

A la table de... Aux Jeunes Pousses, Angers



Angers continue sa mue gastronomique, se dotant de tables ou créativité et technique jouent les duos gagnants. Aux Jeunes Pousses, dans le quartier de la gare, Clément Paillard et Tiffany Ganahoa s'inscrivent dans cette nouvelle vague d'une cuisine pas timorée et fortement expressive. En ouverture la tarte angevine met direct sur le podium de diaboliques rillauds confits sans gras et furieusement goûteux, escortés avec entrain par des champignons et des pousses de cresson bio ainsi qu'une superbe glace à la moutarde.

Extatiques salsifis...

Clément Paillard nous propulse dans son univers avec un maigre, salsifis confits à la noisette, déclinaison autour du cresson de Bretagne, mousse de cresson et salsifis. Le poisson, parfait de texture, la chair nacrée, le cresson se pavanant dans sa robe de fraîcheur, exhalant ses senteurs végétales, et, en saveurs uppercut, de bluffants salsifis unis pour le meilleur à la noisette, mettent le palais en état de grâce. Le chef enfonce le clou avec un quasi de veau quasi fondant et fondamentalement réjouissant, crumble de ris de veau à l'élégance canaille, topinambours en mousseline et dés dans une terrienne prodigalité.

Magistrale ode au chocolat...

Seul dans sa cuisine en transparence, Clément Paillard excelle aussi dans le sucré et fait un doublé claquant d'allégresse. Pour garder la pêche en fin de repas, « Citrons cédrat de Nice et Menton dans tous leurs états », ça déménage en

douceur avec une glace au citron cédrat confit à la menthe, crumble caramélisé et aérienne crème de cheese-cake, jeunes pousses de tagette et liqueur de verveine pour un avis de grande fraîcheur en direct des Alpes. Le chef assène le coup de grâce par l'intermédiaire d'une « Douceur chaude au cacao de Tulakalum et au poivre long », dans une magistrale ode au chocolat, juste croquant au dessus, en dessous comme une mousse, en apesanteur, et encore en dessous divinement fondant, le dessert complètement addictif, probable et évident best-seller sucré de la jeune maison ouverte fin décembre 2019. Avec l'accueil attentionné et non feint de Tiffany Ganahoa et la cuisine aux saveurs libératrices de Clément Paillard, Aux Jeunes Pousses se pose d'office en chantre d'une gastronomie décomplexée pleinement accessible.

P.S. Le reportage a été fait juste avant le confinement.

Infos pratiques :

Menus :

L'Instant du midi (du mercredi au vendredi),
2 plats, 18,90 euros / 3 plats, 22,90 euros.

L'Instant du soir.

Découverte (3 plats), 38 euros.

Dégustation (6 plats), 55 euros.

••• **Aux Jeunes Pousses.**

••• **4, rue d'Anjou. 49100 Angers. Tel. 02 41 25 41 21.**

••• **www.auxjeunespousses.fr**

La Recette... Clément Paillard, restaurant Aux Jeunes Pousses, Angers.



Pavé de maigre aux salsifis, cresson et noisette, émulsion au pain brûlé.

Pour 4 personnes.

Salsifis:

500 gr de salsifis. 150 gr de noisettes torréfiées.
50 gr de beurre demi-sel.

Bien les nettoyer avant de les éplucher et les
réservier dans de l'eau froide (conseil, il est
préférable de mettre des gants pour les
éplucher).

Réaliser un beurre noisette dans lequel on
ajoute les noisettes torréfiées.
Plonger les salsifis dans le beurre et laisser cuire
une heure à 85°C.

Réservier sur une plaque avec un papier
absorbant.
Avant de les servir, les saisir sans matière grasse
dans une poêle bien chaude.

Viennoise de cresson aux noisettes:

50 gr de beurre demi-sel. 50 gr de parmesan.
25 gr de cresson cru.
50 gr de chapelure. 30 gr de poudre de
noisettes.

Mélanger le beurre pommade avec tous les
ingrédients au mixeur.
Étaler finement sur un papier cresson afin de le
couper à votre convenance.

Siphon de cresson aux salsifis/ Faire chauffer la
crème et mélanger le tout au mixeur /
Insérer dans le siphon pour le service.

Emulsion de pain brûlé:

50 gr de lait. 25 gr de crème liquide. 15 gr de
pain bien grillés et mixés.

20 gr de beurre. Jus d'un demi citron jaune.
Mélanger tous les ingrédients dans une
casserole portée à ébullition.

Ajouter un petit jus de citron à la préparation
avant de servir.
Emulsionner la préparation à l'aide d'un mixeur
pour le service.

Cuisson des pavés de maigre:

Environ 140 gr de pavé de maigre par personne
soit 560 gr.

Cuire dans une cocotte à couvert à 70°C environ
30 mn en fonction de votre four.

