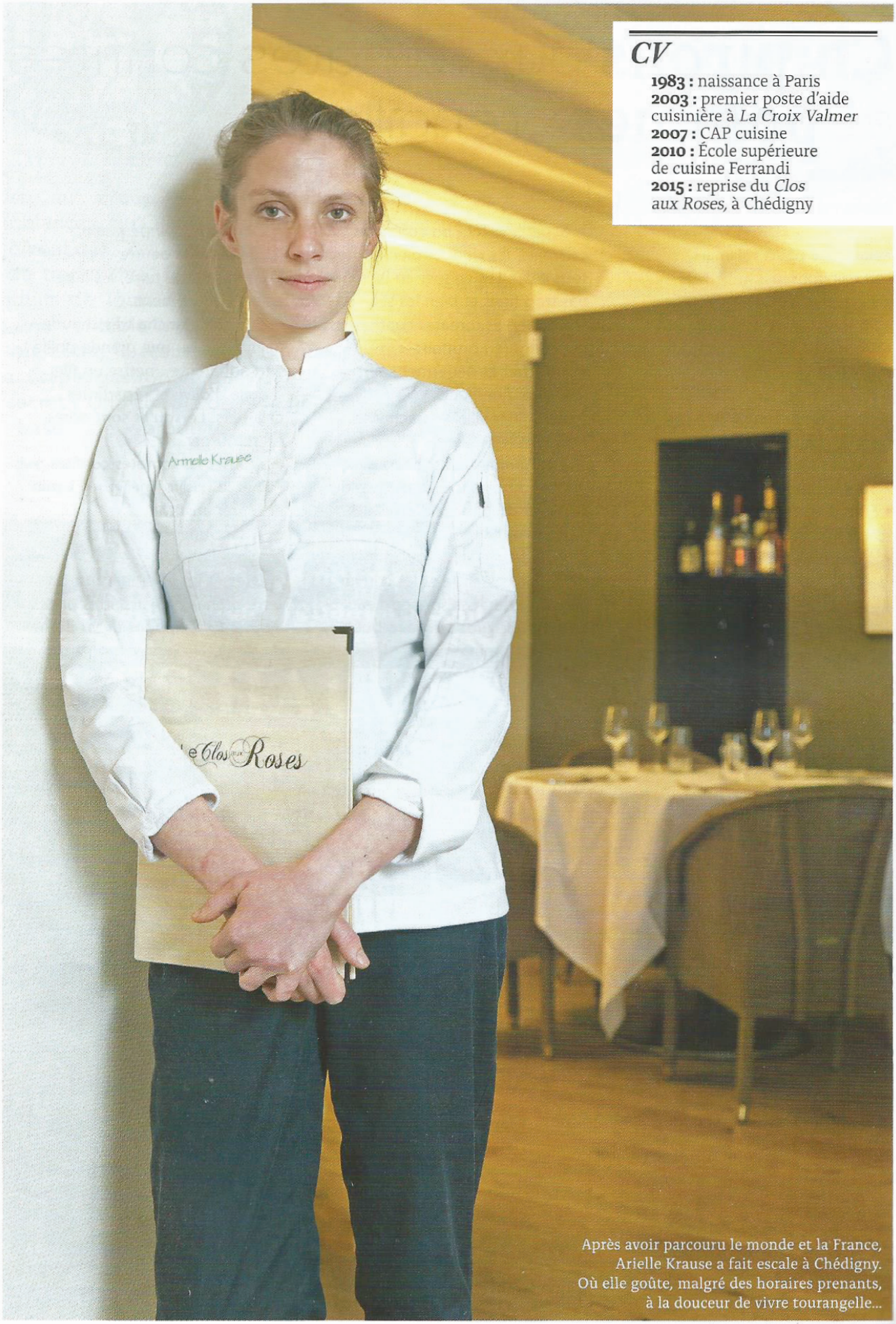

CV

1983 : naissance à Paris
2003 : premier poste d'aide cuisinière à *La Croix Valmer*
2007 : CAP cuisine
2010 : École supérieure de cuisine Ferrandi
2015 : reprise du *Clos aux Roses*, à Chédigny

Après avoir parcouru le monde et la France, Arielle Krause a fait escale à Chédigny. Où elle goûte, malgré des horaires prenants, à la douceur de vivre tourangelle...

© Pascal Avenet

Armelle Krause

Reine parmi les roses

À Chédigny, la jeune chef Armelle Krause a investi les fourneaux du *Clos aux Roses*. Quelques mois seulement après son installation, le restaurant semble être déjà devenu « the place to be ».

Par Florian Mons

En matière d'adaptation, Armelle a de l'entraînement. Née à Paris, elle y a passé son enfance et son adolescence. Mais très vite s'enchaînent les voyages : en Amérique latine, en Asie, aux États-Unis, où se succèdent les petits boulots. Elle travaille même dans un zoo pendant un an. Côté études, elle ne tient pas plus en place. « *Je n'arrivais pas à trouver ma voie. Un jour, on m'a proposé une place d'aide cuisinière sur la Côte d'Azur pour une saison,* raconte-t-elle. *J'ai passé un CAP, puis j'ai fait l'École supérieure de cuisine Grégoire Ferrandi.* » La voilà mordue. Et formée.

« C'était de la folie... »

Pendant une dizaine d'années, elle se forge une expérience solide auprès de Guy Martin (au *Grand Vefour*), de Didier Anies (au *Grand Hôtel du Cap-Ferrat*) ou de Gérard Besson. Pas trop difficile pour une jeune femme ? « *Il y a parfois une ambiance... contestable dans certaines brigades, mais pour moi, être une femme n'a jamais été un problème* ».

