

MAITRE-RESTAURATEUR

Pierre Négrevergne, *maître restaurateur à La terrasse Mirabeau, Paris*

Je suis Pierre Négrevergne, cuisinier, artisan, fan de produits, et aussi maître restaurateur. Donc nous sommes au restaurant *La terrasse Mirabeau*, à Paris dans le 16ème, place de Barcelone. J'ai demandé ce titre pour la simple et bonne raison que je suis un artisan défenseur du goût et de l'artisanat, et donc ça représente vraiment ces vraies valeurs. Il y a une charte qui est là pour ça, et ça correspond vraiment à mon envie de transmettre ça à mes apprentis, à mes cuisiniers, et aussi à mes clients : la vraie valeur du produit. Alors, aujourd'hui je vais vous préparer une recette à base de bœuf Polmard... Donc le bœuf Polmard, c'est un éleveur boucher à Saint-Mihiel, dans la Meuse, en Lorraine. Et c'est un artisan qui a la particularité d'élever ses blondes d'Aquitaine et de transformer cette viande, arrivée à une maturité de cinq à six semaines. Donc ça devient un produit juste exceptionnel.

Alexandre Polmard, *éleveur boucher, Saint-Mihiel*

Hé Pierre, comment tu vas ?

Pierre Négrevergne, *maître restaurateur à La terrasse Mirabeau, Paris*

Salut ! Bien, et toi ?

Alexandre Polmard

Ouais, ça va.

Pierre Négrevergne

Heureux d'être ici.

Alexandre Polmard

Oui ? Ça y est, tu viens faire les courses du matin ?

Pierre Négrevergne

Absolument.

Alexandre Polmard

Tiens, viens Pierre, je vais te faire goûter...

Pierre Négrevergne

Bonjour !

Alexandre Polmard

Steak haché aux cèpes. Regarde...

Pierre Négrevergne

Superbe.

Alexandre Polmard

Goûte ça. Ce sont des cèpes séchés, qu'on fait sécher nous-mêmes. Elles ont mûri quatre semaines comme ça...

Pierre Négrevergne

C'est fondant, c'est exceptionnel !

Alexandre Polmard

T'as le goût de la cèpe¹, avec le goût du bœuf. Parce que généralement quand tu aromatises...

Pierre Négrevergne

Et puis ça joue, un coup... On alterne : un coup le cèpe, un coup le bœuf...

Alexandre Polmard

C'est pas mal, hein ?

Pierre Négrevergne

Exceptionnel ! J'y retourne.

Alexandre Polmard

¹ Du cèpe. Le cèpe (nom masculin) est un champignon

Là tu n'es pas sur un gras... on n'est pas sur une surmaturation. On est sur un vrai goût de viande. Sur un vrai goût de gras qui n'est pas oxydé, qui libère vraiment les arômes naturels de la viande. On n'est pas dans le surplus. On n'est pas dans l'excès. C'est vraiment...

Pierre Négrevergne

Un gras sain.

Alexandre Polmard

Un gras sain, qui a été nourri, qui a été produit grâce à une alimentation riche en céréales, en tourteaux. Là tu ressens presque le goût de l'herbe qu'elles ont broutée pendant trois ans dans les parcs. Il y a ce foin, cette paille. Il y a tout dedans.