

DOSSIER de PRESSE

QUINZAINE GOURMANDE DU PRINTEMPS

Du 09 au 22 Mai 2016



www.restopartner.com

258, rue du Faubourg Saint-Honoré, 75008 PARIS

CONTACT PRESSE

Valérie LAZARE - communication@restopartner.com



SOMMAIRE

RESTOPARTNER	3
UNE COMMUNICATION PLURIMEDIA	6
PARIS : TRESORS CULTURELS ET GOURMANDS	9
LES QUINZAINES GOURMANDES	7
LES PARTICIPANTS A LA QUINZAINE DU PRINTEMPS	12
LIVRET DE RECETTES	14
LES PROCHAINES QUINZAINES	32

RestoPARTNER : Une démarche Collective

UNE AVENTURE HUMAINE

Créée en 2009 de la rencontre entre Pascal MOUSSET, restaurateur parisien reconnu et Bertrand LAZARE, expert en stratégie digitale, RestoPARTNER est, aujourd'hui une aventure humaine qui regroupe vingt familles de restaurateurs parisiens passionnés (60 restaurants) ayant comme point commun : « L'Amour d'une cuisine de Qualité pour le Bonheur des Clients ».

UNE INTELLIGENCE COLLECTIVE

RestoPARTNER réunit des restaurateurs indépendants, partageant leurs expériences et expertises en intelligence collective pour promouvoir une cuisine de qualité, accessible à tous les amoureux de la Gastronomie Française.

Ensemble, ils collaborent, partagent leurs connaissances, une façon innovante de grandir ensemble, tout en veillant à respecter leur diversité.

DES ACTIONS MUTUALISÉES

Afin de se doter de moyens permettant de toujours être proactif, ils mutualisent leurs investissements pour mener des actions collectives variées :

- ▶ Quinzaines Gourmandes,
- ▶ Networking Partenaires,
- ▶ Rencontres Médias,
- ▶ Innovations Technologiques...

INNOVATION PERMANENTE

Dans un monde en perpétuel changement, ces restaurateurs souhaitent anticiper les mutations technologiques, les tendances culinaires et sociétales en étant en interaction permanente.

Pour cela ces derniers collaborent avec les outils modernes afin de faciliter les échanges (Réseaux sociaux, mobiles...)

RestoPARTNER : Les fondateurs

PASCAL MOUSSET

Aveyronnais d'origine, il parle et vit restauration depuis sa plus tendre enfance. Fils et petit-fils d'hôteliers et restaurateurs, formé par Jean- Paul Bucher, alors propriétaire du Groupe Flo, il est devenu depuis 25 ans une personnalité incontournable de la restauration parisienne. À ses yeux la gastronomie se définit par « *la passion du bien manger et du partage, la convivialité de la table...* »

Il dirige les TABLES MOUSSET, avec une sélection d'établissements parisiens de qualité : **Chez Françoise**, la « Cantine des parlementaires », sous l'aérogare des Invalides dans le 7^e, **La Marée** lieu incontournable de poisson dans le 8^e, le **Comptoir Marguery**, le **Petit Marguery** emblématiques bistrots parisiens dans le 13^e et le 17^e, la **Bastide Odéon** dans le 6^e, maison reconnue pour sa cuisine du Sud et **Chez Frézet** dans le 18^e.



BERTRAND LAZARE



Entrepreneute spécialiste en Net Economie, il accompagne depuis plus de 20 ans la stratégie digitale d'entreprises internationales. Il aime partager sa passion des technologies qui permettent les développements locaux, dans une économie mondiale. De double formation technique et commerciale, il crée en 1994 une entreprise de Conseil Stratégique en Technologie de l'Information nommée OPERACTION, basée sur une organisation innovante totalement en télétravail. Véritable « miroir entrepreneurial » du dirigeant, ce « coach-entrepreneute » transmet son savoir-faire afin de permettre aux dirigeants de développer leur entreprise en meilleure maîtrise et complète autonomie. Et comme il aime à le dire, reprenant l'adage d'Alan Kay : « *La meilleure façon de prédire l'avenir, c'est de l'inventer !* »



RestoPARTNER : Les Membres

LES MEMBRES RESTOPARTNER

Des maisons d'exceptions favorisant une gastronomie à juste prix, accessible à tous !

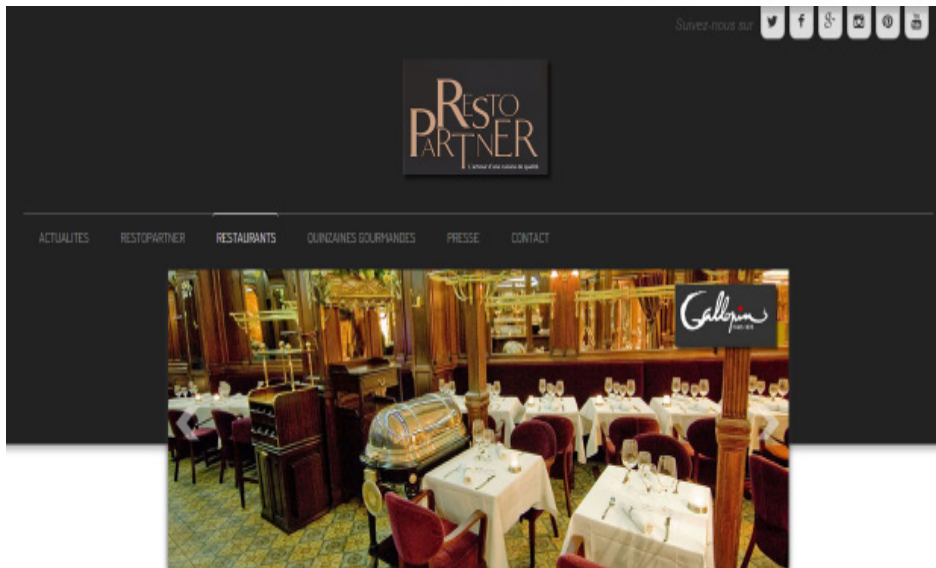
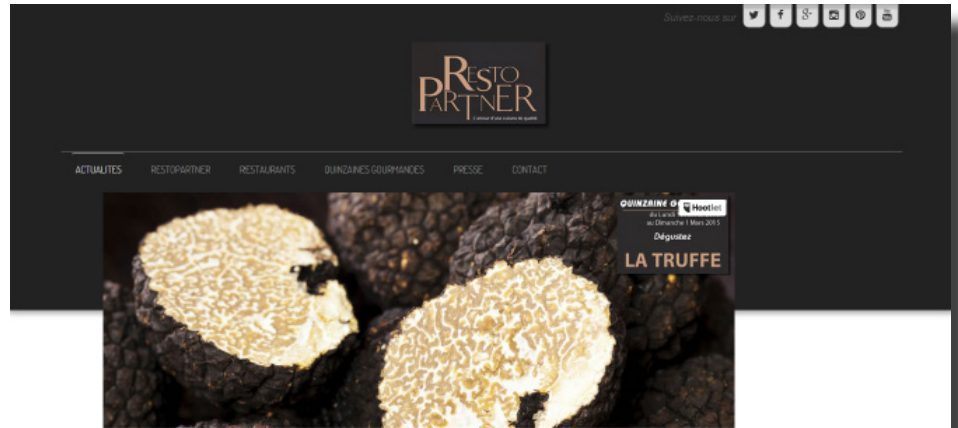


