

Gault & Millau

# Gault & Millau

N°70 HIVER 2014 - 2015

*L'expert gourmand*

## Restos de montagne

80 tables au sommet

# 140

**CHAMPAGNES**  
pour faire la fête

**CHOISIR SON VIN**  
**AU RESTAURANT**

**60 RECETTES**  
de 20 chefs

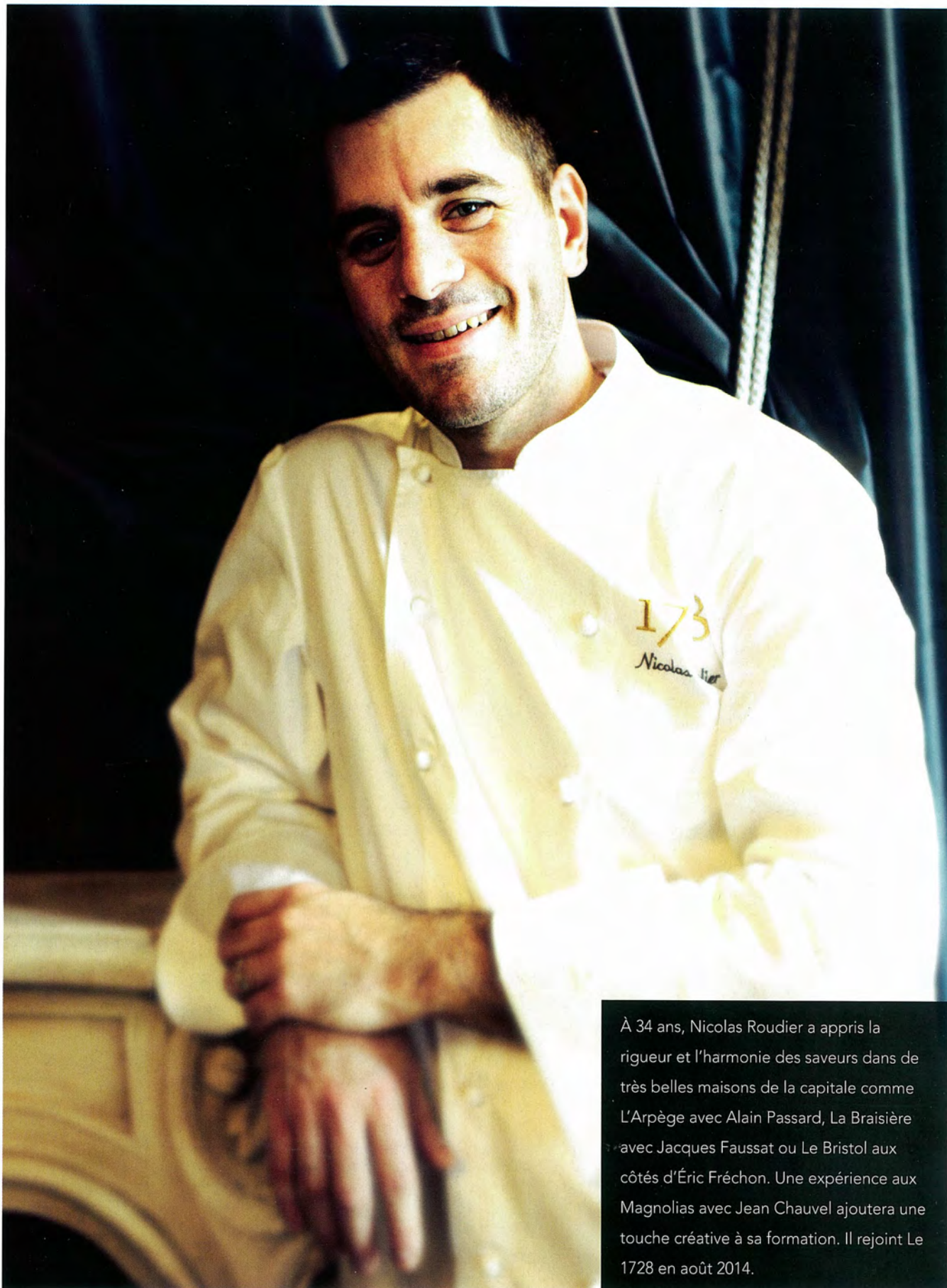


Jean Sulpice  
Restaurant Jean Sulpice  
à Val-Thorens (74)

L 12679 - 70 - F: 8,90 € - RD







À 34 ans, Nicolas Roudier a appris la rigueur et l'harmonie des saveurs dans de très belles maisons de la capitale comme L'Arpège avec Alain Passard, La Braisière avec Jacques Faussat ou Le Bristol aux côtés d'Éric Fréchon. Une expérience aux Magnolias avec Jean Chauvel ajoutera une touche créative à sa formation. Il rejoint Le 1728 en août 2014.

Nicolas Roudier, restaurant 1728 🍷 à Paris 8°



Nicolas Roudier

# L'harmonie des saveurs

Au 1728, le nouveau défi de Nicolas Roudier est de proposer une cuisine créative, pleine de saveurs mais aussi esthétique, à l'image du raffinement de la maison.

