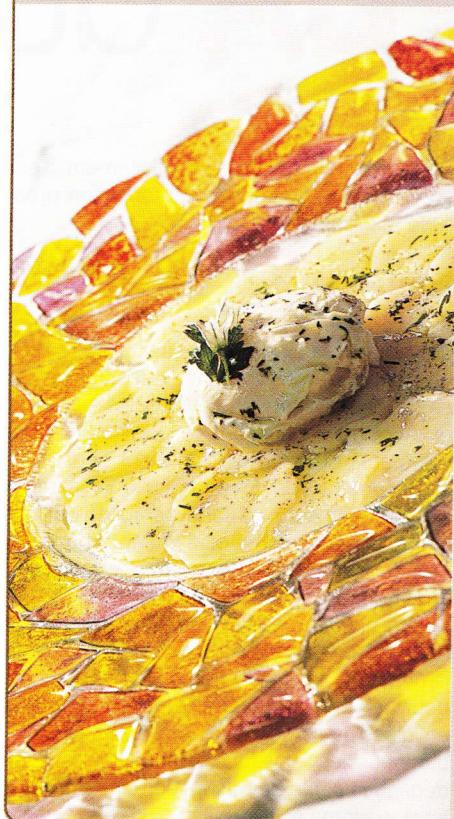
Jean-Paul Abadie est président de l'association des "Tables et Saveurs de Bretagne" et il coordonne la préparation d'un livre de cuisine, dont la sortie est prévue pour 2005 et qui traitera de la région bretonne en présentant les recettes

des 40 chefs membres de ladite association. Gageons que le livre sera, à l'image de son instigateur, le reflet de l'authenticité, du savoir-faire, de l'excellence et de la simplicité qui sont toujours... l'apanage des grands !

L'AMPHITRYON
127, rue du Colonel Jean Müller - 56100 Lorient
Tél. : 02 97 83 34 04 - Fax : 02 97 37 25 02
www.amphitryon-abadie.com

RECETTE

Emincé de Saint-Jacques crues œuf de poulette poché



POUR 6 PERSONNES

- > 18 noix de coquilles Saint-Jacques
- > 1 dl d'huile d'olive
- > 1 cuillerée à soupe de cerfeuil ciselé
- > 1 cuillerée à café d'estragon ciselé
- > 1 cuillerée à café d'aneth ciselé
- > 1 cuillerée à café de persil ciselé
- > 6 œufs de poulette très frais
- > 5 cl de vinaigre d'alcool
- > 1 litre d'eau
- > fleur de sel de Guérande
- > poivre du moulin

PRÉPARATION

- > Mélanger l'huile et les herbes.
- > Sur 6 assiettes rondes (diamètre intérieur : 17 cm), émincer les Saint-Jacques le plus finement possible.
- > À l'aide d'un pinceau, badigeonner les Saint-Jacques émincées.
- > Dans une casserole de 20 cm de diamètre, porter l'eau à ébullition. Ajouter le vinaigre. Régler à frémissement. Casser les œufs dans six ramequins et les verser dans la casserole. Cuire 2 mn et réserver sur un plat.
- > Dressage : parsemer de fleur de sel les Saint-Jacques, poivrer au moulin. Disposer l'œuf (comme sur la photo) et le tamponner à l'huile d'olive aux herbes. Servir aussitôt.