

# Jean-Luc L'Hourre. « Tout ne va pas avec tout »

**Jean-Luc L'Hourre, l'enfant de Lannilis, a beaucoup bourlingué. Depuis plus d'un an, ce cuisinier Meilleur Ouvrier de France, est revenu aux fourneaux de « L'Auberge des Abers ». L'air du pays a été le plus fort.**



À 48 ans, Jean-Luc L'Hourre, avec sa compagne Annie-Laure Brouzet, qui fait profiter la clientèle de ses grandes connaissances de sommelière, est dans la plénitude d'une carrière commencée dès l'âge de quinze ans comme apprenti au « Brittany » de Roscoff. Il a retrouvé avec plaisir la vieille maison familiale de sa commune natale.

**Auriez-vous pu pratiquer un autre métier que celui de cuisinier ?**

Je ne crois pas, hormis peut-être une carrière dans l'armée que j'ai pratiquée pendant deux ans. Il existe d'ailleurs des points communs : discipline, rigueur, respect des horaires, un certain sens de la hiérarchie. Mais, c'est vrai, on peut dire que je suis tombé dans

les marmites tout petit. Avant mes parents, ma grand-mère Marie-Françoise tenait un restaurant ouvrier. Je me souviens toujours avec émotion de ses bouchées à la reine, ou encore de la noix de veau braisée cuite longtemps au four avec ses sucres caramélisés. C'est ma madeline de Proust.

**Votre parcours professionnel ressemble à un carnet de voyages.**

Ça, on peut le dire. J'ai commencé en Bretagne à Roscoff, puis à Landéda à « La Baie des Anges », étoilée Michelin à l'époque, à Brest chez Gérard Le Sann au « Vatel ». Ensuite, je suis parti chez « La Mère Poulard » au Mont-Saint-Michel. Je suis passé à « La Crémaillère » à Orléans

**« La cuisine et l'armée ont des points communs : discipline, rigueur, respect des horaires et un certain sens de la hiérarchie. »**

Jean-Luc L'Hourre

qui avait deux macarons, chez Tirel-Guérin près de Saint-Malo, avant de mettre le cap sur la Guyane et la Floride.

Après, je me suis retrouvé dans le midi à Aix-en-Provence, à Paris comme sous-chef à « La Tour d'Argent », au « Château de Potelettes » dans le Gard où j'ai décroché une étoile en quelques mois, et dans le Périgord. Sans oublier des incursions aux Canaries pour gérer un hôtel de Bousse.

**Que vous ont apporté toutes ces pérégrinations ?**

« La connaissance des produits de différentes régions par où je suis passé, mais aussi la possibilité de progresser de maison en maison, grande ou petite.

Il n'y a pas de secret : c'est comme cela qu'on apprend vraiment son métier.

**Comment définiriez-vous votre cuisine ?**

Mon credo : rester simple. Recourir aux meilleurs produits, respecter les saisons et présenter une assiette cohérente. Tout ne va pas avec tout. Les gens veulent de la vérité.

Par exemple, si je propose du turbot, je propose du turbot, de la poudre de lait, de la ciboulette, un petit jus de viande et une mousse de beurre.

J'aime bien aussi suggérer des langoustines simplement sautées à cru avec un croustiquet de pieds et oreilles de cochon. Sachant qu'on doit retrouver le

goût de chaque produit et que je privilégie ceux de la région qui sont merveilleux, il faut savoir les attendre. Trois semaines avant l'ouverture de la pêche à la coquille, j'ai déjà la bouche à la Saint-Jacques dans la bouche !

**Vous êtes indifférent aux modes du moment ?**

Oui. Prenez la cuisine moléculaire, très tendance actuellement. Je suis capable de la faire, mais je l'évite. Ce n'est pas ma tasse de thé. Je ne suis pas la mode. Je fais confiance à ma ligne directrice.

**Chez vous, les clients peuvent manger en ayant une vue sur les cuisines. Un vrai plaisir, mais n'est-il pas gâché au moment de régler l'addition ?**

Nous avons une formule à 17 et 22 € le midi avec une entrée, un plat, un dessert, et toute une série de suggestions de vins au verre à partir de 3,50 €. Le soir, le restaurant gastronomique fonctionne du mercredi au samedi, ainsi que le dimanche au déjeuner avec des menus à 47, 60, 72, et la dégustation à 88 €. Il est même possible d'ajouter les vins assortis à ce dernier, pour chacun des cinq plats, le tout pour 120 € tout compris.

**À quand une étoile de Michelin pour L'Auberge des Abers ?**

L'étoile, c'est important évidemment et je ne suis pas maître en la matière, même si je sais ce que c'est, pour l'avoir obtenue ailleurs. Mais, ma plus grande joie, c'est d'avoir une salle pleine avec des gourmets contents. Et puis, ma plus grande fierté, c'est de recevoir les gens dans le restaurant. Ce titre, on le garde à vie.

André Rivier

**> Réservez votre table L'Auberge des Abers, 5, place du général Leclerc à Lannilis. Tél 02 98 04 00 29.**

## > Un joyau finistérien



Accroché à son rocher dans les eaux iodées de la mer, l'ormeau prise la cuisine aux algues qu'il déguste goulument. Vedette de la pêche à pied aux grandes marées, il est comme un trophée que l'on montre. À sa vue les papilles frétilent, et déjà, dans sa tête, le gourmet imagine sa saveur dont la finesse s'installe entre viande blanche et poisson. Comme toutes les bonnes choses, il se mérite : le décrocher de son caillou demande un bel effort. Le dur sait se faire tendre après avoir été battu, et simplement accommodé, il régnera le palais.

L'ormeau a de la classe : après le bonheur de la dégustation, il offre sa coquille insérée qui, comme un arc en ciel, décorera le salon. « J'aime préparer les ormeaux juste poêlés en coque, avec une marmelade d'oignons de Roscoff au citron, du jus de poulet rôti, et une mousse de beurre à la citronnelle. Pour moi, ce produit est un des joyaux du Finistère qui n'est pas assez valorisé. Sa saveur doit être bien traitée et non masquée. J'aime le cuisiner car il m'offre des possibilités multiples », souligne avec gourmandise le chef.

## > Partition gourmande

### Le croustillant aux pommes, mûres, romarin et sauce caramel

Pour six personnes.

**Ingredients**  
Pour le croustillant :  
- 100 g de farine  
- 250 g de sucre  
- 130 g de beurre fondu  
- 125 g d'amandes hachées  
- Une noisette de glucose  
- 130 g d'eau tiède

Mélanger le tout.

Pour la sauce caramel :

- 120 g de sucre  
- 2 centilitres d'eau  
- 15 centilitres de crème  
Faire un caramel blond avec le sucre, l'eau, incorporer la crème et la bouillir.

**Préparation**  
Étaler finement la pâte à croustillant sur une plaque huilée. Cuire dix minutes à 150 °C, puis, détailler à chaud avec un emporte-pièce rond douze disques de six centimètres de dia-



mètre. Éplucher trois pommes golden, les tailler en petits dés, les faire sauter dans une poêle avec une branche de romarin pendant cinq minutes. Monter en chantilly 200 gram-

mes de crème fleurette avec vingt grammes de sucre glace.

**Dressage**

Disposer au centre de chacune des assiettes un rond de croustillant.

Recouvrir de chantilly. Placer un deuxième croustillant. Sur celui-ci, poser les pommes et quelques mûres, puis recouvrir avec un troisième croustillant. Entourer avec le caramel.

> **Un joyau finistérien**



Accroché à son rocher dans les L'ormeau a de la classe : après