

## Archives



Zoom

Gastronomie

### Le cuisinier des Pléiades étoile du Michelin

Barbizon

07.03.2009

Le cuisinier Philippe Geneletti est comme un coq en pâte depuis qu'il est arrivé aux Pléiades dans le célèbre village des peintres de Barbizon. Il fait partie des douze nouveaux chefs étoilés par le guide Michelin en Ile-de-France. Dans sa cuisine ultramoderne, il présente l'un de ses plats vedette : le saumon fumé au whisky avec sa glace au wasabi. Le poisson, mariné au whisky, est présenté sur une pierre de lave volcanique. Il y a ajouté une touche d'enfance avec un roudoudou à la gelée d'algue, des parfums inattendus et un zeste de souvenir des Etats-Unis. « Le saumon est entouré de chips Bagel aromatisées au thym. Sur le dessus, un morceau de concombre, infusé au pastis. Pour introduire différents saveurs dans les aliments, j'utilise une cocotte-minute pression, qui chasse les molécules d'air et infuse le parfum désiré. » La cuisine moléculaire, le mot est lâché. Ce Savoyard d'origine l'a apprise au côté du plus célèbre chef du monde, Ferran Adria, en Espagne. « J'ai décroché un stage de quinze jours chez lui. Je me suis inspiré de son travail sur les algues, les plantes et son laboratoire, où il joue avec les molécules. » La recherche, c'est son dada. Les voyages aussi, avec un amour immodéré pour les Etats-Unis. « Enfant, je rêvais devant les séries américaines, les grands buildings. Il passera par Chicago et le Mandela Bay de Las Vegas, là où est tournée la série du même nom. Et comme si l'enfance lui manquait, il va se perfectionner au sein du parc Disneyland Paris. « J'ai travaillé là-bas, dès l'ouverture en 1992, avec mon CAP en poche. » Il y revient en 2005, comme chef exécutif du restaurant le Manhattan, jusqu'à l'été dernier. Maintenant, il se lâche. Et rêve déjà d'une seconde étoile. Foie gras et sa tuile au carambar, lapin et son macaron d'encre de seiche, thon à l'écume de Red Bull. Ses plats doivent vraiment se déguster, bouchée par bouchée. « Je vais bientôt sortir un livre de recettes où je livrerai tous mes secrets. » En attendant, Philippe est en cuisine du mercredi au dimanche avec son pâtissier surdoué, Eric Fourrey, et une équipe de vingt personnes en cuisine et en salle. Il vous en coûtera 70 ou 95 € pour un menu découverte ou de dégustation. Réservations au 01.60.66.40.25.



Le Parisien

Cet article a été publié dans la rubrique Barbizon