



J.C. DUPONT POUR L'EXPRESS STYLES

A l'œuvre



Page de gauche, Matali Crasset et Héléne Darroze (à dr.).
Ci-contre, le projet de Matali Crasset pour la décoration du Toustem.

La cuisinière et la designer

En exclusivité pour L'Express Styles, Héléne Darroze nous ouvre les portes du Toustem, le bistrot qu'elle inaugure dans le Quartier latin. L'occasion d'une rencontre avec Matali Crasset, qui a signé le design de son restaurant.

Toustem. « Toujours », en patois landais. C'est le nom du nouveau restaurant d'Héléne Darroze. Le mot sonne fort, comme pour faire écho à la terre natale, aux racines familiales et à la perpétuation du legs culinaire. Mais pas de nostalgie à outrance. Ce bistrot gastronomique affiche une cuisine au goût du jour et sa garde-robe classique – murs de pierre, poutres, tommettes... – est chahutée par les effets contemporains de la designer star Matali Crasset. Rencontre avec deux talents au féminin. **On croyait qu'Héléne Darroze était la femme d'une seule adresse, et la voici qui ouvre une annexe. Que s'est-il passé ?**

► **Héléne Darroze** : Il est vrai que j'ai toujours préféré me concentrer sur ma table de la rue d'Assas, ce qui ne m'a pas empêchée de la faire beaucoup évoluer ces dernières années, en ajoutant au restaurant gastronomique un bar à tapas puis le Boudoir. Et puis, que ●●

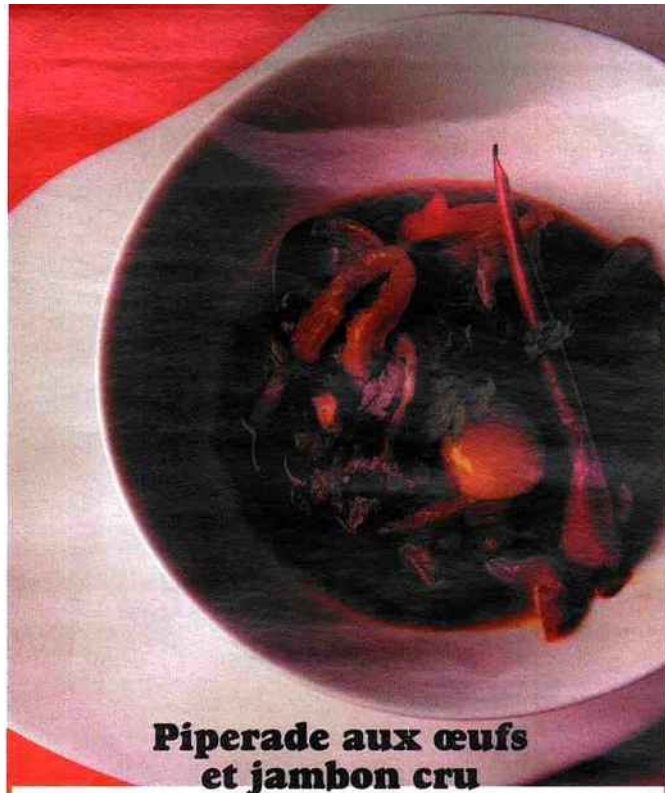
●● voulez-vous, le destin a frappé à ma porte. Un jour de l'automne dernier, l'agent immobilier qui avait trouvé l'emplacement de mon restaurant actuel, il y a sept ans, m'a recontactée en me disant : « J'ai trouvé un lieu qui m'a fait penser à vous. » Il m'a montré les photos, je suis allée voir, juste par curiosité. Ça a été le coup de foudre et j'ai signé aussitôt ! Il y avait des portes lourdes, des poutres, des murs de pierre et des salles voûtées, au sous-sol, et même une rôtissoire ; ça m'a rappelé les auberges du Pays basque espagnol. J'ai senti immédiatement qu'il avait du potentiel, à condition d'alléger sa rusticité... Spontanément, j'ai pensé à Matali Crasset.

Comment vous êtes-vous rencontrées ?

