



JÉRÔME BANCTEL

PARIS (8^e)



RACHID AGOURAY

MARRAKECH



RÉMY CARMIGNANI

MARRAKECH



ANDREA ASTONE

MARRAKECH



RICHARD BOURLON

MARRAKECH



ANTOINE PERRAY

MARRAKECH



BERNARD BESSE

TREIGNAC

Shurries

GASTRONOMIE

MAGAZINE



Que se passe-t-il à Marrakech..?



La Table d'Antoine

Son nom est Antoine Perray...

Il a construit sa carrière professionnelle comme on crée un jeu vidéo. Il y a mis de l'imagination, beaucoup d'imagination, et une interaction entre toutes les étapes de son parcours.

Aujourd'hui, à Marrakech... La Table d'Antoine gère des événements privés.

Confidentiels, intimistes ou extravagants, ces événements sont fort prisés par les célébrités de passage à Marrakech.

Antoine Perray précise :

« Mon épouse s'occupe de la partie artistique, c'est elle qui initie le projet selon les desiderata des clients. »

Ensuite ?

« Ensuite, Édouard, le directeur de la production, peaufine le décor, il met en place

les moyens logistiques, et Thomas, anciennement maître d'hôtel du Bristol à Paris, apporte son expertise pour offrir un service au top. »

Les décors ?

« Souvent éphémères... »

Tout comme la place Jemaa el-Fna recrée hors Marrakech, sur le sable du désert...

« Nous y avons "transporté" des cracheurs de feu, des charmeurs de serpents, des musiciens, le cérémonial du thé à la menthe, des cabanes à jus d'orange... »

Antoine Perray, chef d'entreprise et cuisinier, s'adapte à toutes les situations.

« Ce sont toujours des moments privilégiés que s'offre notre clientèle, nous devons les honorer au mieux. »

Il rajoute :

« Nous assurons la confidentialité de nos événements. Nous ne pratiquons aucune

forme de marketing autour du nom de nos clients. »

Des clients avec lesquels il nourrit des relations privilégiées, « des Suisses, des Anglais, des Français... ».

Voilà ce qu'est *La Table d'Antoine* de Marrakech. Le chef, un jour, a ouvert une brèche... Depuis, il évolue dans un univers hors norme, « exclusif », confidentiel...

Pourtant, au départ...

Après un apprentissage effectué dans une petite auberge en Normandie, Antoine Perray s'était établi un plan de carrière plutôt conformiste : accéder un jour à un poste de chef de cuisine...

« Pour moi, réussir dans le métier, c'était "ça", tout simplement. » Et ce fut ça jusqu'à son entrée comme chef exécutif des cuisines du Palais Namaskar de Marrakech.



Antoine et Zineb Perray.



Mais pour mieux comprendre son itinéraire, reprenons l'histoire du chef à son début...

En l'an 2000...

Antoine Perray débarque à Paris, tout d'abord au *Crillon*. «*Ma première expérience dans l'hôtellerie de luxe.*»

Ensuite, au *Plaza Athénée* où il intègre la brigade d'Alain Ducasse et Jean-François Piège.

2002... L'équipe d'Alain Ducasse l'envoie à Courchevel pour la saison d'hiver au *Byblos des Neiges* puis au *Byblos* de Saint-Tropez pour la saison d'été.

En octobre 2003... Retour au *Plaza Athénée*, cette fois-ci comme sous chef exécutif de Philippe Marc, pour le *Relais Plaza*, la *Cour Jardin* et le room service.

Saison d'été 2005... Son premier poste de chef de cuisine au *Grand Hôtel Miramar* à Propriano, en Corse.

«*Mon style de cuisine ? Celui d'Alain Ducasse, je faisais du copier-coller...*»

Alors, pour élargir sa vision de la cuisine, il contacte les frères Pourcel et se retrouve à l'*AmericKlub* de Sète.

«*Un restaurant de deux cents couverts, magnifique avec une plage privée.*»

Un retour à Paris...

Chef des cuisines à l'*Hôtel Murano*.

Un bel hôtel avant-gardiste où il s'initie à un certain art de vivre : le luxe décontracté. Antoine Perray faisait son entrée dans l'univers des *happy few*... Avec, en cuisine,

un cahier des charges assez précis.

Le cahier des charges ?

