

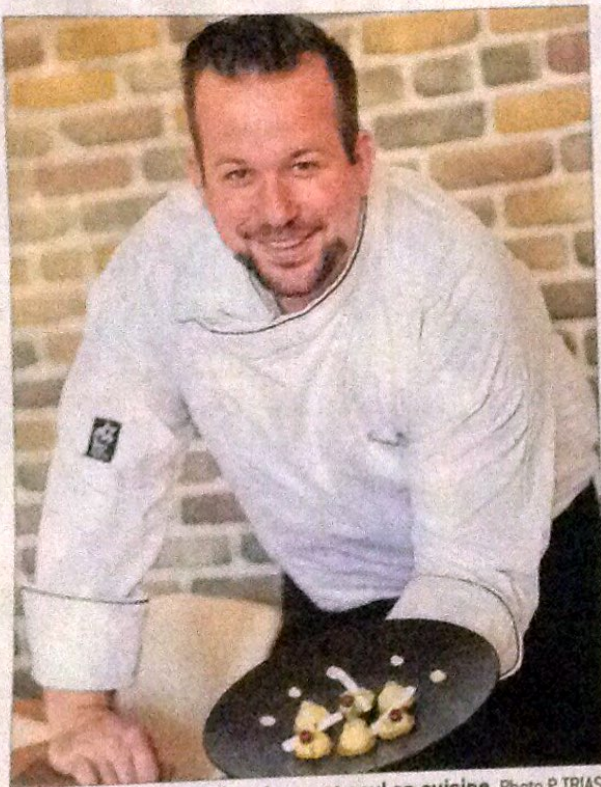
MONT-DE-VAUX GASTRONOMIE

# « Travailler dans un esprit familial »

Emmanuel Bouclans est Jurassien. Il a été embauché en tant que chef de cuisine de la Maison Zugno, à Barretaine.

Le lieu est tout neuf, il a été racheté l'année dernière par un couple venant de Strasbourg. Ils ont créé un restaurant bistronomique qui a ouvert ses portes en mars avec pour premier chef un enfant du pays. Emmanuel Bouclans a 31 ans. Originaire de la région doloise, il a fait ses études à Poligny avant de voler de ses propres ailes en Suisse. « J'ai toujours voulu faire de la cuisine gastronomique, donc je me suis orienté vers des établissements de ce style. »

Et il a travaillé durant deux ans dans un établissement deux macarons Michelin en tant que demi-chef de partie, le relais château l'Ermitage des Ravet avant de poursuivre sa route. Il a fait l'ouverture d'une auberge toujours en Suisse, puis il a travaillé à Genève. À l'Hôtel de la Paix, restaurant une étoile, où il a été chef de partie puis dans un autre restaurant, où il est devenu second de cuisine. « On a eu envie de rentrer dans le Jura. La Suisse, c'était plus vraiment notre



■ Le chef Emmanuel Bouclans est seul en cuisine. Photo P. TRIAS

truc », commente le chef. Il postule alors pour devenir chef de cuisine au casino de Lons-lès-Saunier. Il restera en poste pendant 5 ans. « Il y avait du défi. On avait les banquets, puis il y a eu le lancement du nouveau restaurant, le Loft. Mais j'avais

envie de changer un peu d'air. Alors quand j'ai entendu qu'un hôtel-restaurant ouvrirait juste à côté de chez moi, j'ai postulé. » Le voilà donc chef de cuisine d'un restaurant bistronomique, du « semi-gastronomique ». Seul en cuisine, il assure

## LA RECETTE

### Suprême de volaille « Duc de Bourgogne » aux écrevisses

Ingrédients : 4 suprêmes de volaille « Duc de Bourgogne », 30 queues d'écrevisses, 45 g de blanc d'œuf, 12,5 cl de crème liquide, sel, poivre, ciboulette.

Étapes : sur les suprêmes, prélever les aiguillettes. Ouvrir les suprêmes en deux en prenant soin de ne pas percer la chair ni d'un côté, ni de l'autre. Mettre les aiguillettes dans un mixeur avec la ciboulette, mixer finement puis ajouter le blanc d'œuf. Saler, poivrer puis ajouter la crème. Mixer de nouveau mais très rapidement. Débarrasser la farce dans un petit saladier et y ajouter 12 queues d'écrevisses. La farce est terminée. Prendre les suprêmes, les étaler sur du papier film



■ Photo DR

puis déposer au centre une cuillère de farce avec quatre écrevisses. Refermer le suprême délicatement et rouler le dans le papier film en serrant bien. Pour la cuisson, l'idéal serait d'avoir un bain-marie à 63 °C et de plonger les suprêmes une heure.

**CONTACT** Maison Zugno  
au 03.84.53.10.31.  
[www.maison-zugno.com](http://www.maison-zugno.com).  
Ce plat coûte 19 euros à la carte. Le plat du jour est à 15 euros.

une trentaine de couverts, mais il compte sur l'arrivée d'un apprenti en septembre si tout se passe bien. « J'adore travailler ici. C'est un esprit familial. Surtout, je reviens à ce que j'aime faire. Du gastronomique avec des produits frais et locaux en

fonction de la saison. On va chercher nos fromages à Montrond par exemple. On change au moins une entrée, un plat et un dessert à la carte toutes les trois semaines. C'est du challenge. »

Laëtitia Achilli