



Jacques et Laurent POURCEL

Restaurant Le Jardin des Sens à Montpellier (34)



Jacques & Laurent POURCEL, nés le 13 septembre 1964 à Agde (34) France.

Installés à Montpellier, dans le Languedoc, les jumeaux POURCEL sont devenus en quelques années deux des meilleurs ambassadeurs de la gastronomie française.

Jacques & Laurent POURCEL, incontestablement jumeaux, fils et petit-fils de viticulteurs, ont grandi au bord de la Méditerranée. C'est là aussi qu'ils ont développé leur gourmandise qui les amena vers la cuisine. Leur maman les initia à la cuisine régionale faite de soupe de poisson, encornets farcis, rouille de seiche, brandade de morue ou bourride de baudroie.

BRAS, MENEAU, GAGNAIRE, CHAPEL, TRAMA furent leurs maîtres, un parcours initiatique qui leur ouvrira les portes de la création culinaire. Leur métier est une passion.

C'est en 1988 qu'ils créent, avec leur ami Olivier CHÂTEAU, originaire d'Angoulême, Le Jardin des Sens à Montpellier. Cette table va devenir rapidement une référence gastronomique dans le Sud de la France. Les étoiles et les récompenses se succèdent. En 1998, ils obtiennent la troisième étoile au Guide Michelin pour leur cuisine méditerranéenne, à la fois créative et raffinée.

Le Sud les inspire, leur univers se décline tout autour de la Méditerranée, leur cuisine joue à la fois sur les notes terrestres et marines, c'est dans les contrastes qu'ils excellent, chaud-froid, moelleux-croustillant, salé-sucré, doux-amer...

Une cuisine de goût et de couleurs. En 2000, les deux frères ont entrepris, à partir de leur restaurant montpellierain, un développement international qui les place parmi les chefs les plus actifs au monde.

Des enseignes dans le monde avec leur empreinte gastronomique (Shanghai, Bangkok, Tokyo, Genève, Marrakech, Paris, et prochainement à l'automne 2008 Casablanca et Dubaï), leur cuisine ethnique avec le concept brasserie «La Compagnie des Comptoirs» (Montpellier, Béziers, Paris, l'île Maurice). Ils sont également présents avec deux bistros spécialisés poissons, à Villeneuve-les-Maguelone, Sète et Marseillan.

Leur goût d'entreprendre et d'innover dépasse largement les portes de leurs établissements : les livres de cuisine, la restauration rapide autour du snacking chic, une école de cuisine, les bars lounge...

Ils ne se revendiquent d'aucune école, ils aiment découvrir et faire partager leur passion.

Ils sont engagés dans le soutien de nombreuses causes caritatives qu'ils supportent tout au long de l'année.

La défense de l'environnement est pour eux une véritable prise de conscience, surtout la nécessité de préserver notre planète pour transmettre aux générations futures une terre propre et un avenir plus serein.

Ces activités nombreuses et ces engagements n'empêchent nullement Jacques et Laurent de rester proches de leurs racines et de leur famille, ils reviennent toujours vers leur Sud, les valises pleines de souvenirs, de produits et d'idées qu'ils sont impatients de partager avec le plus grand nombre.

Plus d'infos sur www.jardindessens.com

RECETTE

L'épaule d'agneau confite, tartare de figues fraîches aux citrons confits et fleur de sel de Camargue, gelée de citron

INGRÉDIENTS pour 8 personnes

1/2 épaule d'agneau, 1 oignon, 1 carotte, 12 cl de vin blanc, 1 tomate, 60g de raisins secs, 5 abricots secs, 10 cl de jus d'agneau, 1 jus de citron, fleur de sel de Camargue, poivre blanc, huile d'olive, cumin, 1 cuillerée à soupe de miel, 10 figues fraîches, 30g d'amandes entières, 80g de citrons confits au sucre, 1 bouquet de ciboulette, quelques chips de citron confit, 3 feuilles de gélatine, 5 citrons jaunes, 200g de sucre, fleur de sel de Camargue.

DEROULEMENT

LA VEILLE

Taillez la viande en gros morceaux, badigeonnez-la de miel, saupoudrez-la légèrement de cumin, arrosez-la d'huile d'olive, puis laissez-la mariner au frais une demi-journée.

Lavez bien les cinq citrons. Taillez les citrons en fines tranches, mettez-les dans un sautoir avec le sucre et de l'eau à niveau. Faites ensuite confire à feu doux environ 2 heures. Une fois que le sirop a épaissi et que les tranches de citron sont devenues translucides, retirez-les du feu et conservez au frais.

Faites ramollir les feuilles de gélatine dans de l'eau glacée.

Récupérez le jus des citrons confits, délayez-le avec de l'eau à votre goût, il faut qu'il ne soit pas trop sucré, mais que l'on sente bien l'amertume. Chauffez 50 cl de ce jus, ajoutez la gélatine ramollie. Passez au chinois et réservez au frais au minimum 12 heures.

Faites suer l'agneau mariné à l'huile d'olive, ajoutez l'oignon ciselé et la carotte en dés, déglacez au vin blanc. Réduisez à sec puis mouillez à niveau avec le jus d'agneau et de l'eau.

Assaisonnez de poivre et de fleur de sel de Camargue, et laissez cuire longuement à feu très doux, jusqu'à évaporation du liquide. En fin de cuisson, ajoutez les raisins secs, la tomate en dés, les abricots secs, laissez compoter. La viande doit être très cuite et se détacher en fibres. Ajoutez un jus de citron, puis laissez refroidir.

LE JOUR MÊME

Hachez grossièrement les amandes, taillez les figues sans les éplucher en gros cubes, mélangez le tout, ajoutez un trait d'huile d'olive, le citron confit haché, la ciboulette ciselée, une pointe de fleur de sel de Camargue, un trait de poivre. Disposez le tartare de figue dans des verrines, couvrez de gelée de citron confit, disposez dessus l'épaule d'agneau confite froide émiettée.

Saupoudrez d'1 pincée de fleur de sel de Camargue.

Décorez avec des chips de citrons confits.