

Au rythme de la nature et de sa sensibilité, Sébastien propose une cuisine de mouvement, intuitive et précise.



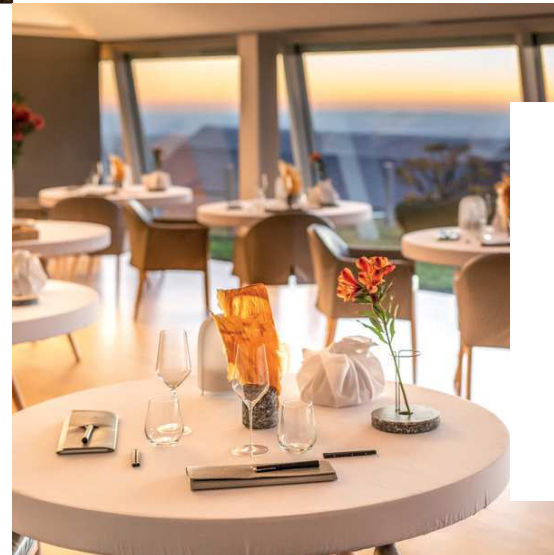
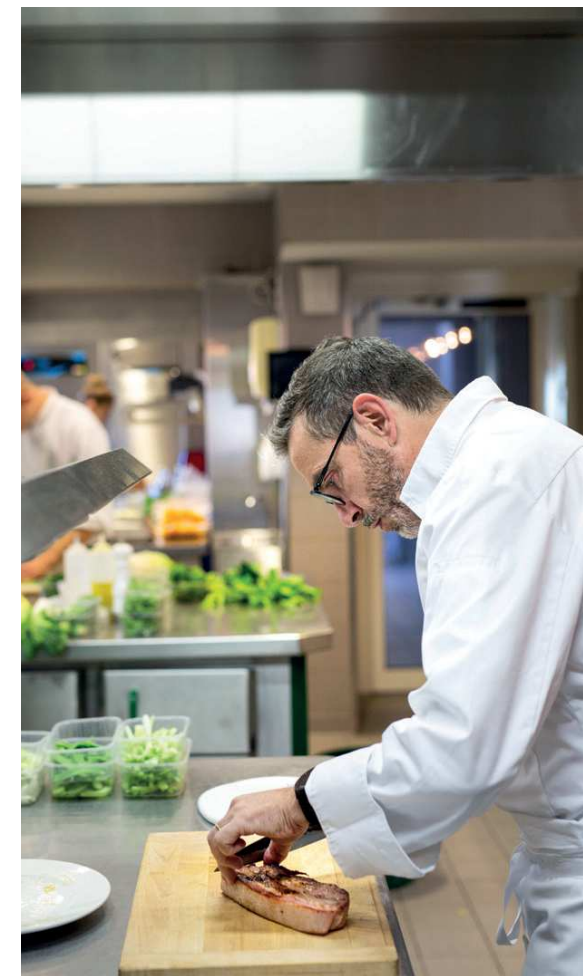
Sébastien Bras

Mon univers

Pour moi, l'essentiel se résume à ma famille, l'amitié, l'Aubrac et la cuisine. Je crée une « cuisine de l'instant », spontanée, vivante, sensuelle, qui touche le cœur plus que la tête ! Mais cette cuisine est aussi le résultat d'un cheminement, d'un travail, de gestes répétés, d'une maturité, d'une histoire, d'une somme d'expériences. Je me régale de travailler « les petits riens », une tranche de lard, une peau de lait, des pépins de courge... Je cuisine aussi au rythme de la nature, au fil des rosées et des saisons en me laissant surprendre par notre jardin au petit matin.

Pourquoi je l'aime

Le mot « veau » évoque immédiatement pour moi des beaux souvenirs d'enfance chez mes grands-parents agriculteurs. Je me remémore avec beaucoup d'émotion, le soir venu, à l'étable, l'heure de la « tétée » avec les petits veaux impatients de retrouver leur mère. Ce joyeux et bruyant balai de retrouvailles suscitait en moi un plaisir attendu. Le dîner terminé, c'était pour eux le moment de retrouver le parc fraîchement paillé pour y passer une paisible nuit.



Mon conseil

Le veau est une viande toute en finesse et délicatesse. Le choix du type de morceau est essentiel à la réalisation de votre recette. En effet, tous les morceaux de veau ne sont pas adaptés à tous les types de cuisson. Pour rôti ou griller, votre choix devra se porter sur des pièces comme les côtes, noix ou noix pâtissières mais aussi quasi. Au contraire, pour les viandes à mijoter, préférez le collier, l'épaule ou le tendron. Le jarret sera parfait pour un osso bucco.