

LOCALE

Comment le chef Coste sublime la côte de porc bio, pochée caramélisée

1 min



Après plusieurs années passées à Paris, ce chef restaurateur et son épouse Nathalie, sont descendus en Roussillon en 2005. Mais c'est dans la capitale, où il tenait déjà un restaurant, que le couple s'est lié d'amitié avec Jean-Louis et Josiane Pujol (Vins et cochons bio à Fourques). Depuis, Philippe

Coste mitonne dans sa cuisine de l'Aramon Gourmand, son second restaurant créé en 2019 à Pézilla-la-Rivière, des plats élaborés avec les meilleurs morceaux de cochon du Mas Pujol. Dont ces côtes de porc escalopées.

Philippe Coste, pouvez-vous pour l'Indépendant dévoiler votre recette de côtes de porc pochées et caramélisées ?

J'utilise du cochon fermier bio à la chair tendre et très savoureuse du Mas Pujol : soit il vient me livrer la pièce demandée, soit je vais directement l'acheter. Et pour élaborer cette recette (pour deux personnes) j'utilise en l'occurrence du lomo de porc (de la poitrine fraîche). Je commence par faire pocher la viande durant 7 à 8 minutes dans du lait tiède auquel j'ai rajouté diverses épices, du thym, du cumin... Ensuite je fais revenir le morceau à la poêle avec un fond de beurre, et je le caramélise. Une fois saisi il faut que l'intérieur de la viande soit rosé. En accompagnement je prépare une purée de pommes de terre ou d'endives braisées, selon la saison. Pour le dressage, j'agrémenté d'une fleur d'anis, d'une gousse de vanille, d'herbes aromatiques. En général mes clients apprécient !

Dans quelles circonstances avez-vous été amené à rencontrer Jean-Louis Pujol, et ensuite sa famille ?

Avec les Pujol, cela fait déjà une bonne quinzaine d'années que l'on se connaît. À l'époque nous tenions avec Nathalie, mon épouse, un restaurant à Paris, dans le XIVe arrondissement. Il s'appelait Le Gourmand et était devenu la boîte à lettres des Catalans de Paris ! Ma cuisine était basée sur des plats traditionnels catalans : boles de picolat, escalivada etc. et j'en profitais pour mettre également en exergue les vins du Roussillon, particulièrement prisés dans la capitale. C'est lors d'une dégustation-présentation de ces vins que j'ai fait la connaissance de Jean-Louis. Il m'a fait découvrir ses cuvées et on est devenus amis. Quand nous avons, avec Nathalie, quitté la capitale pour le sud, et que nous avons acquis en 2019, à Pézilla-la-Rivière, ce restaurant anciennement

l'Hippocampe rebaptisé L'Aramon Gourmand, nous avons tout de suite contacté les Pujol. On travaille depuis main dans la main.

Recueilli par Va. P.

