



YONI
SAADA

L'HUMAIN D'ABORD !

RENCONTRER YONI SAADA, C'EST FAIRE UN GRAND ÉCART ENTRE DEUX MONDES, CELUI DU BISTROT ET DE LA GRANDE GASTRONOMIE. C'EST BRISER L'IMAGE UN PEU RUDE D'UN CHEF À FLEUR DE PEAU, POUR RENTRER DANS UN UNIVERS AUSSI DÉLICAT QUE CHALEUREUX. ENTRETIEN AVEC UN JEUNE CHEF LUCIDE, CRÉATIF ET TERRIBLEMENT ATTACHANT..

Par Nathalie Duran, photographies Ludovic Combe.



1 Oh, avenue de Versailles dans le 16ème arrondissement de Paris. Les portes du Miniatures sont grandes ouvertes sur la rue. De grandes tablées, des photographies prises par Yoni et sa femme le long des murs et un détail qui en dit peut-être long : il n'y a pas d'angles dans le restaurant du chef Saada. Rien que des arrondis, de la lumière, une douceur en noir et blanc. Une franche poignée de main, un café et un grand sourire, décollage pour une rencontre très énergique !

Apprendre, comprendre et découvrir

Fils et petit-fils de boucher, une sœur pâtissière, la mythologie familiale de Yoni semblait le destiner dès le berceau aux fourneaux. Pourtant, ce n'est qu'à 18 ans, un bac scientifique en poche, que ce parisien pur sucre se tourne vers la cuisine. « J'en avais marre, je voulais faire quelque chose de mes mains. J'ai tout de suite embrayé sur un CAP de cuisine puis je suis entré à l'Ecole supérieure de cuisine Française Grégoire-Ferrandi ».

La machine est lancée, du Pré Catalan de Frédéric Anton, jusqu'au Meurice de Yannick Alleno. Apprendre et découvrir : un leitmotiv qui le fera reprendre un CAP à 24 ans, pour se former à la boulangerie. « En cuisine, il y a tellement de choses à apprendre, c'est dingue et ça me passionne », assène t-il avec un grand calme.



“J’avais appris énormément des chefs avec qui j’avais travaillé mais ça ne me suffisait plus. J’avais envie de trouver ma propre signature, de faire ma cuisine”.

Grimper l'Everest par la face Nord

2005, première expérience en solo. Ce sera Kitchen Show, sa propre société de cuisine à domicile. Provocateur de rencontres, son style audacieux fait suffisamment d'émules pour le pousser à s'installer. Au revoir Kitchen Show, bonjour à l'Osmose.

>>

DATES CLÉS

- 1981 – Naissance
- 1999 – Décroche son Bac scientifique
- 2000 – Entre à l'Ecole supérieure de cuisine Française Grégoire-Ferrandi
- 2005 – Création de sa société de cuisine à domicile Kitchen Show
- 2006 – Ouverture de l'Osmose
- 2013 – L'Osmose devient Miniatures
- 2013 – Remporte la quatrième place de Top Chef



> Le jeune chef ne fait pas dans la demi-mesure et s'impose alors un défi à sa taille, un pari risqué et terriblement stimulant : décrocher pour la première fois au monde une étoile avec un restaurant casher. « Faire de la cuisine française sans beurre ni crème c'est difficile, ça pousse à être ingénieux et créatif. Je voulais faire découvrir cette cuisine à tous, montrer qu'on pouvait le faire ».

Le succès est au rendez-vous, mais l'étoile tant désirée se fait attendre. Pendant cinq ans, Yoni donne tout pour atteindre le but qu'il s'est fixé, jusqu'à perdre l'étincelle. « Essayer d'obtenir l'étoile, c'est un plaisir égoïste. Je m'ennuyais en cuisine, j'en avais marre de l'esprit guindé du gastro. Quand Top Chef a commencé,

>>





ilw

**THIERRY,
LE FILS SPIRITUEL**

"J'ai une fille, deux sœurs et un fils spirituel !", s'amuse Yoni Saada. A 23 ans, Thierry est le second de cuisine de Miniatures. Embauché par le chef il y a quatre ans, le jeune cuisinier ne tarit pas d'éloges pour celui qui a eu le courage de lui donner sa chance. "Je sortais d'un trois étoiles très strict, où tout le monde criait beaucoup, quand le chef m'a embauché. J'ai eu un très bon feeling, c'est une chance de tomber sur quelqu'un d'aussi jeune". Ce qui lui a plu, c'est aussi l'humanité de Yoni Saada, qui considère son équipe comme une deuxième famille. "J'ai tout de suite eu des responsabilités, jusqu'à passer second de cuisine. Le chef me fait confiance et c'est pour cela que je suis heureux d'être à mon poste".

