

## Saint-Omer

# Le Nouvel An acidulé d'Étienne Liévin au restaurant Le Cygne

LE RÉVEILLON DES CHEFS (1/6). Qui de mieux pour parler cuisine que des chefs ? Nous avons sollicité les experts culinaires du territoire pour nous concocter un Nouvel An riche en saveurs et en anecdotes. Premier épisode de cette rubrique de fêtes avec Étienne Liévin, le chef du restaurant Le Cygne, à Saint-Omer.

---

Marine Fritsch | 26/12/2017

---



L'ingrédient fétiche d'Étienne Liévin, le chef du restaurant Le Cygne, à Saint-Omer ? Les agrumes !

### Le souvenir gustatif de son enfance

« J'ai le souvenir des pains surprises, c'est ce qui me vient en tête tout de suite. Quand on était gamin, Noël, c'étaient les cadeaux. Et ça, c'est vraiment la nourriture un peu cadeau : un pain garni où il y a une multitude de parfums qu'il faut essayer de deviner. Qui plus est, c'était servi à l'apéritif, on était pressé de le manger. C'est le côté festif. On ne le mange quasiment qu'à Noël ou au Nouvel An. »

### Le premier repas qu'il a concocté pour Nouvel An

« C'est le premier repas concocté pendant mon apprentissage. À la sortie de l'école, j'ai passé quatre ans au Sébastopol de Lille, avec Jean-Luc Germond. Il y

avait une organisation assez militaire pour l'élaboration du repas étant donné qu'on n'était que trois en cuisine et qu'on avait une étoile au guide Michelin. On a travaillé des produits d'exception : des truffes, du caviar, des turbots, du bar, des huîtres. À minuit, il a sonné les douze coups sur une casserole en cuivre. »

***« Il faut veiller à servir dans des assiettes chaudes : toute la communication de chaleur de l'aliment passe dans l'assiette. »***

### **L'ingrédient dont il ne pourrait pas se passer pour Nouvel An**

« Les agrumes ! Ça a la particularité d'apporter du sucré, du salé, de l'amertume, de l'acidité, toutes les saveurs. On peut les utiliser avec plein de choses. L'avantage c'est qu'on peut les travailler en cru, en cuit ou en jus. Comme ce sont des produits tropicaux, ils sont de saison. On trouve des choses amusantes comme la Main de Bouddha dont on n'utilise que le zeste, le citron yuzu marié au chocolat en dessert, le citron caviar que je vais travailler avec des Saint-Jacques en carpaccio ou encore le citron bergamote. »

### **Le jour de l'an de ses rêves**

« Je le passerais au ski, avec la famille ! Noël et Nouvel An, c'est souvent relié au froid et à la neige. Je pense que je cuisinerais un peu, pour leur préparer à manger. Mais je vois quelque chose de vraiment très chaleureux, dans un chalet avec tout le monde réuni autour d'une table. Dans la sérénité et la tranquillité : tout l'inverse de ce qui va se passer ici. »

### **Son petit truc dressage pour magnifier une assiette**

« J'utilise beaucoup d'emporte-pièces, ça permet de ne pas déborder avec tout ce qui n'arrive pas à tenir par soi-même. Une pièce de viande, on va la poser, ça tient. Mais une sauce, une crème ou une compotée de fenouil, il faut la cercler pour avoir quelque chose de net. Il faut aussi veiller à servir dans des assiettes chaudes : toute la communication de chaleur de l'aliment passe dans l'assiette et, dans une assiette froide, le plat n'a pas la même saveur. »

Le Cygne, 8, rue Caventou à Saint-Omer. Tél. : 03 21 98 20 52

---

# Le carpaccio de Saint-Jacques du chef

## Les ingrédients

- Trois noix de Saint-Jacques par personne (choisir des noix de Saint-Jacques fraîches pour plus de fermeté)
- Sel et poivre
- Huile d'olive
- Citron caviar ou jus de citron et zeste de citron vert

## La recette

1. Prenez uniquement la noix crue, pas le corail.
  2. Découpez des tranches aussi fines que possible.
  3. Assaisonnez avec du sel, du poivre et de l'huile d'olive.
  4. Ajoutez du citron caviar ou un jus de citron et un zeste de citron vert.
  5. Pour la décoration du plat, utilisez des fleurs comestibles.
-