



ESPRIT TRAITEUR

UNE ENTRÉE ET UN PLAT, COMME CHEZ LE TRAITEUR, MAIS À LA MAISON? C'EST POSSIBLE ET PAS SI DIFFICILE!

CHRISTOPHE VANDERKELEN, DE L'ATELIER GOURMAND À UCCLE, NOUS CONFIE SES SECRETS.



Comme à

CHRISTOPHE VANDERKELEN, CHEF DE L'ATELIER GOURMAND

Sa passion, la cuisine. Comme une évidence depuis sa plus tendre enfance. C'est à l'âge de 15 ans qu'il passe à l'acte. En route pour des vacances chez ses grands-parents à Montpellier, il descend du train à Lyon, frappe à la porte d'un restaurant qu'il connaît et se fait embaucher. La machine est lancée. Il passe son CAP, devient meilleur apprenti du Rhône puis meilleur apprenti de France. Et les portes des grandes maisons s'ouvrent à lui. Dix ans d'expérience plus tard, Christophe rentre en Belgique et crée l'Atelier Gourmand avec le chef Richard Kopp. Depuis 2008, il en est propriétaire, pour le plus grand plaisir des papilles de tous ses clients.

A l'Atelier Gourmand, Christophe propose une cuisine raffinée, sur des bases françaises classiques mais adaptées aux goûts d'aujourd'hui. Pas de carte, mais chaque jour douze plats différents, inspirés de la saison et des produits du marché, sans oublier quelques indétronables comme la sole aux petits légumes, le saumon mariné, le tian de légumes et la mousse de jambon. Le tout pour un rapport qualité/prix imbattable et servi dans une ambiance familiale, particulièrement conviviale. Nous on dit chapeau!

L'Atelier Gourmand,
rue Vanderkindere 472,
1180 Uccle. 02 344 51 90.
Ouvert du mardi au vendredi
de 8 h 30 à 19 h et le samedi
de 8 h 30 à 17 h.

L'ENTRÉE

Saint-pierre au coulis de pois, purée de patate douce et chips de patanegra

Pour 4 personnes
Préparation: 30 mn
Cuisson: 30 mn
Repos: 10 mn

- ▶ 8 tranches de jambon cru (patanegra)
- ▶ 300 g de petits pois
- ▶ 3 c à s d'huile d'olive
- ▶ 15 cl de fond de volaille
- ▶ 1 patate douce
- ▶ 50 g de beurre
- ▶ 4 filets de saint-pierre
- ▶ sel, poivre du moulin

- 1** Préchauffez le four à 100°. Etalez les tranches de jambon cru sur une plaque recouverte de papier cuisson et faites-les sécher, 30 mn, au four.
- 2 Le coulis:** versez les petits pois dans une casserole et faites-les revenir, 2-3 mn, dans 1 c à s d'huile d'olive. Mouillez avec le fond de volaille et faites cuire, 5 mn. Egouttez les petits pois, en réservant le fond de volaille, et laissez-les refroidir, 10 mn, au congélateur.
- 3** Mixez les petits pois avec le fond réservé, rectifiez l'assaisonnement.
- 4 La purée:** pelez et lavez la patate douce. Coupez-la en gros dés et faites-les cuire, 10-12 mn, à l'eau bouillante salée. Egouttez-les puis écrasez-les au presse-purée avec le beurre. Salez, poivrez.
- 5** Coupez chaque filet de poisson en 3, faites-les cuire à la poêle dans l'huile d'olive restante. Salez et poivrez.
- 6** Dressez le poisson sur les assiettes, ajoutez 2 quenelles de purée et le coulis de pois. Décorez avec les chips de jambon cru.



L'Atelier Gourmand

Pour les fêtes

La carte traiteur est disponible depuis le 6 décembre. Les menus de Noël et de Nouvel An (zakouskis, 2 entrées, 1 plat et 1 dessert, 1 bouteille de champagne offerte pour 2 menus commandés + 1 cadeau surprise), à 57 €/personne, peuvent être commandés jusqu'au 22/12 et jusqu'au 29/12. L'Atelier Gourmand sera ouvert exceptionnellement le dimanche 23/12 de 8 h 30 à 16 h.