«*Une cuisine créative, à l'image de l'hôtel, soignée mais pas too much.*»

Il rajoute :

«*C'est à l'hôtel Murano que j'ai peaufiné mon style, m'affranchissant de toutes les cuisines jusqu'alors côtoyées.*»

L'*Hôtel Murano* se duplique à Marrakech, le jeune cuisinier y passe une semaine par mois, découvre une ville qu'il se prend à aimer, qu'il quittera deux ans plus tard (lors de son départ du *Murano*) sans se douter qu'un jour, il reviendrait.

2008... La Chine...

«*Au départ, il s'agissait d'une prestation d'un mois, puis pour une durée indéterminée. J'ai tout d'abord accepté, puis je me suis rétracté et j'ai finalement vendu mon appartement parisien.*

J'ai passé deux ans à Macau et deux ans à Canton.»

En 2012... Marrakech...

Et le *Palais Namaskar*.

«*Un lieu magique, une oasis au cœur de la Palmeraie, à quelques kilomètres du centre de Marrakech.*»

Son métier se métamorphosa en un mode de vie.

Le *Palais Namaskar* s'intégrait dans la *Collection des hôtels de luxe Oetker*.

Antoine Perray précise :

«*Son propriétaire, monsieur Soulier avait mis dans la construction de l'hôtel, toute*

son énergie, toute son âme. Peaufinant les moindres détails, il s'était inspiré des principes du Feng shui.»

Bref, un palais *Mille et Une Nuits* qui eut ses heures de gloire, et un restaurant, *La Table d'Antoine*, qui connut un franc succès.

Voilà comment, à Marrakech, Antoine Perray se constitua une fort belle clientèle.

«*Professionnellement, en tant que chef de cuisine, c'est ma plus belle réussite.*»

En effet, trois ans plus tard, lorsque Philippe Soulier vend le *Namaskar*, Antoine Perray quitte le *Palais* emportant avec lui la désormais célèbre *Table d'Antoine*. Il l'installe ailleurs, à Marrakech, à son propre compte.

«*Avant de créer ma société, j'ai fait la pré-ouverture du Mandarin Oriental de Marrakech.*»

Aujourd'hui, loin de sa Normandie natale, sous le soleil de Marrakech, Antoine Perray vit une existence passionnante, pleine de rebondissements...

Un retour en France ?

«*Pour l'instant, je ne l'envisage pas. Je me suis découvert une âme de voyageur...*»

Filet de turbot et artichauts à la barigoule

INGRÉDIENTS POUR 4 PERSONNES

- 4 Pavés de turbot (de 150 g)
- QS Citron, sel, poivre, huile d'olive, feuilles de sauge, pain de mie, fleur de sel, beurre clarifié
- 8 Artichauts poivrade
- 2 Échalotes ciselées
- 200 g Poitrine de porc (lardons)
- 120 g Vin blanc
- 80 g Crème fraîche
- 1 Pomme de terre (roseval)

PRÉPARATION

Trancher très finement du pain de mie, le détailler en disques de 2,5 cm de diamètre à l'aide d'un emporte-pièce puis les colorer légèrement sous la salamandre.

Sur une assiette vide, tendre du papier film, disposer des feuilles de sauge, saler et recouvrir d'un second papier film. Percer le papier film entre les feuilles de sauge et les sécher dans un four à micro-ondes pendant 4 minutes 30. Les obtenir sèches et bien vertes.

ARTICHAUTS À LA BARIGOULE

Tourner les artichauts, les couper en deux et les réserver dans de l'eau citronnée.

Faire revenir les échalotes ciselées et la poitrine avec de l'huile d'olive, ajouter les artichauts, verser le vin blanc et cuire à couvert pendant 7 minutes environ. Rectifier l'assaisonnement.

MOUSSELINE D'ARTICHAUTS

Prélever la moitié des artichauts à la barigoule, les mixer en fine mousseline, la détendre avec la crème fraîche et mixer à nouveau dans un blender jusqu'à l'obtention d'une purée onctueuse.

SAUCE

Prélever la moitié de la cuisson des artichauts à la barigoule, réduire à glace puis trancher avec de l'huile d'olive.

TUILES DE POMME DE TERRE

Peler la pomme de terre, la tailler en fines tranches à l'aide d'une mandoline. Les disposer sur une feuille de papier sulfurisé badigeonnée avec du beurre clarifié en les chevauchant légèrement, recouvrir d'une autre feuille de papier sulfurisé puis cuire dans un four à 140 °C pendant 25 minutes environ. Dès la sortie du four, saupoudrer légèrement de fleur de sel.