LES PARTENAIRES RESTOPARTNER



COMMUNICATION PLURIMEDIA

Un site Internet
www.restopartner.com
 1 Million de visiteurs / an



Le Petit
 Cuisine Méditerranéenne
 7, rue Comaille
 75005 Paris
 Métro 4 "Odeon"
www.lespetitwoodson.com

Le Petit Françoise
 Cuisine de tradition française
 Aéroport des Invalides
 75007 Paris
 Métro 13 "Neuilly"
www.chezfrançoise.com

Le Petit
 Cuisine traditionnelle
 181 rue Ordener
 75018 Paris
 Métro 13 "Gon Mirabeau"
www.chezfrançois.com

Le Petit
 Cuisine des familles
 9, Boulevard de Port Royal
 75013 Paris
 Métro 7 "Cobaltin"
www.comptoirmarguery.com

Brasserie Parisienne
 2 rue Cambon
 75001 PARIS - FRANCE
 Métro 18.12 & parking : Concorde
www.brasserie.fr

Le Petit
 Cuisine Traditionnelle Française
 40 Rue Notre Dame des Victoires
 75002 PARIS - FRANCE
 Métro 8 parking : Bourse
www.gallien.com

Le Petit
 Cuisine de Poissons et Crustacés
 1 rue d'Assas
 75006 Paris
 Métro "Ternes"
www.laurance.fr

Le Petit
 Poissons et crustacés
 4, rue Petit
 75019 Paris
 Métro 5 "Lauriers"
www.laurance.com

COMMUNICATION PLURIMEDIA

PRESS BOOK : Les Médias et Bloggeurs parlent de nos actions



COMMUNICATION PLURIMEDIA

Les Réseaux Sociaux

Facebook - <http://www.facebook.com/Restopartner>

Twitter - <http://twitter.com/restopartner>

Google+ - <http://plus.google.com/+RestopartnerParis/>

Pinterest - <http://www.pinterest.com/Restopartner/>

Foodreporter - <http://www.foodreporter.fr/user/index/id/75968>

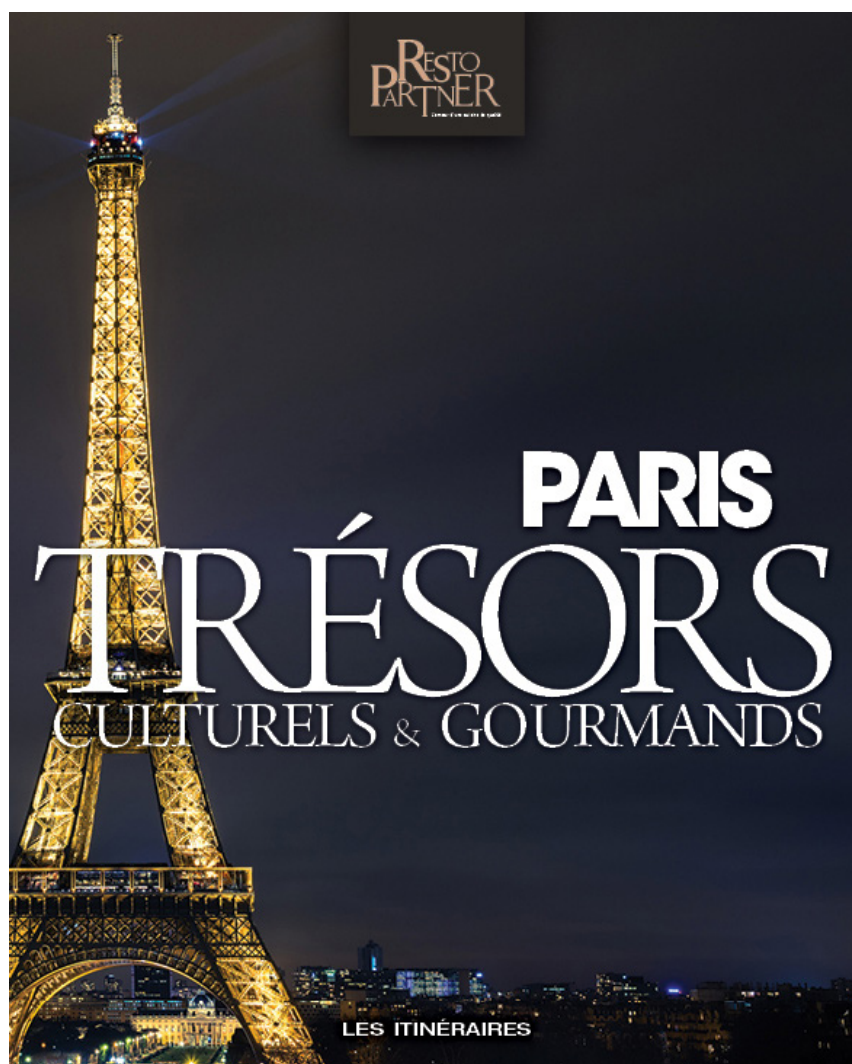
Instagram - <http://instagram.com/restopartner>



PARIS : Trésors culturels et Gourmands

PARIS : TRÉSORS CULTURELS ET GOURMANDS

Paris est tout autant la capitale mondiale de la gastronomie que la destination touristique la plus visitée chaque année. Que vous appréciez la bonne chère ou les promenades architecturales, en amour avec Paris ou dans l'attente de découvrir la Ville Lumière, ce beau livre vous entraînera dans des parcours culturels et gourmands à travers les merveilles de chaque arrondissement, en compagnie des chefs et restaurateurs de talent RestoPartner.



