



JULIEN HENNOTE

Le Pourquoi pas à Dinard

La mer, partout. En face, Saint-Malo. Dans cette belle maison pittoresque, le chef, enfant du pays, cuisine local, marin et simple, tout ce qu'on aime...

Reportage : Pascale Mosnier - photos : Marc Rosaz



1



2



3

1 La grosse villa normande typique abrite le délicieux hôtel Castelbrac et le restaurant.

2 Même restaurée, l'entrée du bar reste «dans son jus».

3 Le bar, superbe, est installé dans l'ancien aquarium.

4 La salle à manger était jadis le bureau du commandant Charcot.



4

Rien ne se perd, rien ne se crée, tout se transforme... *Le Pourquoi pas* était le nom du bateau du commandant Charcot, grand explorateur polaire, qui installa en 1935 l'aquarium de la ville de Dinard dans cette villa construite un siècle plus tôt par des Britanniques qui l'appelaient la villa Bric à brac... Transformé en hôtel après près de deux ans par une équipe de bon goût décidée à restituer l'âme magique du lieu, le *Castelbrac*, aux 25 chambres, est entièrement tourné vers la mer. Vue magnifique des marées qui changent le paysage et délicieuses assiettes de produits, marins eux aussi pour la plupart.

LE MEILLEUR DU TERROIR

Julien Hennote, né à Dinard il y a 33 ans, a vécu l'aventure dès le départ. Du plus loin qu'il se souvienne, il a toujours eu envie de cuisiner. Parcours classique dans de belles maisons, puis deux ans en Polynésie. Retour au pays, juste au bon moment, pour s'impliquer avec passion dans l'ouverture du *Pourquoi pas*. Sélectionner des producteurs locaux exceptionnels, composer une équipe aussi investie que lui, et faire une cuisine simple (c'est compliqué...), au plus près des belles spécialités du terroir. "Chez moi, pas de rougets de Méditerranée, mais de la pêche locale, des plats que nous changeons en fonction des saisons et de nos envies. Une recette, même réussie, ne doit pas devenir automatique", affirme ce jeune chef calme, authentique, doué de bon sens, dont le talent devrait assez vite attirer une belle étoile, on le lui souhaite...



11 questions à Julien Hennot

Votre principal trait de caractère ?
Ma bonne humeur

Avez-vous une devise ?
Travailler paye toujours

Si vous n'emportez que 3 produits sur une île déserte...

Du pain, du fromage et du vin

Votre ustensile de cuisine préféré ?
Mes râpes Microplane

Si vous étiez un ingrédient ?
Le citron, je suis fan d'une touche d'acidité

Si vous n'aviez pas été cuisinier ?
J'aurais aimé travailler dans le monde du sport

Un plat que vous auriez aimé inventer ?

Le lièvre à la royale, la technique est tellement passionnante

Le cuisinier qui vous inspire ?
Tous les chefs pour lesquels j'ai travaillé et qui m'ont beaucoup appris

Vous avez toujours dans votre frigo...

Du fromage et du beurre salé

Votre plat du dimanche soir ?

Des langoustines achetées vivantes, sautées au wok avec un peu d'ail et de citron vert

Où vous sentez-vous bien ?

Avec ma femme, mes enfants, mes amis, autour d'une table.

SES PRODUITS CULTE

Ramassées par des plongeurs entre 12 et 20 m de profondeur dans la baie de Saint-Malo. Leurs très grosses noix pèsent en moyenne 60 g. Leur fraîcheur absolue me permet de les cuisiner en tartare, en carpaccio, arrosées d'un bouillon chaud, rôties dans la coquille...



Les saint-jacques de plongée

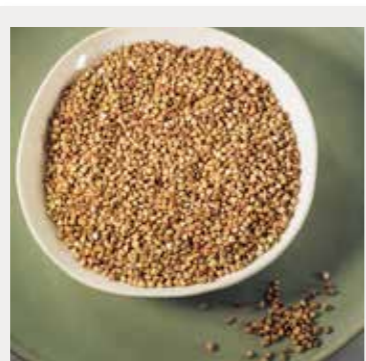


L'andouille de Dinan

En Bretagne, pas un repas sans pommes de terre... J'utilise une variété très locale, l'anoë, à chair ferme, dont la texture un peu sèche permet de faire de très bons gnocchis. J'aime aussi faire des crèmes de pomme de terre montées au beurre noisette.



Les pommes de terre



Le sarrasin

Emblématique de la Bretagne, facile à associer en salé ou en sucré, le sarrasin est un produit que j'aime accommoder, mais je le torréfie toujours afin qu'il donne avec son croquant un bon goût de grillé à un risotto, ou infusé dans de la crème pour une chantilly, une crème brûlée...



Mathieu, le fidèle second



Saisir vite les encornets



Goûter l'assaisonnement



La salle sur mer...

SA RECETTE DE COPAINS

Poêlée d'encornets à l'andouille

ASSEZ FACILE ET BON MARCHÉ

Préparation : 30 min
Cuisson : 20 min

POUR 4 PERSONNES

800 g de blancs d'encornets ●
200 g d'andouille de Dinan ● 75 g de sarrasin (magasins bios) ●
2 échalotes ● 10 cl de vin blanc sec ● 20 cl de crème liquide ●
1 bouquet de ciboulette ● 2 cuil. à soupe d'huile d'olive ● sel

1 Torréfiez le sarrasin à sec dans une poêle jusqu'à ce qu'il soit doré et dégage une odeur de grillé, laissez refroidir.

Pelez et hachez les échalotes, ciselez la ciboulette. Ôtez la peau de l'andouille, coupez-la en tranches de 0,5 cm d'épaisseur et détaillez-les en tout petits dés.

2 Préparez la sauce : faites suer dans une petite casserole les échalotes avec la moitié des dés d'andouille. Versez le vin, laissez réduire à sec, puis ajoutez la crème et laissez frémir 5 min. Mixez la préparation, filtrez et réservez cette sauce au chaud.

3 Coupez les encornets sur le côté pour les "déplier". Quadrillez légèrement la chair sur les deux faces avec la pointe d'un couteau pour éviter qu'elle ne se rétracte à la cuisson. Coupez les encornets en morceaux réguliers.

4 Faites chauffer l'huile à feu vif dans une poêle. Mettez-y les morceaux d'encornets à revenir 2 min en remuant, salez. Ajoutez le reste des dés d'andouille, faites sauter encore 1 min, puis versez la préparation dans un plat de service chaud. Parsemez de sarrasin grillé et de ciboulette.

5 Faites mousser la sauce réservée au chaud à l'aide d'un



mixeur-plongeant, versez-la sur les encornets et servez très chaud.

LE BON ACCORD DU SOMMELIER : un givry blanc (Bourgogne). Il conseille celui du Domaine Joblot, "Pied de Chaume" 2014, un 100 % chardonnay élevé en fût.

Le conseil du chef

L'andouille de Dinan est assez poivrée, il n'est donc pas nécessaire de rajouter du poivre dans cette recette. Vous pouvez la remplacer par de l'andouille de Vire, très proche en mode de fabrication et en goût.

Retrouvez nos offres spéciales d'abonnement p. 000, p. 000, p. 000 et sur www.magazines.fr/cuisineetvinsdefrance