

Conso À table



PHOTOS : JEAN PICARD/VSD - STOCKFOOD

AU MENU
de Philippe Faure-Brac*

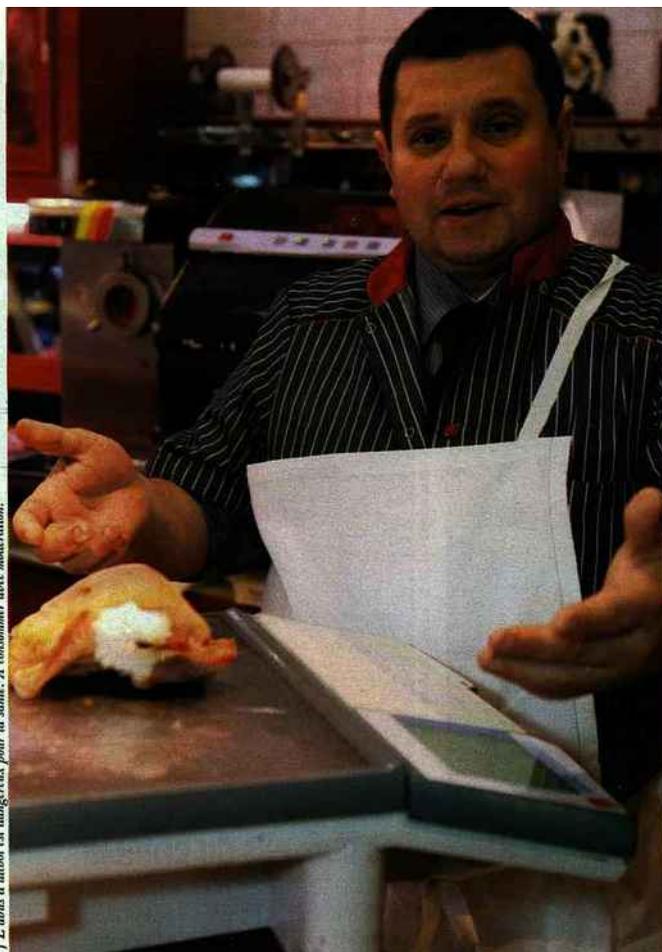
- * Suprêmes de pigeon,
pommes de terre aux cèpes
- * Ravioles aux coquillages,
épinards et noisettes
- * Délice au chocolat blanc,
pêches jaunes aux agrumes

(*) Le Bistrot du sommelier, 97, bd
Haussmann, Paris 8°. 01.42.65.24.85.

PAR PHILIPPE BOÉ

Au marché LE PIGEON

Philippe Faure-Brac, "meilleur
sommelier du monde" cru 1992, et son
chef Guillaume Saluel nous ont
concocté un menu tout-vin.



(*) L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. A consommer avec modération.



La recette

Suprêmes de pigeon, pommes de terre aux cèpes

PRÉPARATION : 50 MIN. CUISSON : 30 MIN. POUR 4 PERSONNES

- 4 pigeons entiers de 300 g environ
- 3 carottes violettes
- 5 cl de vin rouge corsé
- 20 cl de bouillon de volaille (en cube)
- 3 g de poivre du Sichuan
- 60 g de beurre
- 4 oignons grelots
- 1 kg de pommes de terre
- 400 g de cèpes bouchons
- 2 gousses d'ail
- 80 g de persil plat
- graisse de canard
- sel et poivre

Les pommes de terre. Taillez 12 lamelles de pommes de terre de 2 mm d'épaisseur avant de les badigeonner de graisse de canard. Disposez-les entre deux plaques recouvertes de papier sulfurisé, puis faites-les sécher au four à 120°C, pendant 45 min. Taillez le reste des pommes de terre en petits dés, puis faites-les rôtir dans 20 g de beurre, pendant 5 min, à feu vif.

Les cèpes. Grattez-les et nettoyez-les dans un torchon humide, puis taillez-les en quartiers avant de les poêler au beurre avec l'ail haché, à feu vif, pendant 4 min. Ajoutez les dés de pommes de terre rôtis et le persil au dernier moment. Salez et poivrez.

La cuisson du pigeon. Flambez et lavez le pigeon. Saisissez les suprêmes (filets) dans 20 g de beurre, à feu moyen, avec le poivre du Sichuan, pendant 5 min côté peau et 1 min côté chair, puis salez-les.