TOURISME & DÉCOUVERTE ÉDITIONS
275, boulevard Marcel Paul
ZA Exapole • Bâtiment I • 44800 Saint-Herblain
info@lesitineraires.fr • www.lesitineraires.net

Beau livre - 20 x 25 cm - 212 pages
En vente en librairie, dans les restaurants
en ligne sur www.restopartner.com
prix public TTC 39,90 €
ISBN 978-2-369370-51-2

Extraits du livre

Découverte

Notre-Dame de Paris

L'évêque Maurice de Sully décide en 1160 la construction d'un immense édifice pour remplacer deux anciennes petites églises. Échelonnés jusqu'en 1330, les travaux furent commencés par un architecte dont on ne connaît pas le nom. En effet l'artiste était encore un exécutant anonyme au service de Dieu et n'a été individualisé en tant que tel qu'à partir de la Renaissance. Construite dans la lignée de Saint-Denis, Notre-Dame est la dernière cathédrale à tribunes, ces galeries hautes situées au dessus des bas-côtés. Dès le 15^e siècle, la Renaissance s'agripait en retrouvant l'art antique. Mais c'est le 17^e classique qui invente l'expression péjorative « gothique » (on disait auparavant « ogival ») et qui altère la cathédrale. À la demande de Louis XIV, l'architecte Robert de Cotte détruit le jubé, le maître-autel du chœur pour les remplacer par un décor fastueux. Le portail est écorné pour permettre le passage des dais monumentaux des processions. Au siècle suivant, on remplace les vitraux par des verres blancs. La Révolution s'alloue aux symboles de la religion (les statues des portails) et de la monarchie (les rois de Juda de la façade que le peuple a toujours pris pour des rois de France), l'intérieur est pillé, Notre-Dame est consacrée au culte de la déesse Raison. Au 19^e siècle, « Notre-Dame de Paris » devient un roman de Victor Hugo en 1831 et contribue au retour en faveur du Moyen-âge. Commencée en 1844, la restauration est notamment réalisée par Viollet-le-Duc. Hésitant entre une restauration de la nef fidèle au 12^e ou au 13^e siècle, l'architecte a choisi de juxtaposer les deux époques.

La cathédrale est en travaux depuis 1991 (97,4 millions de francs sur le budget de l'Etat). À cette occasion, Bernard Fouquemie, l'architecte en chef des Monuments Historiques a découvert une petite supercherie fomentée en 1860 par le sculpteur Paul Chénillon. C'est lui qui a réalisé les statues des rois de Juda de la grande galerie pour remplacer les originaux détruits par la Révolution. Parmi eux, le sculpteur a placé trois imposteurs, trois architectes des Monuments Historiques parmi les plus fameux : Viollet-le-Duc, Lassus, Quoyron. Gravé dans le socle des statues, l'aveu était dissimulé par une couche de plâtre... Les travaux vont se poursuivre avec la restauration de la tour nord, en 2011. Les pavés du parvis indiquent la disposition (et le nom) des maisons telles qu'elles étaient au Moyen-âge, avant leur destruction par Heussmann. Leur présence accentuait l'effet de grandeur de la cathédrale lorsqu'on la découvrait tout entière. On voit aussi le fameux point zéro des routes de France.



Musée Victor Hugo

Victor Hugo vécut ici de 1832 à 1848. Le deuxième étage de l'hôtel de Rohan-Guéméné abrita sa vie familiale, littéraire, politique et mondaine. Offerts en 1902 à la Ville de Paris, les dessins, tableaux, livres, objets, souvenirs sont organisés par ordre chronologique : son enfance, sa jeunesse et son mariage avec Adèle Foucher ; son exil de 1852 à 1870. Les meubles de la place des Vosges furent vendus aux enchères et dispersés : c'est pourquoi le musée n'est pas une reconstitution fidèle de l'appartement du poète. Le musée expose le mobilier et les panneaux gravés créés par Victor Hugo pendant l'exil, où il laissa libre cours à son goût pour la décoration.

À son retour d'exil en 1870, il s'installe avec Juliette Drouet avenue d'Eylau (aujourd'hui avenue Victor-Hugo, 16^e arr.). Au premier étage sont exposés des dessins du poète. On y voit des caricatures parfois cruelles, des dessins « océaniques » et des dessins d'architecture médiévale, dont il disait à Baudelaire : « j'ai fini par mêler à la plume du crayon, du fusain, de la sépia, du charbon, de la suie, et toutes sortes de mixtures bizarres qui arrivent à rendre à peu près ce que j'ai dans l'esprit et surtout dans l'œil. Cela m'amuse entre deux strophes ».

Île Saint-Louis

Avant 1614, il n'y avait là que deux îles verdoyantes, l'île aux Vaches et l'île Notre-Dame. L'entrepreneur Christophe Marie fut chargé de les unir et commença par le pont qui porte aujourd'hui son nom. Achévé en 1630, le pont portait d'abord 50 maisons. Mais les travaux avancèrent trop lentement, Marie est remplacé par une autre équipe évaluée par l'architecte Le Vau. Les deux îles sont réunies et ceinturées de quais maçonnés, des rues orthogonales sont tracées, un plan d'ensemble régulier est établi, ce qui était nouveau. Les premiers habitants, artisans et marchands, s'installèrent le long des deux rues principales. Les hôtels particuliers plus opulents furent construits par la suite le long des quais pour bénéficier de la vue sur la Seine. Aujourd'hui, c'est un quartier calme et digne, à peu près préservé des boutiques de souvenirs et des foules bruyantes.



42

43

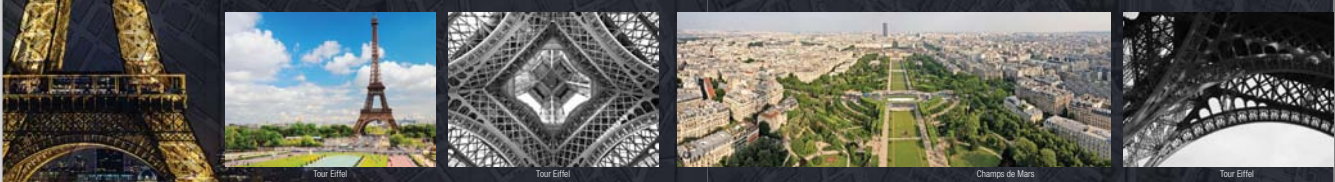
Découverte

Tour Eiffel

Le Second Empire choisit le Champ-de-Mars pour les grandes expositions universelles de l'ère industrielle, d'abord en 1867, puis 1878. Pour le centenaire de la Révolution, en 1889, le clou de l'exposition fut la tour Eiffel. « Jusque là ingénieur, Eiffel fait soudainement œuvre d'architecte et même de poète » : la réussite est à la fois technique, par la légèreté de l'édifice ayant nécessité seulement 7000 tonnes de fer (15 000 pièces métalliques reliées entre elles par 2 500 000 rivets...), et esthétique : « on l'on retrouve la plus belle illustration d'une forme type de l'art 1900, celle du lys (ici renversé) » due à la nécessité de faire tenir debout une tour de 300 mètres. Seul regret de B. Oudin (Dictionnaire des architectes, éditions Seghers) : « la fâcheuse concession des arches qui semblent soutenir le premier étage, alors qu'elles sont suspendues par lui ». Contestée par certains pour sa laideur, elle s'est imposée dans le paysage parisien au point de symboliser Paris au yeux de millions de visiteurs. Élevée pour seulement 20 ans, elle fut soustraite par son utilisation scientifique, notamment de laboratoires météorologiques. Elle est ensuite devenue station de TSF (1898), de radio et de TV (1929). Le public peut accéder au premier étage (à 57 m), au second (à 115 m) ou au troisième situé à 274 m d'altitude. Depuis la galerie ouverte, on voit les deux phares et les antennes de télévision, installées en 1957. La magnifique vue peut s'étendre sur 90 km : elle est la meilleure une heure avant le coucher du soleil. La tour offre plusieurs restaurants permettant d'admirer le panorama et un musée audiovisuel évoquant l'histoire de la tour. Au pied du pilier nord se trouve un buste de Gustave Eiffel par Bourdelle (1930).