CUISSON

Dans une poêle antiadhésive, colorer les pavés de turbot avec de l'huile d'olive, les assaisonner puis finir de les cuire dans un four à 180 °C.

FINITION ET PRÉSENTATION

Dans une assiette, dresser un pavé de turbot et les artichauts à la barigoule. Ajouter la mousseline d'artichauts puis une tuile de pomme de terre et les disques de pain de mie. Verser la sauce puis la cuisson des artichauts barigoule émulsionnée.

Décor : chips de sauge.



Volaille fermière farcie aux truffes, foie gras de canard, morilles mijotées et asperges vertes

INGRÉDIENTS POUR 4 PERSONNES

- 4 *Suprêmes de volaille fermière*
- 15 *Asperges vertes (taille +16)*
- QS *Sel, poivre, huile d'olive, beurre, amandes fraîches, zestes de citron*
- 300 g *Morilles fraîches*
- 3 *Échalotes ciselées (1 + 2)*
- 1 *Gousse d'ail hachée*
- 50 g *Vin jaune*
- 500 g *Bouillon de volaille*
- 1 *Cuillère à soupe de crème fouettée*
- 200 g *Pommes de terre (samba)*
- 60 g *Farine*
- 2 *Jaunes d'œufs (fermiers)*
- 400 g *Blancs de volaille*
- 2 *Blancs d'œufs*
- 400 g *Crème liquide*
- 35 g *Truffes finement hachées*
- 150 g *Dés de foie gras de canard cru (d'1 cm de côté)*
- 4 *Ailerons de volaille fermière*
- 4 *Cuisses de volaille fermière*
- 1 *Tête d'ail*
- 1/2 *Bouquet de thym*
- 12 *Copeaux d'asperge crue*

PRÉPARATION

Éplucher les asperges, en tailler en 3 en fine brunoise et la réserver.

Cuire les asperges restantes dans une eau bouillante salée puis les refroidir aussitôt dans de l'eau glacée ; les obtenir croquantes.

Au moment, les poêler pour les colorer légèrement.

Nettoyer les morilles.

Suer une échalote ciselée avec l'ail haché et un filet d'huile d'olive, ajouter les morilles, déglacer au vin jaune puis recouvrir de bouillon de volaille et cuire pendant 15 minutes environ, jusqu'à l'évaporation totale du bouillon. Ajouter la crème fouettée et rectifier l'assaisonnement.

Hacher la moitié des morilles pour la farce, et réserver l'autre moitié.

Envelopper les pommes de terre avec du papier aluminium, les cuire dans un four à 180 °C pendant 30 à 45 minutes. Prélever la chair, la tamiser puis ajouter la farine et les jaunes d'œufs, assaisonner et réaliser des petites boules. Les cuire dans une eau bouillante salée, les égoutter dès qu'elles remontent à la surface. Les éponger sur un linge puis, au moment, les colorer dans une poêle avec de l'huile d'olive.

FARCE

Dans un cutter (Robot-Coupe), hacher les blancs de volaille avec les blancs d'œufs puis ajouter la crème liquide et l'assaisonnement. Débarrasser la farce obtenue dans un cul-de-poule puis, à l'aide d'une spatule, mélanger les truffes, les dés de foie gras, les morilles hachées et la brunoise d'asperges crues.

PROCÉDÉ

Sur une feuille de papier sulfurisé, disposer un suprême de volaille fermière et l'aplatir sur 2 cm d'épaisseur. Disposer le suprême sur un papier film, l'assaisonner puis dresser un boudin de farce sur un bord et rouler le tout en enveloppant fermement avec le papier film.

CUISSON

Cuire la ballottine dans un four vapeur à 72 °C pendant 45 minutes environ. Retirer le papier film et colorer la ballottine à feu vif.

SAUCE

Concasser les ailerons et les cuisses de volaille, les colorer dans une grande casserole avec les deux échalotes ciselées restantes et la tête d'ail. Déglacer avec de l'eau, ajouter le thym, réduire à sec, renouveler l'opération 3 fois ; la dernière fois, obtenir une sauce brune et onctueuse. Passer au chinois étamine, rectifier l'assaisonnement et monter au beurre.

FINITION ET PRÉSENTATION

Dans une assiette, dresser une ballottine taillée en biseau. Ajouter la garniture autour et verser la sauce. Parsemer des amandes fraîches et des zestes de citron.