## Du tac au tac

**Quelle relation avez-vous avec le vin ?**

**N. R. :** Je bois peu de vin, seulement au restaurant ou avec le sommelier du 1728, quand nous faisons des essais avec les plats. Je suis plutôt champagnes et bourgognes.

**Quelles sont les personnes avec qui vous aimez partager un verre de vin ?**

**N. R. :** Avec ma femme et avec des amis, car c'est convivial et se retrouver autour d'un verre de vin est un plaisir.

**Selon vous, existe-t-il un plat qui ne s'accorde pas avec du vin ?**

**N. R. :** Je n'en connais pas. Je pense qu'on doit toujours pouvoir trouver un accord grâce à la variété dont on dispose, les différentes régions. Il y a de quoi faire !

**Votre accord mets et vin préféré ?**

**N. R. :** Un accord qui m'a marqué est un plat à base de caviar accompagné d'un saké. C'était chez Thomas Keller lors de vacances à New-York.

**À quoi vous fait immédiatement penser le mot « vin » ?**

**N. R. :** Le vin, pour moi, c'est bien manger et bien boire c'est-à-dire passer un bon moment.

**Un monde sans vin, ce serait un monde... ?**

**N. R. :** Déguster un bon plat sans boire de vin, ce serait fade.



**JEAN-FRANÇOIS CHUET,  
FONDATEUR**

Après une première carrière de consultant en stratégie et finance, Jean-François Chuet, depuis toujours passionné par le vin, décide de changer de vie en 2000. Il fonde alors Le 1728, baptisé ainsi d'après la date d'édification de l'hôtel particulier dans lequel il se trouve. La carte des vins reflète sa passion et son expertise et donne la part belle à la Bourgogne et à la Loire, en hommage à ses racines familiales, mais surtout aux vins de créateurs qu'il qualifie de « couturiers du goût ».

# Picpoul de Pinet

## Cuisses de grenouilles poêlées au saté, tempura de chou-fleur et tamarin



**Purée de chou-fleur :** couper les sommités (en garder 3 à tailler en fines lamelles à la mandoline).

Cuire le reste avec la crème et le fond blanc. Une fois cuit, laisser égoutter puis mixer.

**Cuisses de grenouille :** les préparer en enlevant les mollets.

Confectionner la panure en mélangeant le saté avec 200 g de farine. Paner les cuisses. Les poêler à l'huile de tournesol, puis finir la cuisson au beurre (1 mn).

**Tempura :** mélanger la farine restante et l'eau pétillante afin de réaliser la tempura.

**Finition et dressage :** tremper les lamelles de chou-fleur dans la tempura et les faire frire. Dresser l'assiette avec les cuisses de grenouilles, des points de purée, les beignets de chou-fleur et le tamarin.



PRÉPARATION	CUISSON	REPOS
1 h	20 mn	aucun

### INGRÉDIENTS

POUR 4 PERSONNES

28 grosses cuisses de grenouille  
500 g de chou-fleur  
450 g de crème liquide  
200 g de fond blanc de volaille  
200 g de saté  
350 g de farine  
Huile de tournesol  
50 g de beurre doux  
220 g d'eau pétillante  
50 g de pâte de tamarin

### L'ACCORD PARFAIT DE JEAN-FRANÇOIS CHUET

Cave des Costières de Pomerols, Picpoul de Pinet, Cuvée anniversaire depuis 1932, 2013, blanc

Ce vin à la belle robe vert pâle représente bien l'expression aromatique et la fraîcheur du Picpoul. Il est bien équilibré et offre une belle harmonie, avec son nez discret, fin et agréable et sa juste acidité. Sa bouche nerveuse fait le lien avec les grenouilles au saté, pour un accord parfait.



# Morgon

## Fricassée de ris de veau à la chicorée, purée de rutabaga



**Ris de veau :** les laisser dégorger dans la glace pendant une journée.

Les blanchir, les rafraîchir et les éplucher. Les égoutter soigneusement dans un linge pendant 12 heures. Les tailler en gros dés.

**Purée de rutabaga :** éplucher et tailler les rutabagas en gros dés et les cuire dans l'eau (15 mn). Les laisser s'égoutter puis mixer avec 50 g de beurre.

**Finition :** faire fumer 2 c. à s. d'huile, puis y faire colorer les ris de veau préalablement assaisonnés.

Ajouter 50 g de beurre et les cuire meunière sur toutes les faces (5 mn : jusqu'à coloration).

Faire torréfier la chicorée dans un sautoir, déglacer avec un trait de vinaigre de Xérès puis mouiller au jus de veau.

Laisser réduire et rajouter les morceaux de ris de veau.