Champs de Mars

Lorsque Louis XV créa l'École militaire en 1751 pour offrir une instruction militaire aux jeunes de la noblesse pauvre, le Champ-de-Mars (du nom du dieu romain de la guerre) fut consacré aux exercices militaires. Cette plaine étroite champêtre pouvait contenir 10 000 hommes rangés en bataille. À la fin du 18^e siècle, le Champ-de-Mars connut des courses de chevaux, des expériences de vols de ballons, mais surtout plusieurs événements révolutionnaires. C'est ici qu'eut lieu la grande fête de la Fédération, le 14 juillet 1790, qui célébrait la prise de la Bastille un an auparavant. Pour aménager le champ, 260 000 volontaires affluèrent. C'est là aussi que Bailly fut exécuté et que Robespierre organisa la fête de l'Être Suprême en 1794. Le Second Empire choisit le Champ-de-Mars pour les grandes expositions universelles de l'ère industrielle : en 1867, en 1878, pour le centenaire de la Révolution en 1889, dont le clou fut la Tour Eiffel. Pour faire disparaître ce que les expositions avaient accumulé et se procurer de l'argent, la Ville de Paris vendit les parcelles du pourtour et créa un jardin, grand et ombragé. C'est alors que les abords furent bâtis de beaux immeubles luxueux. La belle perspective qu'on a aujourd'hui vers le palais de Chaillot a été achevée en 1937.



82

83

Extraits du livre



chez FRANÇOISE

7^e

Propriétaires
Pascal Mousset
Jean-Christophe Trubert
Directeur
Marc Dumerin
Directeur Technique
Pascal Lemasson
Chef associé
Philippe Légiste

LES TABLES
MOUSSET

Le nom de ce restaurant est intimement lié à son histoire depuis plus de 40 ans. «Françoise», de son vrai prénom Alfredine, et monsieur Rousseau, le propriétaire, firent de «Chez Françoise» l'un des endroits les plus courus de la capitale.

Monsieur Rousseau, personnage étonnant, doué d'un grand sens des relations humaines, concrétise son rêve : créer un restaurant pour les hommes politiques et la classe élégante parisienne où chacun se sent à l'aise et où la coutume veut que chaque homme politique ait sa table, diplomatie oblige. «La cantine des Parlementaires» était enfin fondée; lui laissant aujourd'hui son nom.

Monsieur Rousseau y restera pendant 26 ans, avant d'être repris en 1975 par une autre personnalité de la restauration, monsieur Demessance. Celui-ci apportera des embellissements, mais surtout il est à l'initiative de ce fameux Menu Parlementaire, le seul sur la place de Paris. Tradition bien établie, les propriétaires de Chez Françoise auront su en faire un haut lieu parisien.

C'est pourquoi ce restaurant reste aujourd'hui un établissement gastronomique de tradition française, présent depuis 1949, dans le 7^e arrondissement de Paris, sous l'aérogare des Invalides. Ce lieu convivial accueille aussi bien les repas d'affaires, les moments de détente en famille ou encore les découvertes culinaires.

Vous redécouvrirez la salade d'artichauts confits, les pousses d'épinards et parmesan Peggiano ou encore les framboises avec une onctueuse glace vanille.

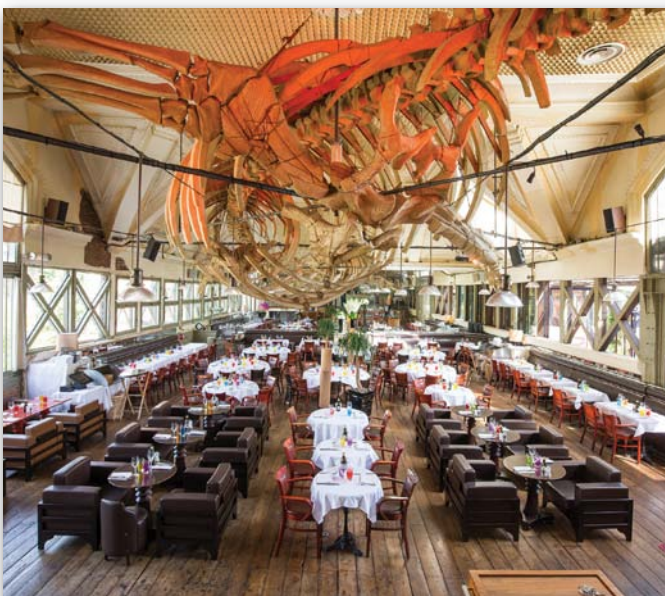
Vous pourrez aussi profiter d'espaces variés pour tous vos projets (Salle principale, terrasse, salon privé).



chez Françoise
- Maître Restaurateur -
Aérogare des Invalides 75007
Tél. +33 (0)1 47 05 49 03
Info@chezfrancoise.com
www.chezfrancoise.com

68

69



92

Propriétaire
Mathieu Bucher
Directeur
Laurent Carsault
Chef associé
Mathieu Scherrer
Chef
Alexis Donadieu

Situé sur l'île de la Jatte, le restaurant est devenu aujourd'hui brasserie italienne grâce à la cuisine authentique du chef Alexis Donadieu. Jardin d'hiver ou grande terrasse au milieu des arbres, le restaurant est une véritable invitation à la Dolce Vita. En famille, entre amis ou pour des événements d'entreprise, le cadre majestueux et bucolique du Café la Jatte enchante par son ambiance et la saveur de sa cuisine.

Les déjeuners, diners, cocktails, brunches et petits déjeuners vous font profiter de la terrasse à ciel ouvert, dans son écrin de verdure et de la salle de restaurant avec la présence magistrale d'un squelette de plésiosaure de 22 mètres de long suspendu au plafond !

Un peu d'histoire...