La sauce au vin rouge. Dans la même cocotte, faites revenir la chair des cuisses (désossées) des pigeons, les carottes taillées en julienne et les oignons grelots coupés en deux, puis ajoutez les foies des pigeons coupés en deux. Versez le vin rouge, flambez, puis ajoutez le bouillon de volaille. Faites réduire le tout aux trois quarts puis fouettez en incorporant le reste du beurre petit à petit.

Les conseils du boucher

“La chair doit être claire”

Après avoir été saigné, soit après avoir été étouffé. Cette dernière méthode permet de conserver ce goût giboyeux et cette texture moelleuse qui lui sont propres. Ce que confirme Jacky Gaudin, boucher à Paris* : « Un pigeonneau de moins de 3 mois aura toujours plus de goût et de caractère qu'une caille, et restera plus tendre et fondant qu'un pigeon. Il n'est pas spécialement fragile et peut se conserver, plumé et éviscéré, pendant une douzaine de jours au réfrigérateur. » Vendu entre 9 et 12 euros selon le poids (350 à 400 g vidé), « le pigeonneau doit avoir une chair claire et non pas grisâtre », signe d'un manque de fraîcheur.

(*) Boucherie des Abbesses, 50, rue des Abbesses, Paris 18°. 01.46.06.40.38.

Et avec ça?

Le choix de Philippe Faure-Brac : un **Grand** 2005, du domaine Duseigneur, cuvée Philippe Faure-Brac. Puissant et complexe, dominé par des parfums de fruits noirs, d'épices orientales et de petites touches fumées, ce rouge, charnu et ample, révèle des tanins élégants et une belle longueur en bouche. Un duo grenache-syrah au diapason. 21 €, cavistes.

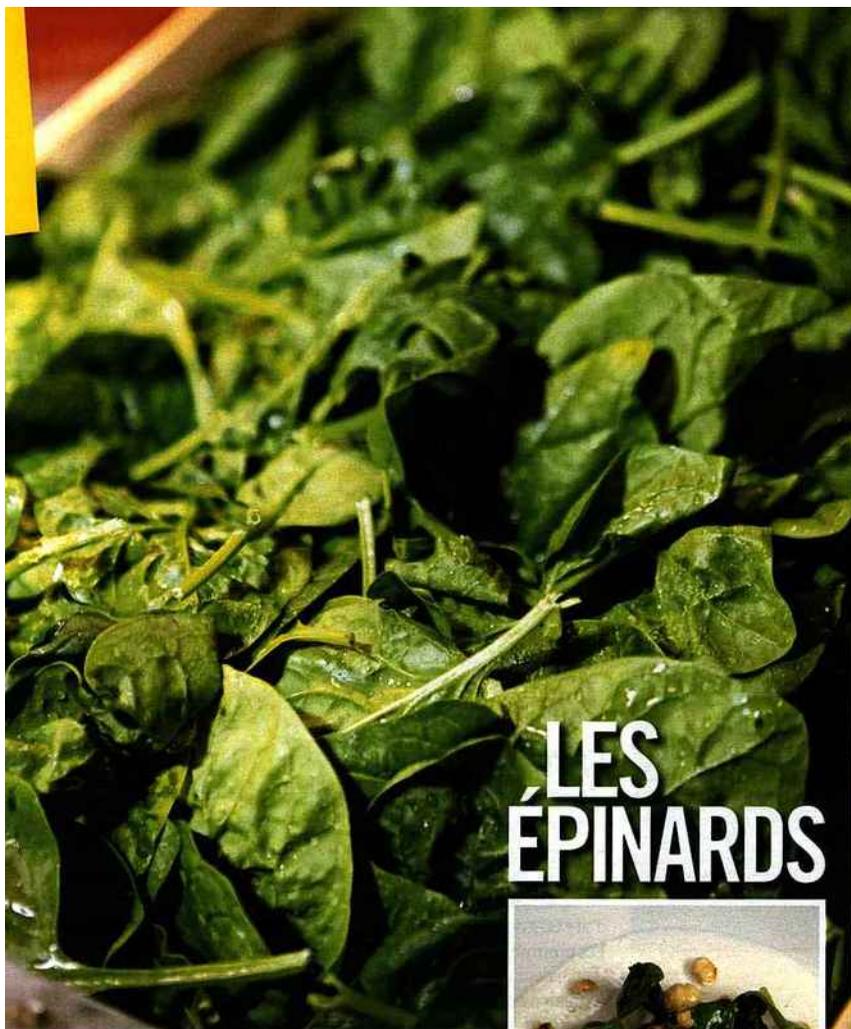
Trois restaurants autour du pigeon

EN KADAÏF. Doublement étoilé, l'excellent Michel Sarran propose à ses hôtes de goûter au pigeon du Mont Royal, élevé dans le Tarn, avec les suprêmes frits en kadaïf (ou « cheveux d'ange ») et servis avec un jus à l'encre, les abattis en croquette et la cuisse cuisinée dans un ragout fondant de petits pois (40 €). Restaurant Michel Sarran, 21, bd Armand-Duportal, 31000 Toulouse. 05.61.12.32.32.