LE PLAT

Râble de lapereau aux truffes, lasagne de légumes grillés

Pour 4 personnes
Préparation: 30 mn
Cuisson: 45 mn

- ▶ 2 râbles de lapereau avec les os
- ▶ 4 c à s d'huile d'olive
- ▶ 1 oignon en dés
- ▶ 15 cl de jus de truffe
- ▶ 50 cl de fond de veau
- ▶ 20 fines tranches de lard salé
- ▶ 50 g de lamelles de truffe

La lasagne de légumes

- ▶ 1 courgette
- ▶ 1 aubergine
- ▶ 4 tomates
- ▶ sel, poivre du moulin

1 Désossez les râbles, le long de la colonne vertébrale, sans abîmer les filets de lapereau.

2 Coupez les carcasses en morceaux et faites-les colorer, dans 2 c à s d'huile d'olive, avec l'oignon, dans une casserole. Ajoutez le jus de truffe et le fond de veau et laissez cuire, 30 mn.

3 Passez au chinois, reversez le jus dans la casserole et faites réduire aux 2/3 pour que le jus épaississe. Réservez au chaud.

4 Posez 10 tranches de lard à plat sur le plan de travail,

posez un filet de lapereau au centre. Tapissez-le de la moitié des lamelles de truffes et posez un autre filet de lapereau par-dessus. Roulez-les dans le lard, comme un boudin, et emballez le tout dans du film plastique ménager. Faites la même chose avec les 2 derniers filets de lapereau et les tranches de lard restantes.

5 Faites cuire les «boudins» de filets de lapereau, 30 mn, à la vapeur.

6 Pendant ce temps, préparez la lasagne de légumes: préchauffez le four à 180°. Coupez

la courgette et l'aubergine en fines tranches et faites-les cuire, 10 mn, dans l'huile d'olive restante, salez et poivrez. Coupez les tomates en fines tranches.

7 Montez la lasagne en alternant les couches: tomates puis courgette et aubergine. Faites cuire, 10 mn, à four chaud.

8 Coupez chaque «boudin» de lapereau en 6 rondelles, disposez-les sur les assiettes avec une part de lasagne aux légumes. Nappez de sauce et servez.

L'ASTUCE

DE CHRISTOPHE

Montez les lasagnes de légumes dans des emporte-pièces, pour des portions individuelles.

Reportage Nathalie Bruart / Photos Laetizia Bazzoni / Vins Patrick Fiévez



Un potage « surprise » sous une croûte dorée

Christophe Vanderkelen sait attiser l'appétit

Le patron de l'Atelier gourmand, ce traiteur de la rue Vanderkindere, à Uccle, sait mettre en scène ses plats et exciter la curiosité de ceux qui vont les déguster. Pour nous mettre l'eau à la bouche, Christophe Vanderkelen a placé sous notre nez un bol recouvert d'une croûte de pâte feuilletée. Suspense... Une fois la paroi croquante brisée, on découvre une soupe crémeuse et fumante aux noix de Saint-Jacques et poireaux.

Nous nous sommes rendus cette semaine chez un traiteur, l'Atelier gourmand, une maison renommée gérée par Christophe Vanderkelen. Le cuisinier y est arrivé comme chef en 1996 et en a fait sa propre boutique depuis 2008. Pour l'occasion, Christophe a dressé une petite table devant le comptoir et nous a reçus comme au restaurant. D'ailleurs, le traiteur a été chef dans plusieurs grands restaus en France avant de s'investir dans son projet de cuisine traiteur. L'homme a fait ses débuts à « La bonne auberge », à Lyon, à

l'âge de 15 ans. Il y a été élu meilleur apprenti du Rhône en 1988 puis même meilleur apprenti de France l'année suivante. « Je me bats pour affirmer que le traiteur, c'est pas des plats de boucher », livre notre hôte. « Dans mon travail, je ne suis pas limité à une carte, je peux laisser libre cours à mon inspiration. Et j'essaie de faire du haut de gamme, avec des produits qu'on retrouve dans les étoilés »,