En 1865, figure parmi les acquéreurs des lots du boulevard Bineau qui traverse l'île, un riche particulier d'origine alsacienne qui fit élever en 1877 un manège couvert en bois apparent avec remplissage de briques apparentes également. Décoré intérieurement par A. Lenoir, le grand manège central était éclairé par de grandes baies et des fenêtres ornées de croix de Saint-André en bois. Les écuries et selleries étaient au rez-de-chaussée, le logement du palefrenier à l'étage, face aux salons de l'autre côté. Ce propriétaire, à la tête d'une famille nombreuse, désirait ainsi réunir sa famille le dimanche à la campagne, en lui offrant un lieu de détente et de divertissement avec salles de jeux, de ping-pong, un gymnase, une salle à manger d'été, une ménagerie et un petit port pour les canots...

Ce bâtiment, patrimoine architectural de la Jatte, abrita la Société Française d'Electrophotographie à la Belle Époque puis de remise aux décors de l'Opéra et de l'Opéra-Comique dans les années 1950 à 70.



Café la Jatte
île de la Jatte - 60, bd Vital Bouhot
92200 NEUILLY-SUR-SEINE
Tél. +33 (0)1 47 45 04 20
reservations@cafejatte.com
www.cafejatte.com

202

203

Les QUINZAINES GOURMANDES

Une Saison, Des Produits, Une Quinzaine Gourmande !

LE PRINCIPE ?

À chaque saison, mettre en avant un produit haut de gamme, pendant 15 jours, dans les restaurants en partenariat avec RestoPartner.

QUATRE QUINZAINES PAR AN

Chaque année, les chefs ont le plaisir de dévoiler leurs recettes secrètes lors de quatre quinzaines, valorisant des produits de choix:

- La quinzaine de l'**HIVER** en février
- La quinzaine du **PRINTEMPS** en mai
- La quinzaine de l'**ÉTÉ** en juillet
- La quinzaine d'**AUTOMNE** octobre

L'OBJECTIF ?

Proposer à leur clientèle, des recettes aussi diverses et variées qu'il y a de chefs !

Et parce que la cuisine se partage entre gourmets, les clients pourront recevoir par e-mail le livret des Recettes élaborées à l'occasion de cette Quinzaine Gourmande, sur simple demande en ligne via restopartner.com



ILS PARTICIPENT À LA QUINZAINE DU PRINTEMPS

PARIS 1er arrondissement

FLOTTES

2 rue Cambon - 75001 Paris
01.42.60.80.89 - www.flottes.fr

PHARAMOND

24, rue de la Grande Truanderie 75001
01.40.28.45.18 - www.pharamond.fr

PARIS 2ème arrondissement

LE GALLOPIN

40, rue Notre-Dame des Victoires - 75002 Paris
01.42.36.45.36 - www.gallopain.fr

PARIS 6ème arrondissement

LA BASTIDE ODÉON

7 rue Corneille - 75006 Paris
01.43.26.03.65 - www.bastideodeon.com

BOUILLON RACINE

3, rue Racine - 75006 Paris
01.44.32.15.60 - www.bouillon-racine.com

PARIS 7ème arrondissement

CHEZ FRANÇOISE

Aérogare des Invalides - 75007 Paris
01.47.05.49.03 - www.chezfrancoise.com

PASCO

74, Boulevard de la Tour-Maubourg - 75007 Paris
01.44.18.33.26 - www.restaurantpasco.com

VIN & MARÉE Suffren-École Militaire

71, Avenue de Suffren - 75007 Paris
01.47.83.27.12 - www.vin-et-maree.com

PARIS 8ème arrondissement

LA MARÉE

1, rue Daru - 75008 Paris
01.43.80.20.00 - www.lamaree.fr

PARIS 11ème arrondissement

VIN & MARÉE Voltaire-Nation

276, Boulevard Voltaire - 75011 Paris
01.43.72.31.23 - www.vin-et-maree.com

PARIS 12ème arrondissement

FESTINS DAUMESNIL TRAITEUR

211, Avenue Daumesnil - 75012 Paris
01.43.44.86.36 - www.festins.fr/paris-daumesnil

PARIS 13ème arrondissement

AU PETIT MARGUERY - Rive Gauche

9, Boulevard de Port Royal - 75013 Paris
01 43 31 58 59 - www.petitmarguery-rivegauche.com

PARIS 14ème arrondissement

MILLÉSIMES 62

13, place de Catalogne - 75014 Paris
01.43.35.34.35 - www.millesimes62.com

VIN & MARÉE Maine-Montparnasse

108, Avenue du Maine - 75014 Paris
01.43.20.29.50 - www.vin-et-maree.com

PARIS 16ème arrondissement

LE MURAT

1, Boulevard Murat - 75016 Paris
01.46.51.33.17 - www.restaurant-lemurat.com

VIN & MARÉE Murat-Exelmans

183, boulevard Murat angle 75016 Paris
01.46.47.91.39 - www.vin-et-maree.com

FESTINS GRANDES ARMÉE TRAITEUR

61, Avenue de la Grande Armée - 75016 Paris
01.45.00.12.10 - www.festins.fr/paris-grande-armee

PARIS 17ème arrondissement

AU PETIT MARGUERY - Rive Droite

64, avenue des Ternes - 75017 Paris
01.45.74.16.66 - www.petitmarguery-rivedroite.com

PARIS 18ème arrondissement

CHEZ FRÉZET

191, rue Ordener - 75018 Paris
01.46.06.64.20 - www.chezfrezet.com

PARIS 19ème arrondissement

LE LAUMIÈRE

4, rue Petit - 75019 Paris
01.42.02.46.71 - www.laumiere.com

HAUTS DE SEINE

RIVER CAFÉ

146, quai Stalingrad 92130 ISSY-LES-MOULINEAUX
01.40.93.50.20 - www.rivercafe.fr

CAFÉ LA JATTE

60, bd Vital Bouhot - 92200 NEUILLY-SUR-SEINE
01.47.45.04.20 - www.cafejatte.com

LIVRET DE RECETTES



FLOTTES (75 001)

« Ceviche de saumon, jus d'agrumes, roquette et mangue »

Chef : Eric SALMON

SYNTHÈSE

Type : Entrée

Difficulté : Facile

Prix : €€

TEMPS

Préparation : 15 minutes

Cuisson : 00 minutes

INGRÉDIENTS (Pour 8 personnes)

1 Filet de saumon bio d'Irlande

200 g Roquette

1 Oignon rouge

1 Citron

1 Orange

1 Pamplemousse

Sel / Poivre

1 Botte de cébette

1 Filet d'huile d'olive



PRÉPARATION / DRESSAGE

Tailler ou faire tailler le filet de saumon en cubes de 1cm sur 1cm. Presser le citron, l'orange et le pamplemousse. Dans un bol, mélanger le poisson avec les jus d'agrumes et la mangue taillée dans le même format que le saumon ainsi que la cébette ciselée.

Saler et poivrer.

À la fin, incorporer la roquette, finir en mettant dessus quelques morceaux d'oignons rouges.

