

Julie KOCH 30 Novembre 2012 |

Le chef étoilé de La Ribaudière à Bourg-Charente, a créé deux pizzas pour «La Boîte à Pizza». Une au saumon, l'autre aux truffes.



Le chef Thierry Verrat a voulu faire un clin d'œil aux fêtes de fin d'année avec ses deux recettes de pizzas. Photo J.K.

Après les chefs étoilés Michel Sarran et Cédric Béchade, Thierry Verrat aussi se met à la pizza. Si le chef n'a pas encore décidé de transformer La Ribaudière, son restaurant étoilé de Bourg-Charente, en pizzeria, il a mis ses marmites au service de «La Boîte à Pizza». Depuis un mois et jusqu'à début janvier, le visage du Charentais s'affiche en gros plan dans les 130 points de vente du réseau. La société, qui se revendique comme «le leader français de la vente à emporter de pizzas gourmets», lui a demandé de créer une pizza labélisée «la pizza des grands chefs».

Le Charentais n'a pas hésité à mettre son savoir-faire culinaire au service de la chaîne. «J'aime le goût. Pour 9,95 euros les gens peuvent découvrir des produits qu'ils ne connaissent pas. Tout le monde mange au moins une pizza par an. Ce n'est pas péjoratif, c'est un mode d'alimentation en vogue, je ne peux pas rester indifférent à un phénomène de masse», justifie le chef.

Huile de truffe et œufs de saumon

Thierry Verrat a retroussé ses manches et imaginé deux pizzas différentes. «Je ne savais pas ce qu'ils voulaient, je suis parti sur une au poisson, l'autre à la viande. Ils ne savaient pas laquelle choisir, ils ont gardé les deux.»

Avant lui, Michel Sarran et Cédric Béchade en avaient créé à la piperade et au «poulet crevette façon wok». Thierry Verrat mise sur des produits qu'il connaît bien. Pour celle de la mer, composée de saumon, citron confit, œufs de saumon, mozzarella et crème fraîche, il a tenu à ajouter des algues. «J'ai travaillé sur le côté iodé. On utilise beaucoup les algues ici, j'ai voulu les faire découvrir au grand public. Le citron confit apporte un peu de niaque.»

Quand à la pizza «terre», les fidèles de La Ribaudière y retrouveront une référence à l'établissement étoilé. «Le plat fétiche du restaurant, c'est une brouillade d'œufs aux truffes. Depuis vingt-cinq ans, on la sert au client en guise d'apéritif. Je l'ai prise comme base de la pizza.» À laquelle s'ajoute une pipette d'huile de truffe et du confit de canard. «C'est synonyme de fête, c'est un clin d'œil à Noël qui arrive.»

Si Thierry Verrat a eu carte blanche, il a quand même dû respecter un cahier des charges au niveau des coûts des produits et de la rapidité d'exécution de la recette. «Normalement, le goût devrait être le même à Marseille ou à Lille, mais je ne suis pas là pour tout contrôler».

C'est dans le local de la «Boîte à Pizza», avenue Victor-Hugo, à Cognac, que le chef a mis une touche finale à ses créations. «Je n'ai pas de four à pizza chez moi, c'était une première.» Si l'on en croit l'une des vendeuses du commerce, ces «déclinaisons terre et mer» se vendent comme des petits pains.

Julie KOCH 30 - Novembre 2012

<http://www.laribaudiere.com>