



Gastronomie : idées de chefs pour petits déjeuners gourmands



Avec Sébastien Franjau (La Cendrée), le retour de la gaufre dans l'assiette./ Photo DDM, Frédéric Charmeux

Un brin de créativité suffit à métamorphoser le premier repas de la journée. Démonstration avec six grands chefs invités hier au Marché d'intérêt national de Toulouse Métropole pour la Fête de la gastronomie.

Faites une compote de rhubarbe. Dans une verrine, disposez sur cette préparation quelques cuillères de yaourt. Puis deux ou trois morceaux de cette même rhubarbe cuite. Placez un sablé breton, couvrez d'espuma, une mousse parfumée, si possible. Et saupoudrez de pralines roses concassées. Avouez qu'à quelques petites variantes près, la recette est à la portée de tous.

Voilà comment, à partir d'un simple yaourt, Jérémy Morin, le chef étoilé du restaurant L'Aparté, à Montrabé, métamorphose le sacro-saint petit-déjeuner. Hier matin, sur le carreau des producteurs du Marché d'intérêt national, quelques dizaines de Toulousains, inscrits au «Min'de chefs», un des événements de la Fête de la gastronomie qui se poursuit ce week-end, ont pu goûter la verrine du chef. Et découvrir aussi cinq autres idées originales de petits déjs concoctés par autant de chefs...

Retour en enfance

Derrière son stand, le «Masterchef» Simon Carlier (Solides à Toulouse) s'amuse. Quand le sucré semble en terre conquise, il ose le salé. Ses petits déjeuners sont devenus rares, avoue-t-il. Alors quand il prend le temps, il attaque œufs brouillés, charcuterie, ou, comme hier, à la scandinave, un saumon fumé (par ses soins) qu'il agrémente de fruits rouges, de tranches d'avocat et d'un fromage blanc d'Isigny. Le fromage blanc, petite note de l'enfance. «Sauf quand on est enfant, quand prend-on le temps de petit-déjeuner ?», interroge le chef.

www.ladepeche.fr
 Pays : France
 Dynamisme : 0



[Visualiser l'article](#)

L'enfance, Sébastien Franjau, patron de La Cendrée à Toulouse, nous tire aussi par la manche pour nous y ramener avec un classique injustement oublié, la gaufre. «Qu'est-ce qui fait une bonne gaufre ? Le gaufrier», c'est-à-dire l'appareil, avance-t-il, modeste. «Et surtout, c'est pas cher.»

Pour accompagner cette gourmandise de «presque 950 ans», Sébastien Franjau joue un fruit de saison, la framboise, et ajoute la fraise «qu'on trouve encore». Le tout avec une chantilly peu sucrée. Fondant des fruits et craquant de la gaufre, l'alliance des contraires fonctionne.

Olivier Verheek (L'Étang d'Ô à Villemur-sur-Tarn) a retenu lui, le melon qu'il sert en tartare, sur chèvre frais avec piment d'Espelette et jambon grillé. On retrouve le yaourt (de brebis frais) chez Florent Cluzel (Le Castet à Martres), accompagné de figues noires et de miel de pastel. Stéphane Cornu (Le Belvédère) table sur l'original : seigle au lait d'amande, baies de goji et cranberry. À vos cuisines !

Soupes et smoothies sur les marchés

Avec l'association Toulouse à table !, la Fête de la gastronomie se poursuit à Toulouse ce week-end. Après le rassemblement des Food Trucks jeudi soir au port Viguerie, ce sont quatre marchés toulousains qui seront le cadre de dégustations gratuites de soupes et smoothies. Samedi, Toulouse à table sera au marché Victor-Hugo et aux Carmes. Et dimanche aux marchés Saint-Aubin et Saint-Cyprien. Cette année, l'édition a été étendue et aura duré deux semaines. Au Marché d'intérêt national de Toulouse Métropole, le brunch de chefs proposé hier par la direction du MIN et l'association [Tables](#) et [auberges](#) de [France](#) visait à rapprocher producteurs et consommateurs. Ces derniers étaient invités pour l'occasion à découvrir un lieu réservé aux professionnels. L'engouement des Français pour la cuisine, révélé par les émissions de télé, se traduit-il dans les faits ? «Il y a un vrai engouement, un retour aux sources, aux produits de qualité, juge Sébastien Franjou. Mais est-ce que les gens passent des heures et des heures dans leur cuisine ? J'en doute et c'est pour cela qu'il y a des restaurants...»

Repères Le chiffre : 6

chefs > Au MIN. Six chefs étaient conviés hier matin au Marché d'intérêt national, où ils se fournissent tous, par la direction du MIN et l'association [Tables](#) et [auberges](#) de [France](#).