ACCORD MET / VIN

Vin blanc : Pouilly-Fumé 14 Le Troncsec J Mellot.

LE PHARAMOND (75 001)

« Asperges, en charlotine, bar Normand et crème de la maison Borniambuc en brandade, condiment œufs de hareng fumé et herbettes »

Chef : Sébastien RICHARD

SYNTHÈSE

Type : Entrée

Difficulté : Moyen

Prix : €€

TEMPS

Préparation : 20 minutes

Cuisson : 10 minutes

INGRÉDIENTS (Pour 6 personnes)

200 g d'asperges

200 g de filet de bar

100 g de pomme de terre à chair ferme

50 g de crème de Normandie

5 g de jus de mangue pour bord d'assiette

8 pièces de radis

½ de botte de cerfeuil

½ de botte d'aneth

5 g d'œufs de hareng fumé

5 g de pousses de poireaux

1 gousse d'ail



PRÉPARATION

- 1 Eplucher les asperges
- 2 Mettre à cuire les pommes de terre avec la peau
- 3 Laver et préparer la salade d'herbes
- 4 Dans une casserole mettre un peu d'huile d'olive puis ajouter la gousse d'ail écrasée, puis le poisson.
- 5 Faire doucement cuire ajouter la purée de pomme de terre puis la crème puis assaisonner à l'aide d'une mandoline couper les asperges en fine lamelle

DRESSAGE

Avec un emporte-pièce, il faut légèrement l'huiler, coller sur la paroi les lamelles d'asperges, dans le fond la brandade froide, puis les herbes et les radis coupé et la fleur de sel de Guérande

ACCORD MET /VIN

Vin Blanc : Pouilly fumé

GALLOPIN (75 002)

« Ris de veau braisé aux asperges vertes » Chef: Mathieu ETHEVE

SYNTHÈSE

Type : Plat
Difficulté : Facile
Prix : €€€€€

TEMPS

Préparation : 30 minutes
Temps de cuisson ris de veau : 7 minutes
Temps de cuisson asperge : 5 minutes
Temps de cuisson jus de veau : 1 heure 30



INGRÉDIENTS (Pour 4 personnes)

600 g Ris de veau
40 g Beurre
2 Bottes d'asperges vertes
150 cl Vinaigre blanc
1 kg Parure de veau
Sel / Poivre

Pour la sauce :

2 Carottes
2 Oignons
1/2 Céleri branche
1 Poireau
1/2 Botte de thym
100 g Vin blanc
5 kg Parure de veau
2 l Eau

PRÉPARATION

Ris de veau :

Cuire le ris de veau dans une eau vinaigrée pendant 7 minutes. Puis le rafraichir.
Éplucher le ris de veau puis dans une poêle, saisir le ris en lui donnant une coloration, baisser le feu et ajouter le beurre, finir de le colorer.

Les asperges :

Éplucher et plonger les asperges dans une eau bouillante et salée, cuire environ 5 minutes puis rafraichir et égoutter.

Le jus de veau :

Tailler la garniture aromatique. Saisir le ris de veau afin d'avoir une belle coloration. Ajouter la garniture aromatique. Ajouter le vin blanc, laisser réduire puis ajouter l'eau à hauteur de la viande, laisser réduire environ 1h30. Passer au chinois et rectifier l'assaisonnement.

DRESSAGE

Déposer le ris de veau dans l'assiette. Napper de jus de veau. Disposer les asperges sur le côté du ris.

ACCORD MET / VIN

Vin rouge : Sautenay 1er CRU - Beaurepaire - Château de la cre 2009

BOUILLON RACINE (75 006)

« Crème de petit pois à la menthe et fromage de brebis »

Chef : Alexandre BELTHOISE

SYNTHÈSE

Type : Entrée

Difficulté : Facile

Prix : Faible

TEMPS

Préparation : 40 minutes

Cuisson : 5 minutes

INGRÉDIENTS (Pour 2 personnes)

400 g de petits pois

0.5 litre de bouillon de volaille

10 cl de crème

4 brins de menthe

30 g de feta en cube

Sel poivre



PREPARATION

Mettre le bouillon de volaille à bouillir avec la menthe pour quelle infuse (mettre de côté quelques belles feuilles pour la déco

Ecosser les petits pois puis les cuire 5 min dans le bouillon de volaille à la menthe. Récupérer les petits pois à l'araignée et les plonger dans l'eau glacée pour fixer la couleur.

Mixer les petits pois au Blender avec la crème (en garder un peu pour la décoration, puis ajouter du bouillon de volaille pour obtenir la consistance voulue. Assaisonner de sel et poivre puis réserver au frais

DRESSAGE

Verser la crème de petits pois dans des assiettes creuse bien froides (les mettre préalablement au congélateur)

. Disposer les dés de feta, les petits pois et décorer avec des feuilles de menthe

ACCORD MET / VIN

Nous vous proposons de déguster ce plat avec un vin rouge : Hautes-Côtes de Côtes De Beaune, Domaine Delagrangé 2014

BASTIDE ODÉON (75 006)

« Risotto au pistou de tomates, légumes croquants et parmesan »

Chef : Stéphane MAUDUIT

SYNTHÈSE

Type : Plat

Difficulté : Facile

Prix : €€€

TEMPS

Préparation : 60 minutes

Cuisson : 20 minutes

INGRÉDIENTS (Pour 4 personnes)

280 g Riz carnarolli

1 Oignon

1 Carotte

½ Bulbe de fenouil

1 Poireau

8 Tomates cerises

100 g Petits pois frais

50 g Fèves pelées

50 g Haricots verts

50 g Pistou de tomates

100 g Parmigiano reggiano râpé

100 g Beurre

12 cl Huile d'olives

1/4 L Vin blanc sec



PRÉPARATION

Laver les légumes à l'eau claire et les tailler en lamelles. Écosser les fèves, les haricots verts et les petits pois. Porter à ébullition 1,5 l d'eau salée avec 20 g de beurre et cuire les légumes un par un de manière à les garder croquants. Garder l'eau de cuisson.

Dans un faitout, faire revenir les tomates avec l'huile d'olives pendant 2 min puis réserver. Faire suer dans ce même faitout les oignons finement ciselés avec le reste du beurre jusqu'à ce qu'ils soient translucides. Ajouter le riz et faire revenir pendant 5 min. Mouiller avec le vin blanc et faire réduire de moitié. Reporter à ébullition le bouillon des légumes et verser sur le riz à hauteur.

Laisser cuire à feu doux 10 min en remuant et en ajoutant le bouillon à mesure que le riz absorbe le liquide. Ajouter le pistou de tomates et le parmesan. Garder un fond de bouillon et plonger les légumes juste avant dressage.