XX
XX

» mon équipe a été géniale : ils voyaient que je m'ennuyais et ils voulaient que je revienne avec la niaque. »

Les feux de la rampe

Deux mois de tournage, une quatrième place bien méritée et de nouveaux copains : Top Chef est un tournant de sa carrière. Lucide, il sait bien qu'il n'a pas tout de suite fait l'unanimité. « J'ai une personnalité forte, je pense que tout le monde l'a vu pendant l'émission. Je crois que mon stress a été ressenti comme de l'arrogance au début, sourit Yoni avec une sincère douceur, sous le grand tableau noir couvert de mots d'encouragements de ses anciens cothurnes. Mais même si on voulait tous gagner, il y avait une vraie cohésion entre nous, ce n'est pas du baratin ». Le chef ouvre d'ailleurs grand ses portes à ses petits camarades, en organisant des soirées mensuelles à quatre mains. Et c'est un certain Fabien Moréale qui a ouvert le bal...

>>



Xx

**» Humain, très humain**

En parallèle de l'émission, le restaurant casher Osmose devient Miniatures, avec un changement de décor, de carte et de concept. Un seul objectif cette fois : démocratiser la gastronomie et se faire plaisir, aux antipodes d'une cuisine guindée et de la course à l'étoile. « C'est la crise et il faut en tenir compte, on ne peut pas fermer les yeux sur l'actualité. Moi j'aime les humains

et ce qui m'intéresse c'est de les faire vibrer. C'est notre rôle de faire plaisir aux gens, surtout quand les temps sont durs. » Grandes tablées conviviales, produits simples mais de qualité, prix serrés : quand l'actualité se mêle à la gastronomie, Yoni ne fait pas l'autruche. « C'est notre métier de sublimer les aliments de tous les jours. Par exemple quand on parle de maquereaux on imagine tout de suite une conserve dégueu : nous, nous le mettons à la carte. Parce que ce n'est pas normal que la gastronomie soit réservée à une minorité ». Une équipe soudée, une carte inventive et l'envie viscérale de faire plaisir aux autres : Yoni Saada est définitivement un chef d'une élégante modernité. ♦

XX
XX

à suivre
les 4 recettes
exclusives de Yoni

...
les 4 recettes
exclusives !

4 RECETTES EXCLUSIVES DE YONI

“XX”

Asperge vertes du Pertuis, crème citronnée au caviar Abruga

Pour 4 personnes / Préparation : 15 min /
Cuisson : 30 min

Ingrédients : 8 asperges vertes du Pertuis,
500 ml de crème liquide, 1 citron jaune,
2 échalotes, 80 g de caviar Abruga, une
barquette de cressonnette.

Asperges

Faites cuire les asperges à la poêle
avec 10 ml d'eau et 30g de beurre jusqu'à
ce qu'elles soient fermes et fondantes.
Réservez.

Crème citronnée

Prélevez les zestes du citron puis pressez le
jus. Ciselez les échalotes, faites les revenir
à la poêle avec les zestes et le jus du citron
jusqu'à réduction à sec. Ajoutez ensuite la
crème liquide, laissez mijoter 4 à 5 minutes
et montez au beurre. Ajoutez enfin le caviar
Abruga à cette préparation.

Dressage

Disposez les asperges à la verticale dans
l'assiette, ajoutez la crème citronnée au
caviar Abruga et parsemez de cressonnette.



L'œuf mariné au soja, coulis mâche, mizuna et betterave

Pour 4 personnes / Préparation : 30 min

Ingrédients : 250 g de mâche, 250 g mizuna,
1 citron, 30g de sucre, 10 ml d'huile d'olive,
40 ml de lait, 1 betterave cuite, 1 betterave
jaune, 4 œufs, sauce soja.