► **Matali Crasset** Très simplement. C'était l'année dernière, par l'intermédiaire du pâtissier Pierre Hermé, un ami intime d'Hélène, avec qui je travaillais sur un couteau-pelle à tarte pour la Forge de Laguiole. Il m'a fait part de la volonté d'Hélène de faire évoluer ses cartes, ses menus, sa vaisselle, bref, son identité visuelle, vers plus de modernité. Nous nous sommes rencontrées à l'occasion d'un déjeuner dans son restaurant. J'ai cherché à comprendre qui elle était et où elle voulait aller. On s'est tout de suite comprises. J'ai alors conçu à sa demande les plateaux à bouchées à picorer avec les doigts pour son Boudoir.

Comment avez-vous imaginé le design du Toustem ?

► **Matali Crasset** Toute la difficulté du design de restaurant, c'est d'insuffler une certaine modernité à un lieu sans tomber dans un « overdesign » qui prendrait le pas sur le talent du cuisinier ou l'identité originale du lieu. Le bistrot d'Hélène était très connoté. Il fallait l'attaquer frontalement, tout en respectant son cachet séculaire. Nous avons eu l'idée d'apporter toute la nouveauté par le sol, en coulant une résine technologique orange qui donne une impression étonnante de fluidité. La couleur orange apporte beaucoup d'énergie et de lumière et se décline sur les pieds des tables et des chaises



**Piperade aux œufs
et jambon cru**

PRÉPARATION : 20 MIN • CUISSON : 55 MIN • ASSEZ FACILE

Pour 6 personnes

Pour la piperade :

125 g de lardons • 2 gros oignons • 2 poivrons verts • 2 poivrons rouges • 1 kg de tomates bien mûres • 3 gousses d'ail • 1 bouquet garni • 50 g de graisse de canard • Sel, piment d'Espelette • 8 pimientos del piquillo en conserve (facultatif, ou des lanières de poivrons marinés).

Finition :

12 œufs • 12 fines tranches de jambon cru • 30 g de graisse de canard • Sel, piment d'Espelette

Faire revenir dans un faitout, dans la graisse de canard, les lardons. Une fois que les sucs ont bien attaché, ajouter les gousses d'ail, les oignons et les poivrons préalablement équeutés, épepines et éminces en fines lanières. Assaisonner de sel et de piment d'Espelette. Faire bien colorer et laisser

les sucs attacher, puis ajouter les tomates taillées grossièrement et le bouquet garni. Laisser cuire 45 minutes à feu doux. Puis ajouter les pimientos del piquillo taillés en lanières. Rectifier l'assaisonnement en sel et piment d'Espelette.

Verser la graisse de canard dans une grande poêle. Saisir rapidement les tranches de jambon de chaque côté. Puis les retirer.

Mettre alors la piperade dans cette poêle, bien détacher les sucs laissés par le jambon.

Casser les œufs dans un saladier, les assaisonner de sel et de piment d'Espelette, puis les verser dans la piperade, cuire en remuant sans cesse. **Disposer** alors la piperade dans un plat. Placer par-dessus les tranches de jambon, servir aussitôt.

Accompagner de larges tranches de pain de campagne grillées.

“ Une cuisine de bistrot gastronomique avec, sur la carte,

Trifle aux fraises et glace au gingembre

PRÉPARATION : 25 MIN ●

FACILE

Pour 4 personnes

2 grosses meringues nature de boulanger ● **250 g de crème fleurette (35 %)** ● **20 g de sucre semoule** ● **1/2 litre de glace au gingembre (à remplacer éventuellement par citron vert)** ● **500 g de fraises**

Faire une crème Chantilly mélangant la crème et le sucre ensemble dans un récipient bien froid et

monter au fouet. Réserver au frigo. **Nettoyer** les fraises dans un peu d'eau, les égoutter, ôter la queue, les découper en deux et mélanger avec un peu de sucre glace.

Briser la meringue en morceaux. **Disposer** dans 4 grands verres des morceaux de meringue, quelques fraises, une autre couche de meringue et une grosse cuillerée de crème Chantilly. Disposer une boule de glace au gingembre et finir avec des miettes de meringue. Servir aus-