DRESSAGE

Vérifier l'assaisonnement, dresser dans une assiette creuse le risotto et répartir dessus les légumes avec volume et harmonie des couleurs. Facultatif : Possible d'ajouter des herbes fraîches (basilic, estragon, etc...) au dernier moment.

ACCORD MET / VIN

Vin rouge : Cahors /Château de haute-serre de chez Malbec



RESTAURANT LA BASTIDE ODEON

7 rue Corneille - 75006 PARIS

T. 01 43 26 03 65 - E-Mail : contact@bastideodeon.com

Site internet : www.bastideodeon.com

CHEZ FRANÇOISE (75 007)

« Cheesecake au chocolat blanc et fraises de Carpentras »

Chef : Philippe LEGLISE

SYNTHÈSE

Type : Dessert
Difficulté : Facile
Prix : €€

TEMPS

Préparation : 45 minutes
Cuisson : 00 minutes

INGRÉDIENTS (Pour 8 personnes)

650 g Mascarpone
260 g Chocolat blanc
35 g Sucre glace
800 g Spéculos concassés
400 g Beurre
500 g Fraises



PRÉPARATION

Faire fondre le beurre et l'incorporer aux spéculos concassés.
Tapisser le fond d'un cercle (diamètre 12 cm, hauteur 3.5 cm).
Bien le tasser avec une spatule.

Détendre le mascarpone avec le sucre glace, rajouter le chocolat blanc fondu encore chaud sur ce mélange tout en fouettant énergiquement pour bien lisser l'appareil.

Verser l'appareil dans le cercle, bien le lisser avec une spatule.
Faire prendre au frais pendant 2 heures minimum.
Sortir du frigo, chauffer légèrement le cercle au chalumeau pour l'enlever.
Disposer les fraises équeutées entières ou coupées en 2.
Découper l'entremet avec une lame de couteau chaude.

DRESSAGE

Dresser avec un coulis de fruits rouges au fond de l'assiette.

ACCORD MET / VIN

Servir avec un champagne rosé.

PASCO (75 007)

« Aiguillettes de Saint-Pierre en croûte de chorizo, mousseline d'asperges vertes et émulsion de coco au combava »

Chef : D. BARSSO

SYNTHÈSE

Type : Plat
Difficulté : Moyenne
Prix : Moyen

TEMPS

Préparation : 15 minutes
Cuisson : 10 minutes

INGRÉDIENTS (Pour 4 personnes)

4 Filets de saint pierre
Huile d'olive

Mousseline d'asperges

1 botte d'asperges
huile d'olive
30 grs de beurre
15 cl de crème liquide
sel et poivre

Croûte de chorizo

10 grs de chapelure
50 grs de beurre
1/2 botte de coriandre



Emulsion coco

200 grs de chorizo doux
1 cuillère à café de lait de soja
Quelques zestes de Combava
5 cl de crème liquide
10 cl de lait de coco

PRÉPARATION

Mousseline d'asperges : Eplucher et cuire les asperges dans de l'eau salée pendant 3 à 4 minutes et débarrasser dans de l'eau glacée. Pendant ce temps faire chauffer les autres ingrédients, ajouter les asperges et mixer le tout.

Croûte de chorizo : Eplucher le chorizo, le détailler en petits dés, mélanger aux autres ingrédients et mixer l'ensemble afin d'obtenir une consistance sableuse.

Emulsion de coco : Dans une casserole faire bouillir tous les ingrédients ensemble

Cuisson du saint pierre : Tailler chaque filet en trois aiguillettes, cuire côté peau pendant une minute puis recouvrir de la croûte de chorizo et enfourner 3 minutes dans un four à 180°.

DRESSAGE

Dans une assiette ovale de préférence dresser les 3 aiguillettes, dans un cercle positionnez la mousseline d'asperges, enfin ajoutez l'émulsion de coco préalablement mixée afin de donner un côté mousseux.

ACCORD MET / VIN

Un Mercurey Rouge. Mercurey 1er Cru aoc 2013 Faiveley «Clos des Myglands»

« Turbotin entier grillé, sauce béarnaise »

SYNTHÈSE

Type : Plat
Difficulté : Moyenne
Prix : €€€

TEMPS

Préparation : 40 minutes
Cuisson : 20 minutes

INGRÉDIENTS (Pour 4 personnes)

Turbotin 5/700 g : 2 pièces
Estragon
2 Jaunes d'œufs
125 g de Beurre
1 grosse échalote
20 cl Vin blanc
5 cl Vinaigre blanc
Poivre mignonette
Sel / Poivre
Citron



PRÉPARATION

Sauce Béarnaise :

Faire fondre le beurre à feu doux et le maintenir au chaud sans coloration.

Ciseler l'échalote et l'estragon.

Dans une casserole, réunir l'échalote et l'estragon ciselés, le poivre mignonette, le vin et vinaigre blanc et laisser réduire de moitié à feu moyen.

Passer au chinois la réduction tiède.

Verser, hors du feu, la réduction sur les jaunes d'œufs crus et émulsionner vivement le tout à l'aide d'un fouet. Continuer l'émulsion à feu doux jusqu'à l'obtention d'une mousse crémeuse semblable et arrêter la cuisson lorsque la mousse devient dense.

Hors du feu, ajouter le beurre chaud au fouet et émulsionner à nouveau jusqu'à obtenir une mousse lisse sans grumeaux.

Pour le turbot :

Sur une grillade bien chaude, poser le turbot sur le côté peau blanche.

DRESSAGE

Servir avec du citron et quelques légumes.

ACCORD MET / VIN

Vin rouge : AOC Lussac Saint-Emilion, Château du Courlat.

FESTINS TRAITEUR (75 012 - 75 016)

« Recette du fondant de tomate, chèvre et asperges vertes »

Chef : Jean-Claude Lesage

SYNTHÈSE

Type : Entrée

Difficulté : Facile

Prix : €€

TEMPS

Préparation : 30 minutes

Cuisson : 20 minutes

INGRÉDIENTS (Pour 4 personnes)

4 Tomates

4 Tomates cerise jaune

120 g Pointes d'asperges verte

1 Branche thym frais

100 g Chèvre frais

40 g Crème liquide

3 g Basilic frais



PRÉPARATION

Crème de chèvre frais :

Travailler le chèvre frais avec un peu de crème liquide, monter ensuite le reste de la crème en chantilly puis la rajouter délicatement ainsi que le basilic ciselé et assaisonner de sel et poivre du moulin.

Asperges vertes :

Cuire les asperges vertes à l'anglaise et les refroidir rapidement.

Tomates :

Laver les tomates, les couper en deux et les épépiner. Faire confire quelques minutes au four avec huile d'olive, fleurs de thym frais, sel et poivre.

