

LE CHEF ★★

PATRICK HENRIROUX

Affirme sa passion végétale

2 Étoiles Michelin

Généreux et rayonnant, comme le jaune vif qu'il a choisi comme couleur dominante de son restaurant, Patrick Henriroux affiche une énergie et une bienveillance communicatives, qu'il insuffle à toute sa maison. Accueillir, régaler, dépayser et séduire sont les secrets de *La Pyramide* où le client est roi ! Retour à une table dont on ne se lasse pas.

TEXTE ESTÉRELLE PAYANI | PHOTOS ANNE-EMANUELLE THION

La *Pyramide* aurait pu l'écraser sous la charge de son histoire gastronomique, mais il a su, avec patience et modestie, éloigner les mânes de Fernand Point et imposer sa marque à cette demeure mythique. Au cœur de la région la plus riche en trois étoiles après Paris, il a écrit une nouvelle histoire gastronomique et fait le bonheur de tous ceux qui s'attablent à l'une de ses tables, que ce soit *La Pyramide* ou le bistrot *PH3*.

Quand Patrick Henriroux arrive, à 29 ans seulement, à Vienne, il a derrière lui l'étoile obtenue à *La Ferme de Mougins*. Il lui fallait également une bonne dose d'inconscience (et de talent) pour reprendre l'établissement de Fernand Point et de sa femme Mado, qui demeurera pour toujours l'un des 23 à avoir décroché les trois étoiles Michelin dès 1933. Dans ces cuisines ont en effet été formés Paul Bocuse, les Haeberlin, les Troisgros et Alain Chapel, futurs héros de la nouvelle cuisine. Sacha Guitry, Jean Cocteau, Colette et Fernand Point (1,92 m, 165 kg et 169 cm de tour de taille) en imposait autant par son talent que par son sens de la mise en scène : un géant à tous les sens du terme.

Après la mort de Point, la maison connaît une succes-

sion de chefs puis trois ans de fermeture. La reprise de *La Pyramide* par Henriroux et sa femme Pascale en 1989 était donc un défi colossal : « c'était comme sauter en parachute des falaises d'Étretat... sans savoir si le parachute va s'ouvrir ! J'ai dit banco car je n'avais rien à perdre à essayer. C'est un peu comme si, aujourd'hui, un cuisinier devait succéder à Paul Bocuse... » Patrick s'attèle à la tâche avec succès : il obtient une première étoile sept mois après la réouverture, la deuxième en 1992, et le classement « Relais & Châteaux » de l'établissement en 1999.

UNE RÉGION HAUTEMENT GASTRONOMIQUE

Avec ses 30000 habitants, on pourrait croire que Vienne est une belle endormie à seulement 20 mn de Lyon. Mais ce serait méconnaître l'histoire de la première base gallo-romaine en France, choisie pour son emplacement similaire à celui de Rome, au bord d'un fleuve et entouré de neuf collines. On dit même que ce sont des habitants de Vienne qui seraient partis fonder Lyon deux siècles plus tard ! Au cœur des vignobles de la vallée du Rhône, c'est en fait une pépite incroyablement vivante, préservée mais proche de tout, où abondent les productions de la terre... et les tables d'excellence. En 1h30, ses heureux habitants peuvent se rendre dans 7 restaurants 3 étoiles : Pic, Troisgros,





Henriroux, en bon aubergiste, adore les moments de rencontre et de partage sur le marché local.

Blanc, Bocuse, Renaut, Marcon, Meilleur... et même Lameloise en poussant un peu !
Pour Patrick Henriroux, c'est une chance : « mon grand-père disait déjà que quand on connaît bien sa géographie, on sait ce qu'il faut faire ; 65 % de nos clients sont rhônalpins... et reviennent donc fréquemment. Une excellente motivation pour rester créatif

Je me définis plus comme un aubergiste que comme un chef : savoir recevoir les hôtes avec sourire et gentillesse est le cœur de mon métier ».

et continuer à faire évoluer nos plats, pour toujours les surprendre ! » Cette fidélité de la clientèle, si elle témoigne de la haute qualité de l'assiette, pousse l'équipe à se dépasser pour ne pas décevoir les habitués : un défi quotidien, où continuer à plaire après les années peut être plus difficile que séduire un client de passage. « La Pyramide n'est pas qu'une bonne table, mais une expérience globale. Je me définis plus comme un aubergiste que comme un chef : savoir recevoir les hôtes avec sourire et gentillesse est le cœur de mon métier ».

