



Une demeure seigneuriale du XVI<sup>e</sup> siècle entourée de 100 hectares de prés, bois et dunes avec la mer en ligne de mire: Dragsholm est le royaume de Claus Henriksen, jeune chef dont la cuisine acérée tranche par une quasi-nudité rafraîchissante. Il n'est pas sans rappeler le chef de file René Redzepi, du Noma, sur lequel s'est déversé un tel torrent médiatique qu'il est l'arbre qui cache la forêt, occultant les autres acteurs du renouveau de la cuisine danoise. Parmi eux, bien sûr, les chefs du Geranium et du Relae, deux tables remarquables de Copenhague, mais aussi Claus Henriksen, plus méconnu car éloigné de la capitale. Cela fait pourtant dix ans qu'il



PHOTOS: KASPER TOGH / DR

## Claus Henriksen

### Le seigneur de Dragsholm

*Dans la campagne danoise, ce jeune chef de 33 ans fait partie des nouveaux hérauts de la gastronomie nordique.*

épure une cuisine très personnelle dont la qualification de locavore et nature n'est pas usurpée.

En effet, c'est sur l'immense domaine qui entoure le château que ce jeune chef au visage de poupon trouve la majeure partie des ingrédients de sa cuisine végétale. Il est aidé en cela par un chef jardinier, cueilleur émérite pour lequel la nature n'a plus de secret. La cuisine de Claus est une sorte de laboratoire où chaque jour la cueillette quotidienne est testée (réaction à la cuisson...) en vue d'une utilisation maximale. Une cuisine inédite et sans concession, parfois brute de décoffrage (assaisonnement *a minima*), presque monacale.

Laits, crèmes, viandes et poissons viennent des fermiers et pêcheurs voisins et les légumes d'un maraîcher d'exception, Søren Wiuff (le Joël Thiébauld danois), qui fournit tous les étoilés de Copenhague. Wiuff loge également en sa ferme une jeune chef qui se livre à des expériences culinaires sur tous les

légumes qu'il cultive (extraction, travail sur la température...) dont profitent nombre des collègues du pays. Dans le réseau de Claus, on compte encore une ferme brassicole, Herslev Bryghus, qui utilise ses propres grains pour faire des bières d'exception, de l'eau-de-vie et du vinaigre.

Notre repas fut une suite de moments forts entrecoupés d'autres extrêmement complexes, notamment un enchevêtrement de légumes à peine cuits qu'un ruminant n'aurait guère de mal à digérer mais dont la mastication est difficile pour un humain. Deux autres assiettes très légumières avec des cuissons minimalistes nous ont laissé dubitatif, par l'austérité du propos. Mais l'association crevettes, cresson et lard fumé était superbe, tout comme le calamar cru à la crème aigre, carottes et plantes sauvages ou encore le turbot, artichaut de Jérusalem, pomme verte. Le *snipe fish* (bécasse de mer), betterave rouge et baies de sureau, composition très nordique, était tout simplement magnifique. Quand Claus Henriksen aura trouvé la voie médiane entre radicalité et concession, il sera reconnu par tous comme un très grand chef. En attendant, conscient que sa cuisine n'est pas forcément pour tous, il a ouvert un bistrot où l'on se régale de saumon fumé et pickles, de pomme de terre sur pain noir, de maquereau à la rhubarbe ou encore de porc fermier local, légumes et lavande, tout en dégustant une bière blonde ou ambrée de chez Herslev Bryghus. ●

—Jean-Louis Galesne