AVEC DES HARICOTS TARBAIS. Ancien élève de Michel Trama, le Lozérien Pierre-Olivier Prouhèze, installé depuis huit ans dans la capitale du Languedoc, mixe les produits de montagne de sa région natale avec ceux de la Méditerranée ou du Sud-Ouest voisin, comme ce filet de pigeon rôti servi avec des haricots tarbais et un foie gras poêlé (22 €). Prouhèze Saveurs, 728, av. de la Pompiègne, 34090 Montpellier. 04.67.79.43.34.

AVEC DES AMANDES. Dans un décor zen, Bruno Monnoir revisite en permanence la tradition avec ce demi-pigeon du Louhannais, élevé en Bresse, désossé et présenté avec le filet rôti et la cuisse croustillante, tous deux servis avec une pulpe d'amandes aux champignons et aux noisettes (29 €).

Le Bénaton, 25, faubourg Bretonnière, 21200 Beaune. 03.80.22.00.26.



LES ÉPINARDS



La recette

Ravioles aux coquillages, épinards et noisettes

PRÉPARATION : 20 MIN. CUISSON : 45 MIN. POUR 4 PERSONNES

• La pâte à raviole : 500 g de farine
• 4 œufs entiers • 3 jaunes d'œufs • sel,

huile d'olive • La garniture : 300 g de moules • 300 g de coques • 120 g d'échalotes
• 80 g de fenouil • 2 gousses d'ail • 60 cl de champagne • 600 g de pousses d'épinard
• 60 g de beurre • 50 g de noisettes • 2 cl d'huile de noisette • 50 cl de crème liquide.

La pâte à raviole. Mélangez la farine et le sel, ajoutez les œufs entiers et 2 jaunes, puis l'huile d'olive. Travaillez la pâte, puis laissez-la reposer au frais 20 min. Étalez-la, puis taillez-y 2 carrés de 10 cm de côté. Pochez ces derniers à l'eau bouillante salée pendant 3 min, puis laissez-les refroidir.

Les coquillages. Faites revenir les échalotes ciselées dans 30 g de beurre, à feu moyen, puis ajoutez le fenouil coupé en dés, 1 gousse d'ail émincée, les moules et le champagne. Cuisez à couvert 1 min, ajoutez les coques. Cuisez 4 min. Égouttez, filtrez le jus, puis faites-le réduire avec la crème liquide.

Les épinards. Faites cuire les trois quarts des pousses avec le reste du beurre, l'autre gousse d'ail écrasée et les trois quarts des noisettes concassées. Ajoutez les coquillages décortiqués, ainsi que 4 c. à s. de jus crémé.

Le montage de la raviole. Garnissez un carré de pâte avec cette préparation, puis recouvrez le tout avec le second carré. Collez-les au jaune d'œuf, puis réchauffez-les dans l'eau bouillante. Servez avec le reste des pousses d'épinard crues assaisonnées à l'huile de noisette et avec le reste des noisettes concassées. Émulsionnez le reste du jus crémé, puis recouvrez-en la raviole.

Cette cuillère-passoire, à double usage, résiste à des températures allant jusqu'à 240°C. Joseph Joseph, 11 €. 05.56.42.11.93.



PHOTOS : JEAN PICARD/NSD - MARIE-ÉLISE HO-VAN-BA POUR VSD

Les conseils du primeur "À consommer aussitôt cueillis"

Les épinards (4,90 €/kg) sont présents sur les étals du printemps au début de l'automne. « Il est préférable de les choisir jeunes pour qu'ils soient plus tendres, conseille Laurent Bertholin*, et de les consommer juste après la cueillette. Comme les épinards réduisent de plus de la moitié à la cuisson, prévoyez un petit kilo pour deux personnes. Pour conserver leurs qualités nutritionnelles – ils sont riches en fer, en calcium, en magnésium et en bêta-carotène –, il faut les faire cuire, après les avoir soigneusement rincés, à l'étouffée plutôt qu'à l'eau. Les pousses d'épinard, vendues, elles, de 10 à 14 euros le kilo, se consomment crues en salade ou à peine pochées.