PLAIRE ET FAIRE PLAISIR AVANT TOUT

Il n'est donc pas aisé de définir la cuisine de Patrick Henriroux, tant elle est variée et séduisante. Inspirée de la région et de l'ailleurs, elle ne s'impose pas mais charme par son éclectisme. « Ici, on essaie de plaire et de faire plaisir au client, aussi bien à l'hôtel que dans nos deux restaurants. Le maître-mot de la maison, c'est l'unité ! » Lorsque que coulisse enfin la porte laquée de noir du gastro, « le cirque commence ». Difficile en effet de ne pas penser à un manège puisque l'on est à deux pas de l'obélisque qui donne son nom à l'établissement, au centre même du cirque romain... En jaune et noir contrasté, tout est réglé comme un ballet dans cette grande salle ouatée. On ne s'ennuie pas à table, tant la gamme maîtrisée est étendue : classique ondoyante (saint-jacques aux truffes et gnocchi), délicatement contemporaine (croustillant cromesquis

de comté sur crème de maïs et cuisse de caille rôtie), ou sous influence japonaise (gelée de dashi servant de support à un tartare de bœuf, moules et espuma wasabi) ; le chef est à l'aise dans tous les registres. On y trouve donc aussi bien des créations récentes que des plats-signatures, comme la crème soufflée de dormeur au caviar (créée en 1989), ou le piano au chocolat créé pour Miles Davis lors du festival de jazz de Vienne de 1989. Nombre d'artistes sont des fidèles du restaurant, assurant sa réputation internationale. Et si le Japon teinte de temps à autre sa cuisine, c'est qu'il entretient une relation fidèle avec ce pays, où il se rend régulièrement pour superviser le Crown, restaurant du Palace Hotel de Tokyo, lui aussi étoilé. Il ne faut donc pas s'étonner au moment du chariot de fromage de se voir proposer du manchego découpé à l'aide ... d'un rabot traditionnellement utilisé pour la bonite séchée du dashi japonais !

UNE MAISON QUI FAIT ÉCOLE

On ne peut écrire une telle histoire tout seul. Patrick Henriroux est entouré d'une équipe de haut vol, comptant deux Meilleurs Ouvriers de France. Christian Née (MOF 2004), son chef exécutif, avec lequel il travaille depuis près de 11 ans, ainsi que Benjamin Pâtissier (MOF 2015), son second. Une véritable dream team qui soutient la « cuisine de la maison » car, comme il le dit, « on est restaurateur, pas star ! », et un esprit de transmission qui a fait école. Ainsi, 31 anciens de *La Pyramide* sont désormais étoilés dans le monde, de Christian Julliard (corporate chef pour Alain Ducasse) à Yohann Chapuis de Greuze à Tournus : « tous ces jeunes passés par chez moi, c'est ma plus grande fierté ! » Peu à peu, ses enfants ont choisi de venir

AU LIT !

Adieu le classicisme, place au design : en 2015, l'hôtel de 18 chambres et 4 appartements a été entièrement réaménagé. Lignes épurées, boiseries en plaquage d'érable moucheté ou grisé et technologie dernier cri : lampes tactiles, station de chargement universelle, veilleuse intelligente, coiffeuse escamotable... Moderne et astucieuse, pensée aussi bien pour les voyages professionnels que pour les week-ends en amoureux, cette rénovation réussit le pari de transposer l'esprit Henriroux dans ses moindres détails, jusqu'à bercer notre sommeil !