Œufs marinés

Faites mariner les jaunes d'œufs dans la
sauce soja pendant 8 minutes. Réservez.

Coulis mâche/mizuna

Faites blanchir la mâche et la mizuna dans
le lait pendant une minute. Récupérez les
salades blanchies, ajoutez le jus du citron,
le sucre, l'huile d'olive et la moitié du lait
de cuisson. Mixez cette préparation jusqu'à

l'obtention d'un coulis et réservez au frais.
Conservez l'autre moitié du lait de cuisson.

Emulsion de betterave

Taillez la betterave cuite en cube.
Réservez les parures qui serviront à réaliser
l'émulsion : mélangez les parures avec
le lait de cuisson restant, mixez et passez
au chinois.

Dressage

Découpez la betterave jaune en carpaccio.
Dressez l'assiette en posant deux cuillères
de coulis, deux autres d'émulsion
de betterave, l'œuf mariné, la betterave
cuite en cube et le carpaccio
de betterave jaune.

“XXX
XXXXXX”

XXXX
XXXX
XXXX”



© Julien Kraub - MG Éditions



Suprême de volaille conique, prune noire au sirop d'hibiscus et huitre pochée au beurre noisette

Pour 4 personnes / Préparation : 20 min / Cuisson : 15 min

Ingédients : 4 blancs de volaille, 2 prunes noires, 50g de fleurs d'hibiscus, 20 g de sucre, 4 huitres perle blanche n°3, 50 g de beurre, 20 ml de lait.

Suprême de volaille conique

Roulez chaque suprême en cône et faites les blanchir 3 minutes dans de l'eau bouillante salée. Réservez.

Prune noire au sirop d'hibiscus

Réalisez le sirop en faisant bouillir 100 g d'eau, les fleurs d'hibiscus et le sucre pendant 10 minutes. Taillez les prunes en quartier, laissez les rôtir quelques minutes à la poêle avant de déglacer au sirop d'hibiscus.

Huitre pochée au beurre noisette

Ouvrez les huitres et conservez à part l'eau qu'elles contiennent. Mélangez cette eau avec 20 ml de lait pour réaliser une émulsion iodée. Faites pocher les huitres dans un beurre noisette pendant 15 secondes.

Dressage

Présentez les suprêmes coniques à la verticale, ajoutez une huitre pochée, une quenelle d'émulsion iodée et des quartiers de prune noire au sirop d'hibiscus.

SA RECETTE
TOP CHEF



Tarte fraise pistache déstructurée

Pour 4 personnes / Préparation : 15 min / Cuisson : 10 min / Réfrigération : 12 h / Repos : 3h

Crème pâtissière à la pistache

500 ml de lait, 4 jeunes d'œufs, 100 g de sucre, 30 g de Maïzena, 15 g de pâte de pistache.

Faites bouillir le lait. A part, blanchissez les œufs, le sucre, la maïzena et la pâte de pistache. Versez le lait bouillant sur ce mélange et laissez cuire à feux doux jusqu'à obtenir la consistance voulue. Réservez.

Glace à la pistache

500 ml de lait, 4 jeunes d'œufs, 100 g de sucre, 15 g de pâte de pistache.

Faites bouillir le lait. A part, blanchissez les œufs, le sucre et la pâte de pistache. Versez le lait bouillant sur ce mélange et laissez cuire à feux doux jusqu'à obtenir la consistance voulue. Faites prendre cette préparation pendant 12 heures au congélateur.

Sablés

250 g de farine, 50 g de sucre, 4 jaunes d'œufs, 40 g de poudre d'amande, 100 g de beurre.

Mélangez la farine, le sucre, les œufs et la poudre d'amande. Incorporez à ce mélange le beurre ramolli à température ambiante. Laissez la pâte reposer pendant

3h puis faites cuire les sablés pendant 8 à 10 minutes à 180° C. Emiettez les sablés.

Carpaccio de fraises

Taillez en carpaccio une barquette de fraise.

Dressage

Déposez une cuillère de crème pâtissière et montez une pyramide de carpaccio de fraise tout autour. Parsemez de sablés émiettés et servez avec une quenelle de glace à la pistache.