IL PROPOSE UNE SURPRENANTE SOUPE DE LANGOUSTINES AUX POIREAUX

explique le chef. Mais venons-en à la recette : la surprenante soupe de langoustines et de Saint Jacques aux poireaux en croûte. Voici, les ingrédients pour quatre personnes : un poireau, 500 cl de fond de volaille, 500 cl de fond de veau blanc, 250 cl de crème fraîche, 4 noix de Saint Jacques fraîches, 8 langoustines crues et décortiquées, 100 g de crevettes grises, un rouleau de pâte

feuilletée, 20 g de beurre, une cuiller à café d'huile d'olive, du poivre et de la ciboulette. « Dans une casserole, il faut faire réduire d'un tiers le fond de volaille et le fond de veau », débute Christophe. On émince ensuite le poireau en rondelles. On prend la partie verte, on la met dans la casserole et on laisse cuire 10 minutes. D'autre part, on fait sauter la partie blanche à la poêle avec un peu de beurre », explique le pro.

On ajoute ensuite la crème dans la casserole et on laisse cuire 5 minutes. Puis on mixe et on passe au chinois. Il faut bien presser pour que les fibres du poireau fasse le lien. Ensuite on réserve au froid », conseille le cuisinier. Je poêle alors les noix de Saint-Jacques et les langoustines. Puis je les coupe en deux et je les dispose dans des bols avec les crevettes et les rondelles de blanc de poireaux. Ensuite, je verse le potage froid dedans. On recouvre alors le bol de pâte feuilletée et on passe le tout au four à 18°C pendant 15 minutes », termine-t-il. Excellent appétit ! ■

GAËLLE PONSELET



1. Les ingrédients de notre recette : poireau, fond de volaille, crème fraîche, Saint-Jacques, langoustines, crevettes, pâte feuilletée, poivre et ciboulette.

2. On va briser cette croûte pour libérer le fumet de crustacés...

3. Le chef traiteur ucclois Christophe Vanderkelen mitonne des plats qui vous font passer pour un véritable artiste culinaire à la maison. ■ ■ G.P.

ZOOM

Des mets très raffinés qu'on peut emporter

Nous avons eu l'honneur de rencontrer un chef renommé et expérimenté mais surtout passionné et généreux, qui ne seulement connaît la cuisine mais aussi les produits, tel l'artisan qui les confectionne. C'est le signe d'une grande maîtrise et d'une véritable passion qui met en confiance. Derrière son piano, comme Christophe nomme joliment sa cuisine, il joue une musique parfaitement juste, créative et inspirée, enchaînerions-nous. Il sélectionne de bons produits du marché et réalise de succulents plats dignes d'un grand restau. La soupe

de crustacés est crémeuse, a beaucoup de goût et les noix de Saint-Jacques, qui se marient parfaitement avec le poireau, sont juste assez cuites pour qu'on apprécie leur chair tendre et légèrement élastique. La côte de veau du chef, qu'il attendrit à basse cuisson au four avant de la saisir, est également une merveille. Et même s'il avoue ne pas être un pâtissier dans l'âme, Christophe réalise un ananas poché et rôti (dont le secret est sans doute dans la marinade) avec un granité de citron vert tout simplement exquis. ■

ECRIVEZ-NOUS

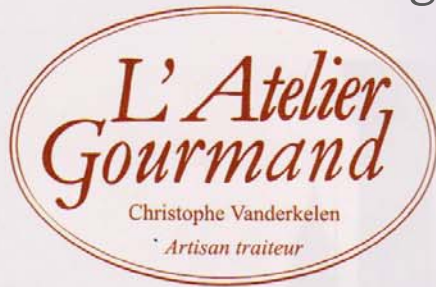
La Capitale
Nouvelles révélations!
«Deuxième chance pour une vie»
La nouvelle série médicale de Georges Huercano
LE 6 MARS 2013

Fin le bus privé!
La navette entre Bruxelles-Midi et l'aéroport de Charleroi reprise par les TEC

Cartes jaunes volontaires: halte aux 15 heures!
382 millions d'euros: le total

380 accidents de travail à la Stib

Together, Novembre 2012



A SWEET SECRET
HANDMADE WITH LOVE
IN THE KINGDOM OF BELGIUM.
NOW AVAILABLE AT
L'ATELIER GOURMAND.

L'Atelier Gourmand | Rue Vanderkindere 472 | 1180 Uccle | T. 02/344 51 90 |



www.cuberdonsleopold.com