

À LA TABLE
D'un grand chef



Patrick Henriroux, un des rares grands chefs à officier encore en cuisine, entouré ici par sa brigade.



Gérer une grande maison au quotidien, être étoilé par le guide Michelin, mériter la reconnaissance de la profession et s'enrichir chaque jour d'une clientèle exigeante n'est pas tâche facile, mais réussir en reprenant une maison aussi prestigieuse que celle de feu Fernand Point... alors cela relève véritablement du challenge ! Challenge réussi pour Patrick et Pascale Henriroux, 15 ans après leur arrivée à la Pyramide à Vienne, malgré – ou peut-être grâce à – tout ce que cela supposait de risques.



PATRICK HENRIROUX, un chef résolument tourné vers l'avenir !



Des gens simples !

Issu du milieu agricole franc-comtois, Patrick Henriroux, qui se définit comme faisant partie des "gens simples", a eu la chance de grandir dans un monde où l'on sait ce que qualité signifie et c'est sans aucun doute grâce à ses ancêtres qu'il est un adepte de l'authentique, de la simplicité et du bon goût.

Entraîné par un oncle cuisinier et professeur en école hôtelière, il saura, très jeune, que sa voie est celle de la restauration, de la cuisine, de la création autour des aliments.

Après avoir suivi le cursus classique qui lui était naturellement dicté, il entrera dans la profession à l'Auberge Bressane avant de se tourner aux fourneaux d'un contre-amiral durant son service militaire.

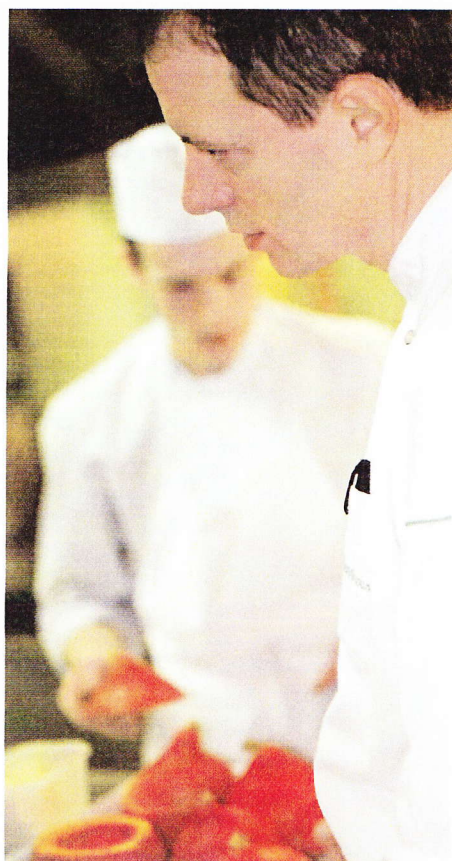
Plus tard, à Baume-les-Dames dans le Doubs, Patrick Henriroux rencontrera Pascale, son épouse, elle-même fille de restaurateur. Ils s'engageront ensemble dans cette fabuleuse aventure qu'est la vie de couple dans le même métier, un métier dur mais passionnant qui ne laisse rien au hasard et doit tout au travail, à la compétence, à la pugnacité et au goût du risque ! Et il fallait en avoir pour oser prendre la direction de la Pyramide en 1989 ! Car la Pyramide était avant tout la maison de l'emblématique de Fernand Point, restaurant qui fut le premier à obtenir 3 étoiles et qui les gardera pendant cinquante-trois ans malgré le décès de son célèbre fondateur en 1955. Sa femme Mado a pris sa succession et a réussi à tenir le cap jusqu'en 1986, année où elle-même disparut. Leur fille reprit

l'affaire une année avant de la vendre à un groupe immobilier qui lui-même procéda à de grands travaux de modernisation avant de chercher un chef compétent, ayant suffisamment d'expérience pour reprendre dignement le flambeau après deux années de fermeture.