(* *Maison Bertholin, marché de Passy, 1, rue Bois-le-vent, Paris 16°. 01.45.25.31.04.*



Et avec ça ?

Philippe Faure-Brac conseille un sancerre blanc 2010 Les Caillottes, de chez Pascal Jolivet, Franc, expressif, aux notes de fleurs et d'agrumes, ce vin se caractérise par une fraîcheur en bouche dominante et, pour la finale, une jolie minéralité. Une belle expression du sauvignon blanc. 15 €, cavistes.



Les conseils du primeur

“Les plus lourdes sont les plus juteuses”

Jusqu'à la fin du mois d'octobre, on peut encore profiter de certains fruits d'été comme les pêches, dont il existe de nombreuses variétés (de 4,50 à 7,90 €/kg) : on trouve notamment les jaunes (les plus sucrées), les blanches (les plus goûteuses mais les plus fragiles), les plates (très parfumées, avec un tout petit noyau), les sanguines (à la chair rouge) ou encore les pêches de vigne (moins juteuses mais très parfumées). Dans tous les cas, selon les experts du Fruiter de Montmartre*, à Paris, « il faut vraiment essayer de privilégier, une fois qu'on les a en main, celles qui sont les plus lourdes car ce sont celles qui, gorgées de sucre, ont le plus de jus. Actuellement, on peut ainsi se tourner vers les pêches qui nous viennent de Haute-Savoie. Celles qui sont plus légères (30 à 50 g de moins) se révèlent en général farineuses, fibreuses ou filandreuses. »

(* 32, rue Ramey, Paris 18°. 01.42.54.50.41.



LA PÊCHE

(*) L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. A consommer avec modération.

La recette

Délice au chocolat blanc, pêches jaunes aux agrumes

PRÉPARATION : 50 MIN. CUISSON : 1 H. POUR 4 PERSONNES

• 4 pêches jaunes • La meringue : 3 blancs d'œufs • 180 g de sucre • 1 pincée de sel • 30 g de sucre glace • Le sirop : 60 g de sucre • 16 cl d'eau • les zestes de 2 citrons verts et de 1 orange • 5 cl de muscat du cap Corse • La mousse : 600 g de chocolat blanc • 60 cl de crème liquide • 2 feuilles de gélatine.

La meringue. Montez les blancs en neige avec le sel, ajoutez un tiers du sucre, puis, à la fin, le reste du sucre. Formez des disques de meringue sur une plaque recouverte de papier sulfurisé. Saupoudrez de sucre glace, puis cuisez 1 h à 100 °C. Les pêches séchées. Taillez les pêches jaunes en fines tranches, puis saupoudrez-les de sucre avant de les faire sécher au four à 100 °C, pendant 45 min. Le sirop. Portez l'eau à ébullition avec le sucre, puis, hors du feu, ajoutez les zestes blanchis et le muscat.

La mousse. Mélangez le chocolat blanc, fondu au bain-marie, à 23 cl de crème liquide chauffée et additionnée de la gélatine ramollie, puis laissez refroidir avant d'ajouter le reste de la crème montée en chantilly bien froide. **La finition.** Recouvrez la meringue avec de la mousse, puis disposez la pêche séchée dessus, avec un filet de sirop autour.

Les accords parfaits

DANS SON DERNIER LIVRE, « TOUT SUR LE VIN »*, Philippe Faure-Brac (photo) dévoile les accords les plus judicieux : « Le poisson, comme les viandes blanches, aime les vins blancs, alors que la viande rouge s'accorde avec les rouges. Mais un rouget en tapenade est parfait avec un rouge des Costières de Nîmes. Avec les fromages, pensez aux blancs comme un sauternes avec un roquefort, ou un gewurztraminer vendanges tardives avec un munster. Au dessert, un cherry sera idéal avec un clafoutis aux cerises. Si on préfère un vin, le bonnezeaux d'Anjou s'entend bien avec les tartes aux fruits jaunes, comme le vin de paille du Jura aime le gâteau aux noix. » (* Éd. du Chêne/EPA, 35 €.



Et avec ça?

Le choix de Philippe Faure-Brac : un muscat du cap Corse 2011 du domaine Gentile. Une merveille d'expression fruitée où l'on retrouve le parfum du raisin agrémenté de notes d'abricot, de rose et de cédrat. La bouche est douce avec, en finale, une rafraîchissante sensation acidulée. 21 €, cavitistes.