

« Le Saint Pierre » un bel esprit de cuisine



Au pied de l'Eglise de Dreux, place Mé-tézeau, le Saint Pierre constitue depuis 20 ans une étape gourmande incontournable. A sa tête Stéphane RETIF veille sur la constance de la qualité de sa cuisine, fondement d'une réputation bien acquise.

Comment pourrait-il en aller autrement ? Lui qui est adhérent à l'association Euro-Toques, créée par Paul BOCUSE il y a 25 ans, promeut allègrement la gastronomie régionale. Natif de Chartres, Stéphane est attaché à sa terre, après ses débuts au Relais des Hussards à Nogent-le-Roi, il fait escale à Dreux et prend les rênes du restau-

rant « Le Saint Pierre » à l'âge de 24 ans. Homme d'engagement, il l'est incontestablement et il l'a à maintes fois prouvé en épousant diverses causes : la formation des jeunes, la responsabilité des chefs cuisiniers d'Eure-et-Loir. N'est-ce pas lui qui a propulsé, en 2005, la première fille au Concours des Meilleurs Apprentis de France ? Même si elle a fini en 8ème position, ce résultat, confie-t-il, est important !

Motiver les jeunes dans cette profession difficile est son sacerdoce. Sa cuisine, mélange de traditionnel et de moderne, fait la part belle aux mariages des genres et reflète son goût des défis. Et il y réussit plutôt bien, le cabillaud à la badiane interpelle mais le palais adhère aussitôt pour en savourer le mélange osé mais ô combien subtil.



**Restaurant « Le Saint Pierre »
19 Rue de Senarmont, 28100 Dreux
Tél : 02 37 46 47 00**

*Fermeture : lundi toute la journée,
jeudi et dimanche soir*



Travailler le frais, valoriser les petites productions locales, élaborer une cuisine saine de saison, telle est la philosophie du Maître-restaurateur qu'il est. Et c'est dans cet esprit d'exigence que collaborent à ses côtés ses 3 apprentis Kilian, Jordan et Hugo.

Il leur apprend à ne pas s'endormir sur leurs lauriers et aller toujours de l'avant, innover, inventer. A l'instar de son fameux « pavé durocasse » qu'il a créé, en hommage aux habitants de Dreux, une entrée de volaille cuite au bouillon, foie gras rehaussé de gelée d'estragon. Tout simplement succulent !

Sa cuisine, à vocation gastronomique, se révèle sans chichi, les mets soignés et la jolie présentation sont à l'image du décor de la salle sobre et chic.



Bar en croûte et céleri rave :

Ingrédients :

- 600g de filet de bar
- 100g de beurre
- 100 g de pain de mie frais
- 100g d'herbes fraîches (aneth, cerfeuil, estragon)
- 800 g de céleri rave
- Beurre blanc

Éplucher le céleri rave, le couper à votre convenance et le cuire à l'eau jusqu'à ce qu'il soit coquant. Confectionner la croûte d'herbe en mixant le beurre en pommade, la mie de pain et les herbes. Étaler au rouleau à pâtisserie sur du papier sulfurisé le mélange. Faire revenir le céleri rave au beurre avec un peu d'herbes hachées, réserver. Cuire le bar au four (180 °) pendant 6 mn en le recouvrant de croûte d'herbe puis passer à la salamandre. Disposer le céleri au fond de l'assiette le bar en croûte dessus et le beurre blanc. Déguster.

Et dans cette ambiance raffinée, Nathalie, l'épouse de Stéphane, joue à merveille son rôle de maîtresse des lieux, le rendez-vous des fins gourmets. Attentionnée, vive et rapide, son service est efficace et tout en sourire. Un véritable duo gagnant qui a bâti la notoriété du Saint Pierre à force de rigueur et ce n'est pas pour déplaire aux amateurs de la bonne chère !

Marie Tran

*Des menus inspirés par les noms des rues et offrant un choix de plats goûteux :
Philidor (18 €), Métézeau (26 €) et Senarmont (35 €).
Réservation fortement conseillée*