À 31 ans, Patrick Henriroux rouvre donc les portes de la Pyramide après un passage d'un an et demi chez Georges Blanc à Vonnas et après avoir dirigé la Ferme de Mougins (une étoile au Michelin). Pascale le suit et s'implique totalement à ses côtés pour l'aider dans cette grande aventure. Ils obtiennent leur première étoile au Michelin un an après, puis la seconde en 1992, et c'est en 1996 qu'ils décident de se porter acquéreurs de l'affaire avant d'acheter les murs en 1998.



« Chaque sens s'émerveille de ses propres découvertes »



Pari réussi !

Voilà donc un véritable challenge professionnel que tente ce jeune couple de passionnés, et le résultat ne se fait pas attendre... Le restaurant récupère ses lettres de noblesse, les clients viennent du monde entier, les voyageurs font un détour pour découvrir ce superbe établissement, y dormir dans un cadre de rêve, déguster une cuisine juste, réalisée avec des produits authentiques sans fioritures ni excès et faire de leur visite à la Pyramide, un véritable "moment de vie" !

Travailler sans oublier... sans oublier d'être au goût du jour ! Telle est la devise de Patrick Henriroux, qui ne fait pas table rase du passé de cette grande maison, bien au contraire ! Il entretient le mythe Fernand Point dans le plus grand des respects pour le "maître de ces lieux" ! Il n'est pas un endroit de la maison où l'on ne trouve une petite touche de souvenir : photos, dédicaces, articles de presse, tout est là pour rappeler à l'hôte de qualité qu'ici on a toujours œuvré pour le meilleur de la gastronomie et de l'accueil.

Mais notre chef ne reste pas pour autant sur des acquis en matière de cuisine... loin s'en faut ! Une véritable recherche autour des meilleurs produits interpelle sans cesse le client enthousiasmé par la découverte de recettes succulentes aussi agréables à l'œil qu'au palais. Comment résister à un homard en 7 façons,

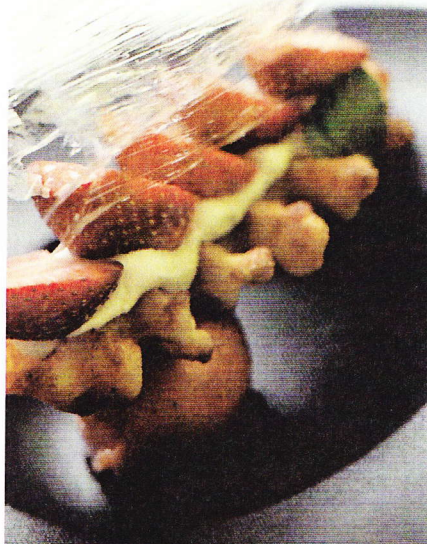
à un velouté de fenouil exquis, à une crème de potimarron aux ravioles, à une fabuleuse poulette de Bresse en vessie truffée dans la tradition, à un foie gras au torchon, avant de finir par la fameuse gaufre aux fraises, les caramels maison et se laisser tenter par quelques guimauves fraîches à la bergamote qui fondent littéralement dans la bouche ! Japonais, Français, touristes et hommes d'affaires autochtones... une clientèle aussi variée que fidèle !

La clientèle internationale tient sa place dans ce bel établissement, même si soixante-cinq pour cent des hôtes viennent d'un rayon de moins de cent kilomètres à la ronde.

Et si Patrick Henriroux reçoit entre 600 et 700 Japonais par an, ce n'est pas par hasard ! D'abord parce qu'on connaît le bon goût de ces touristes pour la cuisine raffinée et créative, mais aussi parce que ce chef talentueux a fait de ce pays une de ses destinations favorites pour la promotion de notre cuisine nationale.

Patrick Henriroux est membre du "French food culture center" du Japon (centre culturel gastronomique français) pour lequel il exerce en tant que formateur de jeunes chefs.