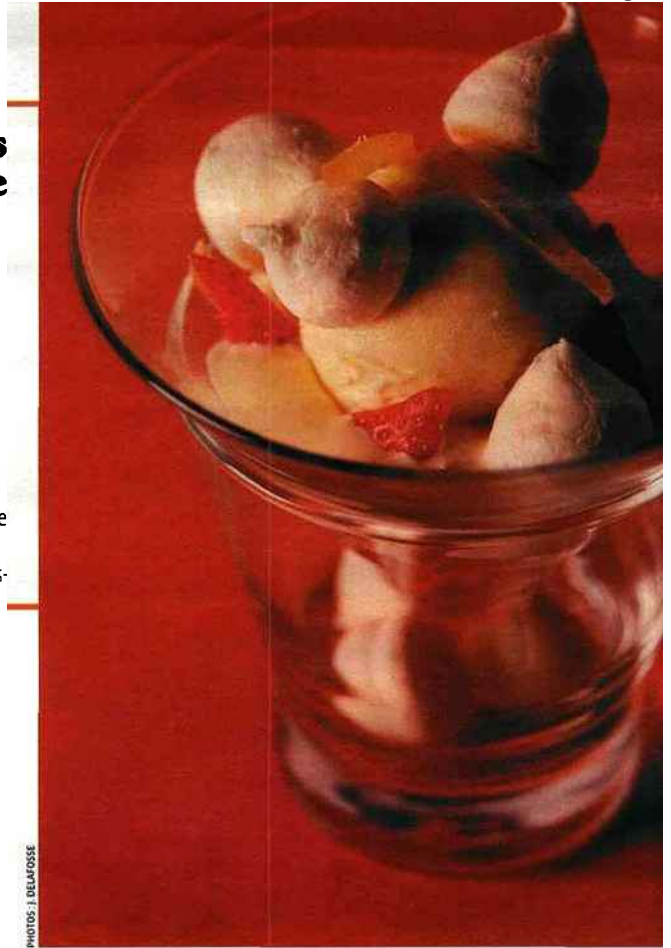
contemporaines, sur la vaisselle, les plinthes, le bas de certaines portes, un peu comme si une lave avait éclaboussé tout l'espace.

Et côté fourneaux ?

► **Hélène Darroze** La carte proposera une cuisine de bistrot gastronomique à prix abordable. Il y aura sur la carte tous les produits qui me sont chers – volailles jaunes, foie gras, saumon sauvage de l'Adour, asperges blanches des Landes... – des plats signatures que je fais depuis longtemps, comme la macaronnade de foie gras, que j'ai toujours préparée pour mes amis, des recettes coups de cœur comme la soupe au pistou, que j'ai apprise auprès de Léna Muratore, et des assiettes plus contemporaines, comme les asperges avec leur mousseline agrumes-épices. Nous avons aussi la chance d'avoir une rôtissoire pour préparer des cochons de lait et des poulets jaunes des Landes à la broche.

Vous êtes sensible à la gastronomie, Matali ?

► **Matali Crasset** J'aime beaucoup explorer cet univers, soit par le design de lieux, comme le Végétale, au Printemps de la maison, à Paris, ou le restaurant Vert Anis, à Annecy, soit par d'autres créations, comme la collection d'assiettes amovibles que j'ai créées pour Guy Degrenne. Avec Hélène, la collaboration est encore plus enrichissante, car je suis très sensible à son répertoire gastronomique. C'est une cuisine du souvenir qui me parle beaucoup. Elle me rappelle mon enfance en Champagne, dans le petit village de Normée, où mes parents étaient agriculteurs. Ma mère



PHOTOS : J. DELANOSSE

Le Toustem,
12, rue de l'Hôtel-Colbert, Paris (Ve).
Réservations
au 01-42-22-00-11.
Inauguration
le 29 mai.
Menus déjeuner :
24 €. A la carte : 50 €.

faisait une excellente cuisine de tous les jours, comme les endives au jambon. Mais le savoir-faire d'Hélène, c'est aussi le reflet de l'époque, des associations et des présentations très contemporaines, comme le parmesan avec l'encre de seiche.

Vous avez plus de points communs que ce que l'on pourrait penser ?

► **Hélène Darroze** C'est vrai que nous avons toutes les deux trouvé notre voie de la même façon. C'est pendant mes études de commerce à Bordeaux que j'ai décidé de changer de cap et de me tourner vers la gastronomie. C'est drôle, au même moment, Matali a eu le même déclic pour le design, alors qu'elle était aussi dans une école de commerce à Troyes. Aujourd'hui, nous avons toutes les deux 40 ans, à un moment de la vie où nous avons envie à la fois de consolider nos expériences et de tenter des choses nouvelles. C'est une chance que nos routes se soient croisées. ●

Propos recueillis par François-Régis Gaudry

tous les produits qui me sont chers”