L'ENTRÉE

Saint-Jacques rôties au beurre d'Étрез, gnocchi à la truffe et émulsion à la bière blanche

POUR 4 PERSONNES

SAINT-JACQUES

8 Saint-Jacques, calibre 3/5
30 g de *tuber melanosporum*

SIPHON BIÈRE BLANCHE

1/2 échalote
100 g de barbes de Saint-Jacques
40 g de bière blanche
40 g de fond blanc
100 g de lait
100 g de crème
Huile de truffe
Agar-agar : 1 g pour 250 g d'appareil

PÂTE À TUILE VOATSIPERIFERY

100 g de beurre
100 g de farine
80 g de sucre glace
Sel
100 g de blanc d'œuf
Poivre voatsiperifery

GNOCCHI À LA TRUFFE

4 PIÈCES PAR PERSONNE
125 g d'eau
125 g de lait
100 g de beurre
5 g de sel
2 g de sucre
150 g de farine
225 g d'œuf
20 g de truffe hachée
Poivre blanc

DRESSAGE

Pousses de shiso pourpre
Feuilles de mizuna

LES SAINT-JACQUES

Décoquillez les Saint-Jacques en réservant les noix et les barbes lavées.
Tailler la truffe en brunoise et hacher les parures.

LE SIPHON DE BIÈRE BLANCHE

Faire suer l'échalote et ajouter les barbes. Réduire de moitié.
Déglacer avec la bière et réduire de moitié.
Ajouter le fond blanc et réduire de moitié.
Ajouter le lait et la crème et porter à ébullition.
Mixer au Thermomix et chinoiser.
Coller à l'agar et ajouter l'huile de truffe ainsi que l'assaisonnement.
Placer en siphon avec deux cartouches et réserver.

LA PÂTE À TUILE VOATSIPERIFERY

Blanchir le beurre au batteur à l'aide d'une palette.
Ajouter la farine, le sucre glace et le sel.
Ajouter le blanc d'œuf et étaler sur un Silpat à l'aide d'un pochoir.
Parsemer de poivre voatsiperifery. Cuire 6 min à 160°.
Façonner dans une gouttière à la sortie du four. Réserver.

LES GNOCCHI À LA TRUFFE

Réaliser une pâte à choux et incorporer la truffe hachée.
Pocher dans une chauffante salée des boudins de 2 cm de long et 1 cm de diamètre.
Refroidir et réserver.

DRESSAGE

Colorer au beurre demi-sel les Saint-Jacques.
Réchauffer les gnocchi et les placer de chaque côté.
Recouvrir les gnocchi avec le siphon et parsemer avec la brunoise de truffe.
Ajouter entre les Saint-Jacques la tuile garnie de pousses de shiso pourpre et de feuilles de mizuna.



LE POISSON

*Blanc de turbot de ligne à l'huile d'orange,
endive braisée et réduction de betterave*

POUR 4 PERSONNES

TURBOT

260 g de blanc de turbot
10 g de sel marin au safran

ENDIVES

2 endives
5 g de sel
5 g de sucre
15 g de beurre

HUILE D'ORANGE

2 oranges en zestes
50 g d'huile de pépins de raisin

VINAIGRETTE DE BETTERAVE

50 g de jus de betterave rouge réduit
20 g de vinaigre de Xérès
5 g de jus de citron vert
Sel
Xanthane

DRESSAGE

Petits croûtons de pain de mie
Câpres à queue
Câpres au sel
Feuilles de poirée

LE TURBOT

Parsemer le blanc de turbot entier, dont la peau aura été enlevée, de sel au safran. Laisser mariner 2 h.
Essuyer et découper des lamelles de 3 à 4 mm d'épaisseur environ. Réserver sur du papier sulfurisé.

LES ENDIVES

Couper les cœurs des endives en deux dans la longueur.
Les assaisonner pour leur faire perdre leur eau de végétation.
Placer en sac sous-vide avec le beurre. Cuire une heure à 90°.
Les glacer. Réserver.

L'HUILE D'ORANGE

Mettre en sac sous-vide et cuire une heure à 90° à la vapeur.
Égoutter l'huile et réserver.

LA VINAIGRETTE DE BETTERAVE

Lier la vinaigrette au xanthane afin d'obtenir une texture sirupeuse.