Il fait au moins trois séjours par an dans ce pays afin d'enseigner à de jeunes cuisiniers japonais les bases du savoir-faire gastronomique français et leur permettre d'acquérir une véritable formation professionnelle au niveau des meilleurs chefs.



Carré d'agneau du Limousin, aubergine rôtie et corne de gazelle à la semoule safranée



chef, c'est une équipe

rick Henriroux œuvre au quotidien pour la diffusion, pour la diffusion de la culture gastronomique française, sans tapage ni médiation excessive et, même s'il fait partie des grands chefs que l'on trouve aux fourneaux, il a encore du temps à consacrer à des animations professionnelles telles que les animations des restaurateurs de Rhône-Alpes et il est vice-président, ou en agissant comme délégué Rhône-Alpes et Deux Savoies des Relais & Châteaux.

« Un chef, c'est une équipe » ! et c'est bien parce qu'il est secondé efficacement par son équipe de personnes qu'il arrive à organiser toutes les activités en restant efficace et disponible.

rick Henriroux... homme simple !

rick Henriroux se définit avant tout comme un "homme simple"... on veut bien ! Mais sa modestie et son abord si sympathique ne doivent pas nous faire oublier qu'il est un des "grands" de la cuisine française d'aujourd'hui, sans nul doute, il fera encore beaucoup parler de lui avec tout le mérite qui lui revient, car il fait partie de ces "gens simples" qui n'ont rien d'autre à prouver que leur compétence n'ait déjà fait !

INGRÉDIENTS

10 carrés d'agneau
3 côtes manchonnées
2 gousses d'ail écrasées
2 branches de thym
30 g de beurre
500 g d'épaule d'agneau
50 g d'oignons
50 g de poireaux
50 g d'échalotes
1 bouquet garni
2 tomates fraîches
1 dl de vin blanc sec
30 g de beurre
50 g de Ras el Hanout jaune
2 aubergines
2 poivrons rouges, 2 jaunes, 2 verts
4 gousses d'ail en chemise
8 branches de thym
3 feuilles de brick
20 pétales de tomates confites
10 gousses d'ail confites
30 carottes fanes
10 g de miel de châtaigne
Mignonnette de poivre
100 g de semoule moyenne
100 g de fond blanc
1 pointe de couteau de safran
1 pincée de sel
70 g de parures de poivrons en brunoise
60 g de raisins déjà trempés
1 g de Ras el Hanout
2 gouttes de tabasco
10 branches de thym en fleur
10 pluches de cerfeuil

DÉROULEMENT DE LA RECETTE

> Cuire les carrés dans un sautoir avec coloration, avec gousse d'ail et branche de thym puis arroser avec le beurre. Terminer la cuisson au four à 200 °C.

> Couper en petits morceaux l'épaule d'agneau puis porter à coloration dans un rondelle. Dégraisser puis ajouter la garniture. Déglacer avec le vin blanc, cuire 2 heures puis passer au chinois fin et réduire jusqu'à consistance souhaitée. Monter au beurre et ajouter le Ras el Hanout jaune.

> Couper des tranches d'aubergines dans la longueur puis les rôtir avec huile d'olive, ail et thym. Éplucher les poivrons puis les confire avec ail et thym. Tailler avec un cercle de 3,5 cm de diamètre et couper les parures en brunoise.

> Entre deux pétales de tomate confite, disposer un peu de parure de poivrons puis rouler comme un bonbon. Éplucher et laver les carottes et les cuire avec du beurre et le fond de volaille.

> À la minute, les glacer avec le miel et la mignonnette de poivre. Réaliser des cornets avec la feuille de brick. Passer au beurre clarifié. Cuisson 3 mn au four à 180 °C.

> Porter à ébullition le fond blanc avec le safran et le sel. Mélanger la semoule, les parures de poivrons, les raisins, le tabasco et le Ras el Hanout, puis verser le fond blanc à 90 °C dessus au fur et à mesure en l'égrainant à chaque fois.