

# PLAISIRS

## Cuisine

Mehdi Baileche est chef à domicile. Un métier qu'il a expérimenté à Sydney et qu'il réitère sur le Caillou, mettant en lumière les bons produits frais calédoniens.



## Chef Mehdi à domicile

### L'importance des ingrédients

Il vient chez vous avec son sac rempli de bons produits frais et locaux, avec sa valise de couteaux et s'installe dans votre cuisine pour vous préparer un repas hors du commun. Mehdi Baileche est chef à domicile depuis avril 2021. Vous piochez dans son menu et il vous le concocte à la maison.

Crevettes bleues, filets de cerfs, mandarines de Dumbéa, fleurs de courgettes du potager, œufs bios, fromage de Sarraméa... Le menu que Mehdi Baileche élabore, c'est avant tout une mise en avant de bons produits calédoniens. Puis viennent les cuissons et les épices : les crevettes bleues sont rôties au beurre vanillé, les mandarines en tarte ou confites, les œufs sont pochés dans un velouté de champignon, accompagné de tome locale, le cerf est saisi en tataki... « Nous avons des produits merveilleux ici, constate Mehdi Baileche. Peu importent les coûts, ce qui importe, c'est ce que je mets dans l'assiette, pour baisser notre impact environnemental, pour la santé des clients. » Mehdi est à son compte, il est chef cuisinier à domicile depuis avril 2021. D'être patenté lui donne carte blanche. Sans charges, il privilégie les produits locaux, frais, biologiques si possible, voir de son petit potager, comme les fleurs de



**Velouté de champignons et tome Paoura de Sarraméa**

Entrée pour 4 personnes :

★ 500 g de champignons de Paris locaux, 1 oignon, 2 gousses d'ail, 2 branches de thym frais, 10 cl de crème liquide, 60 g de beurre, huile d'olive, sel de Kô, poivre du moulin. Rincer les champignons. Les émincer grossièrement ainsi que l'oignon. Éplucher l'ail et l'écraser. Colorer légèrement les oignons dans une grande marmite avec un peu d'huile et une noix de beurre. Ajouter les champignons et cuire encore 5 minutes. Ajouter l'ail, le thym et le laurier, saler. Mouiller à l'eau jusqu'à hauteur des champignons et cuire 30 minutes à petit bouillon. Retirer du feu. Ajouter la crème et le reste du beurre. Mixer le tout en retirant le laurier et le thym. Le velouté doit avoir la consistance d'une soupe légèrement plus épaisse et onctueuse. Rajouter de l'eau si nécessaire et rectifier l'assaisonnement. À déguster avec un œuf poché, des copeaux de tome Paoura de la ferme de Sarraméa et une baguette grillée.



courgettes. « On ne peut pas avoir de bons résultats dans l'assiette si on ne met pas les bons produits. Je propose une cuisine fine et élégante, dans la philosophie comme dans les actes. »

### Voyages et contrats

L'expérience dans la cuisine, Mehdi l'acquiert après la faculté de sciences qu'il suit à Montpellier. Il se reconvertis. Il devient pizzaiolo à Chamonix. « Mais je me suis vite rendu compte que je n'avais pas les bases. » Il repart sur les bancs de l'école : CAP, BEP, puis entre chez les frères Pourcel, au Jardin des sens à Montpellier, un restaurant étoilé. « C'est très dur, rigoureux, mais c'est une excellente formation, où l'on travaille avec de très bons produits. » Il s'exerce dans plusieurs restaurants, entre l'Occitanie et Paris. Il fait aussi des « coupures », entre ses différents contrats, qu'il met à profit pour voyager, faire du sport. Il part en Australie et en Nouvelle-Zélande, se « confronter à d'autres cuisiniers du monde entier. J'ai constaté le rayonnement de la cuisine française ». A Sydney, il devient chef à domicile pour une grosse société d'événementiel qui propose ce genre de prestations. C'est son premier vrai poste de chef cuisinier. En Nouvelle-Zélande, il est sous-chef dans les cuisines d'un restaurant, dans un vignoble. « Il y avait un potager avec un échange entre les jardiniers et les cuisiniers, ça collait bien à mon concept de travail. »

### Intellect et marchés

Mehdi Baileche arrive sur le Caillou en mars 2020. Il dépose des CV, travaille dans quelques enseignes. Mais l'expérience de chef à domicile a laissé des traces. Une certaine liberté appréciable. Alors Mehdi réitère l'expérience, cette fois-ci à son compte. Il établit un menu qu'il modifie régulièrement, le client pioche dans la carte, Mehdi réunit les ingrédients, arrive avec son sac de courses et sa valisette de couteaux. Ce nouveau rythme de travail permet à Mehdi de passer du temps à chercher les produits parfaits, à faire son marché, à rencontrer les producteurs, mais aussi de se « documenter, de marcher dans la nature, de manger au restaurant... Ma créativité est démultipliée ». Ce temps de libre, Mehdi s'en sert donc pour enrichir son esprit, et sourcer ses ingrédients. « Je ne fais pas de la cuisine trois étoiles, mais je fais une cuisine gourmande et locale. »

Aurélia Dumté

Chef Mehdi à domicile : 96 81 75, mehdi.baileche@hotmail.fr et sur Facebook.



### Tataki de cerf et houmous de patate carry

Apéritif pour 4 personnes

★ Tataki de cerf : 300 g de filet de cerf, 2 c. à s. d'huile de sésame, 1 c. à s. de soya, 1 c. à c. de curry en poudre, 1/2 jus de citron, 1 c. à c. de gingembre frais haché. Houmous de patate carry au combava : 3 grosses patates carry, 2 gousses d'ail, 20 g de gingembre, 1 feuille de laurier, 1 échalote, 1 combava, 1 c. à c. de curcuma, 150 ml de lait de coco.

Mettre dans un bol tous les ingrédients de la marinade et mélanger. Assaisonner votre filet de sel de Kô et de poivre du moulin. Faire chauffer une poêle à feu vif bien huilée et griller 40 secondes de chaque côté le filet de cerf pour obtenir une belle croûte. Réserver dans la marinade au frigo pendant au moins deux heures, tourner la viande de temps en temps. Éplucher les patates carry. Les couper en gros morceaux et les cuire dans l'eau bouillante salée avec l'échalote émincée, l'ail épluché, le gingembre et le laurier. Égoutter les patates cuites en gardant un peu de bouillon. Retirer le laurier. Mixer au blender avec le lait de coco pour obtenir une purée bien lisse et onctueuse. Râper les zestes du combava, ajouter le curcuma et refroidir le houmous. Après refroidissement, détendez-le avec un peu de bouillon afin d'obtenir la texture souhaitée d'un houmous. Rectifier l'assaisonnement en sel. Tailler le tataki de cerf en fines tranches. Ajouter le houmous au centre de l'assiette. Disposer les tranches sur le houmous et verser un peu de marinade sur le cerf. Parsemer des graines torréfiées. Terminer avec quelques feuilles de persil chinois.

