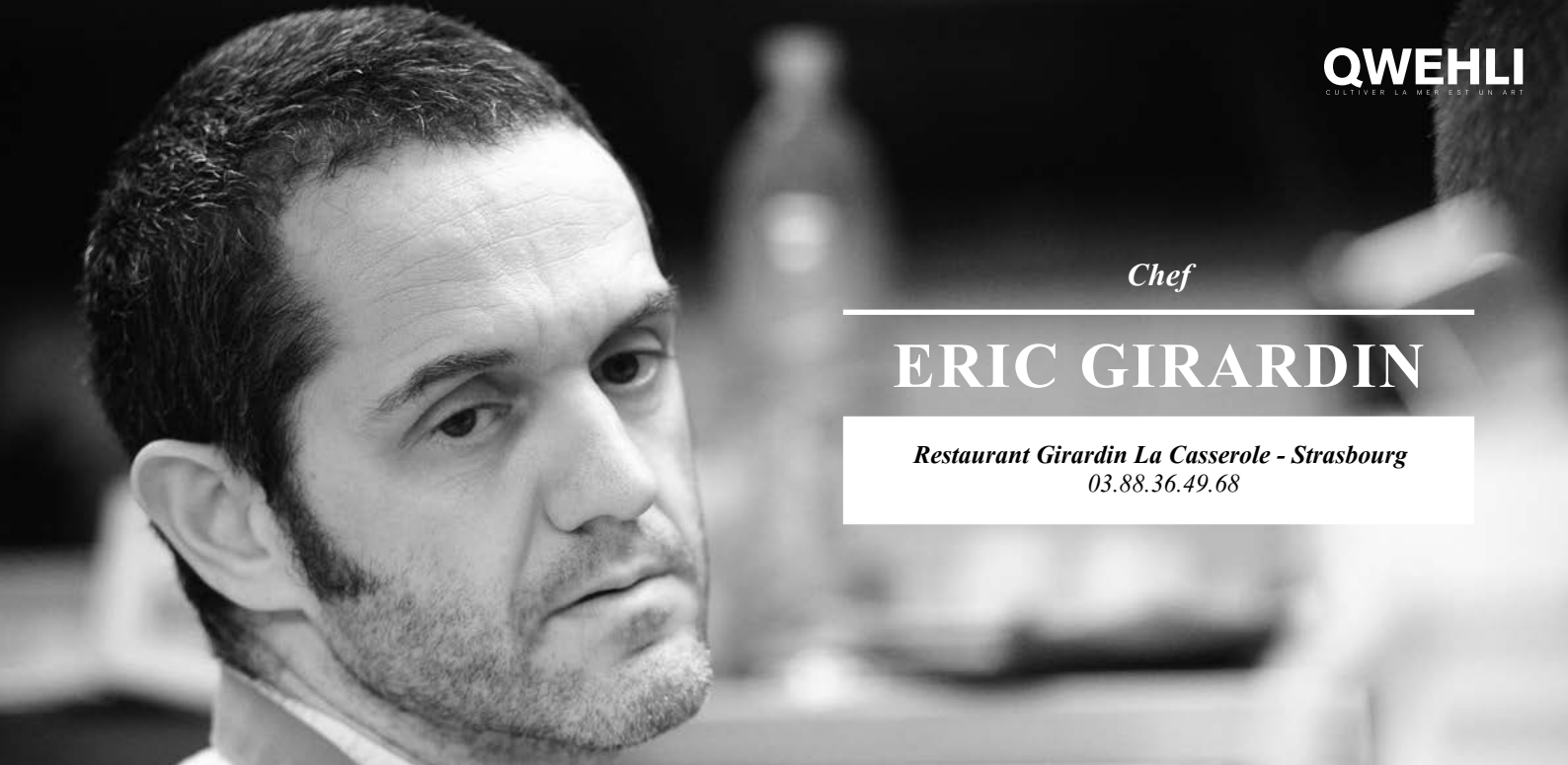


A black and white portrait of Chef Eric Girardin, a man with short dark hair and a light beard, looking slightly to the right. The background is blurred, showing what appears to be a kitchen or restaurant setting.

Chef

ERIC GIRARDIN

Restaurant Girardin La Casserole - Strasbourg
03.88.36.49.68

Eric Girardin, autodidacte talentueux et ancien électromécanicien, est un amoureux du produit qu'il respecte plus que tout dans sa Casserole strasbourgeoise, son restaurant qui réchauffe l'Alsace depuis près de onze années.

Quels rapports personnels entretenez-vous avec la mer ?

Originaire de Saint-Marie-aux-Mines, ville située à quelques encablures de Colmar, je ne peux revendiquer être né près des vagues. C'est d'ailleurs dans un petit village près de Strasbourg que j'ai appris à nager. Pourtant, j'aime l'eau, tendance « océan » plus que « mer ». Disons que les vagues de la cote basque me parlent plus que la mer endormie. J'aime l'iode.

Les produits de la mer sont-ils pour vous une source de créativité importante dans votre cuisine ?

Il y a une grande richesse dans les produits de la mer. Que ce soit en termes de goûts, de textures et même d'apparence. Une sole, un bar de ligne, une noix de Saint-Jacques ou une crevette, c'est magnifique à travailler. J'ai le souvenir d'un Saint-Pierre goûté en Espagne il y a très longtemps. Sitôt pêché, il a été cuit devant nous, sans rien, presque nature. C'était divin. Ce souvenir m'a marqué dans ma cuisine : faire simple et tirer la quintessence du produit

Quels sont les accords que vous privilégiez avec les produits de la mer ?

Les accords les plus simples sont les meilleurs. Je veux aller à l'essentiel pour toujours retrouver le produit. Dans l'assiette, je mets trois saveurs, jamais plus. Après, cela devient trop complexe. Un bon poisson poêlé ne mérite pas qu'on le massacre avec trop de sauce par exemple. Pareil pour une crevette bien évidemment.

Quelle est l'association la plus osée que vous avez réalisé avec un produit de la mer ?

Vous l'aurez compris, je revendique la simplicité, le côté « direct » des saveurs. Mais je ne m'interdis pas d'imaginer une recette de produits de la mer avec de la papaye, de la coriandre ou d'autres ingrédients exotiques.

Actuellement, quelles recettes avez-vous à la carte avec un produit de la mer ?

Une recette que j'aime beaucoup : une simple crevette crue – Qwehli bien sûr - sur laquelle je fais couler un bouillon avec de la citronnelle. C'est accompagné d'une julienne de radis. Un filet d'huile d'olive, sel, poivre, et c'est exquis. Le plat rencontre un franc succès.

Vous travaillez avec les produits Qwehli. Pourquoi avoir choisi ce fournisseur de produits de la mer ?

Cela fait désormais trois ans que je travaille avec Qwehli, principalement avec leur crevette Black Tiger. Avec elle, on a encore plus envie de la respecter dans ses qualités, de ne pas la dénaturer tout en cherchant à la magnifier le plus possible. C'est formidable d'avoir un tel produit car le cuisinier est rassuré. Il a l'essentiel : le produit.