**Dressage :** dresser les ris de veau avec la purée de rutabaga.



PRÉPARATION  
45 mn

CUISSON  
15 mn

REPOS  
1 j + 12 h

### INGRÉDIENTS

POUR 4 PERSONNES

4 pommes de ris de veau de 200 g

600 g de rutabaga

100 g de beurre

Huile de tournesol

100 g de chicorée (en poudre)

Un trait de vinaigre de Xérès

500 g de jus de veau

Sel, poivre

### L'ACCORD PARFAIT DE JEAN-FRANÇOIS CHUET

Château de Pizay, Morgon, Les Sybarites, 2013, rouge

C'est un gamay généreux, avec une belle complexité aromatique. Son attaque franche fera le lien avec la richesse du ris de veau et les tanins jeunes et racés seront parfaits pour accompagner le rutabaga.

# Languedoc - Terrasses du Larzac

## Gravlax de bœuf 1728



PRÉPARATION  
40 mn

CUISSON  
10 mn

REPOS  
36 h de marinade

### INGRÉDIENTS

POUR 4 PERSONNES

**1,5 kg de filet de bœuf charolais ou salers**  
100 g de sucre muscovado  
80 g de Maldon Sea Salt  
2 étoiles de badiane  
1 grosse c. à s. de gingembre frais râpé  
2 gousses d'ail hachées menu au couteau  
Le zeste complet d'un citron jaune non traité  
1 piment oiseau à piler  
200 ml de sauce soja Kikkoman  
20 ml d'huile de sésame grillé  
400 g de girolles  
1 gousse d'ail  
50 g de beurre  
2 grosses pommes de terre  
Huile d'olive  
Poivre du moulin

**Marinade :** dans un bocal de 1,5 l, mettre le sucre, le sel, la badiane, le gingembre, l'ail haché, le zeste de citron, le piment, la sauce soja et l'huile de sésame. Mélanger le tout.

Y plonger doucement le filet préparé sans chaînette ni nerf.

Placer au réfrigérateur en retournant le bocal toutes les 9 h pendant 36 h.

**Accompagnement :** gratter et laver les girolles. Les poêler avec la gousse d'ail dans 50 g de beurre pendant 2-3 mn.

Tailler des palets de pommes de terre. Les blanchir à l'eau 3-4 mn et les colorer à la poêle avec un peu d'huile.

**Finition :** sortir le filet du bocal, l'éponger sur un torchon propre et nettoyer la surface.

Faire chauffer une grande poêle et tourner rapidement le filet sur toutes ses faces dans quelques gouttes d'huile pour obtenir une croûte de surface (la viande est déjà cuite par la marinade). Éponger et laisser refroidir.

**Dressage :** servir de belles tranches de bœuf avec un filet d'huile d'olive et un tour de poivre du moulin. Disposer les girolles sur les palets de pommes de terre.



### L'ACCORD PARFAIT DE JEAN-FRANÇOIS CHUET

Mas des Quernes, Languedoc, La Villa Romaine – Terrasses du Larzac, 2012, rouge

Un vin dynamique, avec une belle expression et un nez sur la cerise noire mûre. Les tanins, souples, prennent une belle ampleur en bouche, pour un éclat généreux qui mettra à l'honneur ce filet de bœuf façon gravlax.



# Gigondas

## Poire pochée, sablé et glace spéculoos



PRÉPARATION  
1 h

CUISSON  
35 mn

REPOS  
aucun

### INGRÉDIENTS

POUR 4 PERSONNES

4 poires  
1,5 l de lait  
500 g de jaune d'œuf  
900 g de sucre  
500 g de crème liquide  
700 g de spéculoos  
200 g de beurre  
100 g de farine  
Cannelle en poudre  
1 œuf entier  
1 gousse de vanille  
200 g de glucose  
300 g de fondant à pâtisserie

**Glace** : faire une crème anglaise avec le lait, le jaune d'œuf, 400 g de sucre et la crème. La verser encore chaude sur 200 g de spéculoos et mixer. Congeler.

**Sablé spéculoos** : mélanger le beurre pomme, la farine, les spéculoos restants, une pointe de couteau de cannelle en poudre et l'œuf. Étaler à l'aide d'un rouleau entre 2 feuilles de papier sulfurisé. Détailler à l'emporte-pièce. Enfourner 10 mn à 160 °C.

**Poires** : verser 500 g de sucre dans 2 l d'eau, porter à ébullition et y ajouter la gousse de vanille. Éplucher les poires et les déposer entières dans le sirop chaud, remettre sur le feu au minimum 15 mn, sans faire bouillir. Sonder la cuisson à l'aide de la pointe d'un couteau, la chair doit avoir gardé un peu de fermeté. Réserver au réfrigérateur.

**Opaline** : mélanger le glucose et le fondant. Cuire à 165 °C jusqu'à coloration.

**Dressage** : poser le sablé au fond d'une assiette creuse, y disposer une poire pochée, une quenelle de glace spéculoos et y piquer l'opaline.



### L'ACCORD PARFAIT DE JEAN-FRANÇOIS CHUET

La Cave de Gigondas, Gigondas, Le Primitif, 2006, rouge

Un vin d'une grande générosité, d'une belle puissance aromatique avec une robe profonde.

Son expression charpentée mettra en avant un nez de fruits noirs, pour une alliance subtile et délicate avec cette poire pochée.