DRESSAGE

Poser le blanc de turbot dans l'assiette et le badigeonner avec l'huile d'orange.
Passer à la salamandre afin de le monter en température.
Rôtir l'endive au four et la poser sur le poisson.
Parsemer avec des mini croûtons de pain de mie, de la poudre d'orange et des câpres à queue.
Ajouter quelques traits de réduction de betterave et décorer avec des câpres au sel et des feuilles de poirée.



L'AFTER EIGHT

POUR 10 PERSONNES

CROUSTILLANT GUANAJA

30 g d'amandes blanchies
3 g de sucre glace, 40 g de
couverture noire
2 g de beurre, 33 g de
feuillantine, 0,2 g de sel

GEL AU GET 31

60 g de Get 31
4 g de sucre semoule,
0,6 g d'agar-agar

GLAÇAGE MIROIR

81 g de crème liquide 35 %
61 g d'eau
122 g de sucre semoule
61 g de glucose, 40 g de cacao
2 feuilles de gélatine

GLACE À LA MENTHE

150 g de lait demi-écrémé
40 feuilles de menthe fraîche
2 jaunes d'œufs
24 g de sucre semoule
0,8 g de stabilisateur
42 g de crème liquide
0,12 g de cristaux de menthol

MOUSSE AU CHOCOLAT, POIVRE DE LA JAMAÏQUE

100 g de lait UHT demi-écrémé
4 g de sucre inverti
0,8 g de poivre de
la Jamaïque moulu

LE CROUSTILLANT GUANAJA

Réaliser un duja avec les amandes et le sucre glace, ajouter le chocolat et le beurre. Incorporer la feuillantine et le sel délicatement à la maryse. Étaler à 3 mm, laisser cristalliser au froid et couper des cercles de 4 cm de diamètre.

LE GEL AU GET 31

Faire chauffer le Get 31 à 40°, ajouter le sucre et l'agar-agar en pluie et porter à ébullition. Mixer la gelée obtenue au Thermomix jusqu'à l'obtention d'un gel lisse et brillant.

1 feuille de gélatine
130 g de couverture noire
168 g de crème fouettée
mousseuse

CRÉMEUX OTUCAN

80 g de lait demi-écrémé,
4 g de glucose
1 feuille de gélatine
128 g de couverture Otucan
(Valrhona)
160 g de crème liquide 35 %

SAUCE CHOCOLAT LIQUIDE

100 g d'eau, 32 g de glucose
24 g de cacao, 15 g de sucre
semoule

SABLÉ CACAO

25 g de poudre d'amandes,
150 g de farine
5 g de levure chimique, 20 g
de cacao
60 g de sucre glace, 5 g de
sel fin
140 g de beurre, 2 jaunes
d'œufs cuits dur

TUILE CHOCOLAT

30 g de beurre pommade,
30 g de sucre glace
10 g de cacao, 1 blanc d'œuf
30 g de miel, 20 g de farine

LE GLAÇAGE MIROIR

Mélanger les 5 premiers ingrédients et cuire à 105°, ajouter la gélatine

LA GLACE À LA MENTHE

Faire une crème anglaise avec tous les ingrédients. Chinoiser, laisser reposer 24 h au frais, congeler et passer au Pacojet.

LA MOUSSE AU CHOCOLAT, POIVRE DE LA JAMAÏQUE

Faire chauffer le lait avec le sucre inverti et le poivre moulu, ajouter la gélatine ramollie et bien essorée, verser sur le chocolat, incorporer la crème fouettée. Remplir des moules en forme de dôme de 4,3 cm de diamètre, lisser et déposer le croustillant.

CRÉMEUX OTUCAN

Réaliser une ganache avec les 4 premiers ingrédients, ajouter la crème froide, mettre en poche.

LA SAUCE CHOCOLAT LIQUIDE

Mettre tous les ingrédients dans une casserole et porter à ébullition.

LE SABLÉ CACAO

Mélanger les 6 premiers ingrédients dans la cuve du batteur, ajouter les jaunes, ajouter le beurre. Étaler à 2,5 mm, détailler des cercles de 5 cm de diamètre (1 par personne) et de 3 cm de diamètre (3 par personne). Cuire au four à 160° pendant 15 min.