D'un commun accord avec son compagnon Julien, le couple décide ensuite de se rapprocher de la famille de ce dernier, sans trop s'éloigner de celle d'Armelle. La Touraine sera un compromis. Mais les traditions gastronomiques de la région sont aussi un critère pour ces deux « *passionnés de vin* ». Armelle travaille alors au *XII* de Yohann Bourdais, à Luynes. « *Puis, j'ai eu deux enfants et nous avons cherché un établissement à reprendre. Je suis tombée sous le charme de Chédigny. C'était un peu de la folie, mais nous avons été très soutenus, notamment par Stéphane Tortissier, l'ancien propriétaire.* »

Roi rose, lièvre à la royale et beuchelle

Au *Clos aux Roses*, Armelle va « *au plus simple. Pas trop de saveurs dans un même plat, pour ne pas dénaturer le produit.* » À sa table, on trouve du Roi rose de Touraine, du pigeon de Racan ou du gibier de pas très loin. « *J'aime bien reprendre des choses traditionnelles. Lièvre à la royale, carpe farcie, beuchelle...* » Et comme le spécialiste des légumes, Xavier Mathias, est tout prêt, Armelle se livre aussi à quelques explorations. « *Il m'apporte des légumes que je ne connais pas, pour que je les expérimente. Je découvre plein de choses, comme le chervi, un haricot d'hiver. C'est très bien, à l'étuvée ou au beurre. Ou la racine de glycine, qui peut faire un liant pour les potages... Beaucoup d'autres sont aussi intéressants, visuellement* ». Les habitués ne sont pas déçus et ils s'y retrouvent nombreux, comme des commerciaux, qui font ici des repas d'affaire. Mais dans leurs chambres d'hôtes, Armelle et Julien accueillent aussi des touristes brésiliens, japonais, irlandais ou espagnols.

De mieux en mieux

Après avoir pris possession des lieux et de la clientèle, Armelle songe à améliorer encore « *petit à petit* » l'accueil des convives. La terrasse devrait ainsi subir quelques aménagements. Elle envisage également d'en refaire les sols et de procéder à un aménagement paysager, pour créer un havre de paix qui ne devrait pas craindre la concurrence florale des rues de Chédigny...

« *Les trente-cinq couverts et les chambres d'hôtes, c'est beaucoup de travail, même avec deux salariés* », admet Armelle. Il faut donc savoir composer avec la vie de famille. Pour passer du temps avec ses deux petits, d'un et trois ans, elle est intransigeante. « *Je leur réserve mon lundi et je suis avec eux entre 16 h et 17 h 30 tous les jours, quoi qu'il arrive.* » À sa façon de le dire, on devine que ces horaires sont quasiment sanctuarisés. « *L'une mange de tout, mais l'autre n'aime rien. J'y ai pourtant mis tout mon cœur, mais c'est un échec total !* », s'amuse-t-elle. Au *Clos aux Roses*, en tout cas, c'est un succès !

Le Clos aux Roses
2, rue du Lavoir
37310 Chédigny
02 47 92 20 29
www.leclosauxroses.com

Blanquette de veau revisitée

© Pascal Avenet

INGRÉDIENTS, POUR 6 PERSONNES

- 1 épaule de veau d'1 kg
- 1 poireau
- 1 carotte
- 1 oignon
- 1 cèleri branche
- 1 clou de girofle
- Thym
- Laurier
- 15 cl de crème liquide
- 2 jaunes d'œuf
- 2 l de bouillon de veau

Pour la farce fine

- 150 g de ris de veau
- 200 g de pleurotes
- 10 cl de crème
- 2 blancs d'œuf
- 500 g d'escalope de veau
- Cognac
- Beurre

Pour la garniture

- 500 g de riz sauvage de Camargue
- 1 oignon
- 3x6 mini-carottes fanes violette, orange et jaune
- 6 mini-poireaux
- 24 oignons grelots
- 6 champignons de Paris
- 12 suprêmes de citron jaune
- 20 cl de vin blanc
- Beurre

Préparation : 1 h 30
Cuisson : 4 h

PRÉPARATION

➤ Parer l'épaule de veau laissée entière. La mettre à cuire à feu doux dans un bouillon de veau avec les légumes. Laisser cuire pendant 3 h 30 puis effilocher la viande et la réserver.

➤ Filtrer le bouillon et le réserver. Réaliser un roux. Verser le bouillon et porter à ébullition. Hors du feu, lier avec la crème et le jaune d'œuf.

➤ Tout en remuant, remettre sur le feu jusqu'à ébullition. Rectifier l'assaisonnement.

Pour la farce fine

➤ Blanchir, éplucher et détailler en petits dés les ris de veau. Nettoyer et couper les champignons en petits morceaux. Dans une poêle avec une noisette de beurre, colorer les ris et ajouter les champignons. Flamber au Cognac. Réserver.

➤ Au robot-coupe, mixer l'escalope de veau et ajouter la crème et le blanc d'œuf. Assaisonner. Dans un saladier, mélanger la farce de veau avec les ris et les champignons. Réserver.

Pour la garniture

➤ Cuire le riz sauvage. Émincer les oignons et les faire compoter dans du beurre et du vin blanc. Glacer les carottes et les oignons grelots.

➤ Tourner les champignons de Paris et les cuire dans un blanc d'œuf.

Montage

➤ Dans un cadre en inox, étaler une couche de farce et recouvrir de veau effiloché, puis recommencer l'opération jusqu'à remplir le cadre.

➤ Cuire à la vapeur une dizaine de minutes.

Dressage

➤ Déposer les légumes et le riz.

➤ Décercler et napper de sauce blanquette le montage farce/veau et le placer dans l'assiette. Disposer les suprêmes de citron et le champignon tourné dans l'assiette.

➤ Servir à part une saucière avec la sauce blanquette.