

Un chef, un produit : la framboise des Landes sublimée par Yannick Duc

Si fragile, si subtile et si parfumée : la framboise du Tursan de la maison Sebi arrive à parfaite maturité dans les cuisines de Yannick Duc, au restaurant Le Hittau, à Saint-Vincent-de-Tyrosse dans les Landes

Aude Courtin
a.courtin@sudouest.fr

Elle a parfois accompagné ses entrées et ses plats, mais depuis un mois, sur sa carte d'été 2022, c'est en star dans un dessert que la framboise des Landes s'affiche au menu du restaurant Le Hittau à Saint-Vincent-de-Tyrosse.

« Framboises fumées, baie de Timur, citron, kumquats, shizo », présente la suggestion de l'établissement gastronomique, une étoile au Michelin depuis 2017.

Pour ce dessert, « on est parti sur un truc improbable », commente le chef, Yannick Duc. Trois ingrédients landais, reconnus de qualité par le Collège culinaire de France, contribuent à « la magie du plat » : le miel Apis Mellona de Laurent Cazenave à Seignosse, le safran Rouge Trompette de Vanessa Roussille à Saint-André-de-Seignaux, et donc, au centre de la recette, la délicate et renommée framboise des Landes de la maison Sébi près d'Aire-sur-l'Adour.

« Ça fait « waouh ! » »

Entre Philippe Sebi et Yannick Duc, c'est déjà une belle et vieille histoire qui dure depuis plus d'une quinzaine d'années. « Ça fait waouh quand on rencontre des personnes comme Philippe. On a le même discours de qualité », exprime sobrement le chef étoilé, qui mène « une cuisine d'instinct ». « J'ai besoin de voir un produit, de jouer les saisons, les maturités des fruits et légumes. Derrière chaque produit, il y a une rencontre humaine. Il faut que je vois les petits producteurs, c'est juste indispensable », explique Yannick Duc.



Yannick Duc en train de confectionner le dessert à base de framboises, avec baie de Timur, citron, kumquats, shizo. ISABELLE LOUVIER / « SUD OUEST »

Deux fois par semaine, la maison Sebi assure la livraison en circuits courts, distante d'une centaine de kilomètres, de « ce fruit très fragile ». « La partie maturité, c'est leur domaine », indique le chef tyrossais de 50 ans. « Il faut vraiment qu'on ait un produit qui arrive à point en maturité. Ce qu'on demande, c'est ce sucre, cette pointe d'acidité qu'on a dans le fruit qui va venir exciter les papilles, sa fraîcheur et une fermeté quand on le mange », ajoute-t-il.

« Fruit de son travail »

En contrepartie, Philippe Sebi

est évidemment invité à venir goûter la recette et partager son avis. « C'est le fruit de son

« Ce qu'on demande, c'est ce sucre, cette pointe d'acidité qu'on a dans le fruit qui va venir exciter les papilles »

travail aussi, c'est normal. On fait nos petits réglages », commente Yannick Duc. Si jamais la framboise venait à perdre en

sucre avant l'automne, alors « on dit, on arrête là ». À chaque instant, c'est la qualité qui prime, pour ce dessert, qui techniquement, quand les ingrédients sont prêts, nécessite 3 à 4 minutes de dressage.

Côté gustatif, « on est sur une finalisation de repas, ce n'est pas forcément très sucré », pointe Yannick Duc, à la tête du Hittau depuis 2003. Quand il a commencé le métier, c'est justement le dessert qui lui « a plu en premier ».

Originaire du Lot-et-Garonne, mais habitué aux vacances biscarrossaises, il est venu dans les Landes au basculement de sa vie, pour se ressour-

FRUITS DU TURSAN

C'est entre les bois et les vignes du Tursan, à Bahus-Soubiran, à une dizaine de kilomètres d'Aire-sur-l'Adour dans les Landes, que s'épanouissent depuis les années 1960 et trois générations, les framboises de la famille Sebi. Gage d'excellence, les framboises du Tursan sont entrées en 2016 au collège culinaire de France, un collectif indépendant et militant de restaurants et producteurs artisans de qualité. « Une reconnaissance de la passion qui anime notre métier de producteur de framboises depuis plus de cinquante ans », indique sur son site la maison Sebi.

Ses framboises sont à la carte de grands restaurants landais comme Les Prés d'Eugénie (trois étoiles Michelin), Le Relais de la Poste à Magescq (deux étoiles Michelin), les Clés d'Argent à Mont-de-Marsan (une étoile Michelin) et Le Hittau à Saint-Vincent-de-Tyrosse (une étoile Michelin). Pour ne citer qu'eux, car la liste publiée par le collège culinaire est bien plus longue.

cer, après le décès de son père. Il s'imaginait rester une saison, dans ces Landes qui sont toujours aujourd'hui « naturelles et sauvages » avec « des valeurs saines ». Il n'est jamais reparti, devenu Tyrossais par l'amour qu'il y a rencontré.

Restaurant Le Hittau, 1, rue du Nouou à Saint-Vincent-de-Tyrosse dans les Landes. Menu à partir de 30 euros, dessert à 18 euros. Réservations au 05 58 77 11 85 ou par mail : contact@lehittau.fr. Site et menus : restaurant-lehittau.fr

Framboises du Tursan de la maison Sebi à Bahus-Soubiran dans les Landes. Boutique en vente directe. Informations sur le site framboises-landes.fr et par téléphone : 06 10 94 06 53 et 06 16 34 82 69.