LA TUILE CHOCOLAT

Mettre tous les ingrédients dans un cul de poule et bien mélanger au fouet. Étaler à l'aide d'un pochoir rectangle de 8 cm sur 15 cm. Cuire à 180° pendant 7 mn et mettre en forme autour d'un tube de 3,3 cm de diamètre.

DRESSAGE

Disposer le dôme chocolat sur le sablé de 5 cm de diamètre et disposer une minuscule feuille d'argent sur le centre du dôme chocolat.

Prendre le tube de tuile chocolat, tremper le bas du tube (environ 3 mm) dans de la couverture fondue et disposer le tube au centre de l'assiette, coller à l'aide de la bombe de froid. Garnir 1/3 du tube avec le crémeux Otucan, ajouter 10 g de gel au Get 31.

Recouvrir d'un sablé de 3 cm.

Garnir jusqu'aux 2/3 de glace à la menthe

et ajouter un sablé de 3 cm.

Garnir jusqu'à hauteur du moule avec le crémeux Otucan.

Disposer le dôme chocolat sur le sommet du tube.

Mettre la sauce chocolat autour de la base du tube.

Disposer le décor chocolat - préalablement réalisé avec de la couverture Guanaja et finement étalé puis détaillé à l'aide d'un chablon - sur le dôme.





travailler à ses côtés : son fils Boris, sa fille Leslie et son mari spécialisé en sommellerie. Il faut dire que la cave, transmise à chaque nouveau propriétaire, a de quoi faire rêver : riche de 30 000 bouteilles, dont 65 % de vins de la vallée du Rhône, elle recèle également un cognac du XVIII^e siècle ainsi qu'une incroyable collection de chartreuses... En travaillant ainsi en famille,

Ici, le plus beau des compliments n'est pas « on s'est régalés », mais « on reviendra ! »

Patrick prépare l'avenir, pour que ses enfants puissent faire fructifier ce qu'il a su développer. En se remettant sans cesse en question, en modernisant l'établissement (notamment l'hôtel), en maintenant une équipe au top niveau, le passage de relais permettra de conserver ce qu'il nomme en riant « le secret de *La Pyramide* ». Ici, le plus beau des compliments n'est pas « on s'est régalés », mais « on reviendra ! »

LA SINCÉRITÉ AU MARCHÉ

C'est en parcourant avec lui le marché que l'on comprend toute sa sincérité et son engagement. Vienne possède l'un des plus anciens (attesté dès 1240) et

des plus étendus marchés de France, avec en été 450 producteurs (300 l'hiver) et 1,250 km de bancs. Il faut suivre ce fils d'agriculteur à la recherche de poireaux « bleu de Solaise », au fût plus court, s'émerveillant devant de la menthe chartreuse et des blettes d'Ampuis, ou m'expliquant à l'étal du volailler que les « grenouilles du pauvre » sont des bréchets de volaille à faire sauter à l'ail et au persil ! Une fantastique leçon de choses et de goûts, entrecoupée des saluts de ses confrères restaurateurs. Il est en effet le président de L'Agora des Chefs, où les chefs viennois, font rayonner leur savoir-faire et leur territoire, étroitement liés. Devant mon étonnement lorsqu'il me parle de la pomme de terre « Institut de Beauvais », il parcourt le marché pour me la dénicher : plus blanche que les autres, munie d'yeux nombreux, cette variété est tombée en désuétude mais, pour lui, elle est la meilleure pour le gratin dauphinois. D'ailleurs, il en achète illico, non pour me montrer qu'il a raison, mais parce qu'il a vite compris qu'il s'agit d'un de mes plats préférés. Et c'est en savourant ce gratin dauphinois – le meilleur que j'aie jamais goûté, parfaitement dosé en crème et en ail – que je comprends le plus grand des talents de Patrick Henriroux : l'empathie et l'envie de combler ceux qui viennent à sa table. Une belle âme de cuisinier et un vrai modèle d'humanité. ■



Signe d'exception



L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ, À CONSOMMER AVEC MODÉRATION.