DRESSAGE

Dans un cercle, disposer une première demi-tomate avec la peau vers le bas, pocher la crème de chèvre frais. Disposer la deuxième demi-tomate, puis les pointes d'asperges vertes et arroser d'un peu de bouillon de légumes très légèrement gélatiné. Poêler rapidement à l'huile d'olive les tomates cerise jaunes. Disposer celle-ci sur le dessus du fondant agrémenté d'une petite branche de thym frais.

PETIT MARGUERY Rive Droite-Rive Gauche

« Fraises de Carpentras, sirop au poivre de timut, crème chiboust »

Chef : Stéphane MANGIN

SYNTHÈSE

Type : Dessert
Difficulté : Moyenne
Prix : €€

TEMPS

Préparation : 1 heure
Cuisson : 30 minutes

INGRÉDIENTS (Pour 4 personnes)

500 g Fraise de Carpentras

Pour la crème chiboust :

Recette de la crème pâtissière traditionnelle :

250 g Lait
1/2 Gousse de vanille
4 Jaunes d'œufs
50 g Sucre
25 g Farine

Autres éléments :

2 Feuilles de gélatine
Parfum : Vanille, Grand-Marnier, Cointreau,
Rhum, Calvados... (au choix)



Meringue italienne :

4 Blancs d'œufs
125 g Sucre
1 Pincée de sel fin

Sirop au poivre de timut :

150 g Fraise
150 g Sucre
10 g Poivre de timut

PRÉPARATION

Crème pâtissière :

Fendre la gousse de vanille en deux et la mettre à chauffer avec le lait. Dans un cul de poule, mélanger les jaunes d'œufs et le sucre, blanchir légèrement. Incorporer la farine. Une fois le lait en ébullition, ajouter aux œufs. Remettre le tout à feu modéré pendant 4 à 5 min en remuant constamment et en faisant attention à ce que la crème n'attache pas au fond de la casserole. Lorsque celle-ci est cuite et épaisse, la réserver de côté. La suite de la recette doit se faire pendant que la crème pâtissière est encore chaude.

Crème chiboust :

Mettre les feuilles de gélatine à tremper dans l'eau froide pendant quelques minutes. Bien les égoutter en les pressant entre les mains et les rajouter à la crème pâtissière chaude. Bien mélanger au fouet afin de dissoudre la gélatine dans la crème. Laisser refroidir la crème à température ambiante. Verser le sucre en poudre dans une casserole. Ajouter 5 cl d'eau (50 g), pour humidifier le sucre. Cuire le sucre à 121°C (utilisation d'un thermomètre sonde ou à visée laser). Mettre les blancs dans le batteur avec une pincée de sel fin. Verser le sucre cuit sur les blancs montés, en faisant couler le sucre cuit sur la paroi interne de la cuve. Verser la crème dans un récipient. Pour l'aromatiser, c'est à ce stade de la recette qu'il faut le faire. La quantité dépendra du goût recherché. Incorporer 1/4 de la meringue italienne à la crème. Bien mélanger au fouet et la fouetter vigoureusement pour détendre la crème pâtissière. Le mélange doit être très homogène. Verser la préparation sur le restant de meringue et mélanger délicatement avec une maryse. En fin de mélange, donner 2 ou 3 tours de fouet vifs pour tout homogénéiser. La crème est prête à l'emploi, prête à être moulée avant d'être placée au frais pour gélification finale.

Sirop au poivre de timut :

Mettre les fraises, le sucre et le poivre de timut dans un cul de poule. Recouvrir de papier film et cuire 30 mn au bain-marie.

DRESSAGE

Disposer harmonieusement les fraises dans une assiette creuse, recouvrir de chiboust et verser du sirop de fraise autour.

ACCORD MET / VIN

Vin blanc : Muscat de Beaumes de Venise.

MILLÉSIMES 62 (75 014)

« Risotto crémeux au parmesan, asperges vertes de Provence » Chef : Stéphane SAVORGAN

SYNTHÈSE

Type : Entrée
Difficulté : Facile
Prix : €€

TEMPS

Préparation : 20 minutes
Cuisson : 10 minutes

INGRÉDIENTS (Pour 4 personnes)

2 Bottes asperges vertes de Provence (calibre +16)
250 g Riz pour risotto
50 g Oignon
25 cl Vin blanc
1 l Bouillon de volaille
20 g Beurre
250 g Mascarpone
100 g Parmesan râpé
50 g Copeaux de parmesan
Sel / Poivre
Huile d'olives



Millésimes



62™

PRÉPARATION

Préparation des asperges :

Éplucher les asperges, les cuire à l'anglaise (environ 10 mn), les garder croquantes.

Préparation du risotto :

Éplucher et ciseler un oignon blanc, le faire revenir à l'huile d'olives, ajouter le riz pour le faire nacrer. Verser le vin blanc et mouiller avec le bouillon de volaille cuire environ 25 minutes.
En fin de cuisson ajouter le mascarpone, le parmesan râpé, rectifier l'assaisonnement.

DRESSAGE

Tiédifier les asperges à feu doux dans une poêle avec le beurre. Répartir le risotto dans quatre assiettes, disposer les asperges, ajouter quelques copeaux de parmesan et un filet d'huile d'olives. Vous pouvez également rajouter des copeaux de truffe blanche d'été.

ACCORD MET & VIN

Vin Blanc de la vallée de la Loire : Menetou Salon AOC Morogues, Domaine Pellé 2014.

LE MURAT (75 016)

« Burrata légumes croquants et vinaigrette légère » Chef : Philippe QUEMARD

SYNTHÈSE

Type : Entrée
Difficulté : Facile
Prix : €

TEMPS

Préparation : 15 minutes
Cuisson : 00 minutes

INGRÉDIENTS (Pour 4 personnes)

1 Burrata de 125 g
30 g Carotte
30 g Courgette
30 g Radis noir
15 g Cèleri branche
1 Radis rose
1 Asperge
3 Tomates cerise
0.5 dl Huile d'olives citron pensato
0.1 dl Vinaigre de riz
2 Feuilles de basilic



PRÉPARATION

Tailler les légumes en bâtonnets de 7 cm de longueur. Tailler les tomates cerises en moitié. Mettre le tout à mariner 24 h dans l'huile d'olives citron pensato. Égoutter les légumes et les tomates cerise. Récupérer la marinade et faire une vinaigrette avec le vinaigre de riz (compter 2 doses de marinade pour 1 dose de vinaigre de riz) saler et poivrer.

DRESSAGE

Dans une assiette creuse, écraser la burrata et disposer les légumes égouttés joliment. Finir avec quelques feuilles de basilic grossièrement déchirées à la main. Assaisonner avec votre vinaigrette. Finir avec fleur de sel et moulin à poivre.

ACCORD MET / VIN

Vin rosé : Côtes de Provence - Château Minuty cuvée or 2015

LA MARÉE (75 017)

« Gambas black Tiger riz vénéré et caramel à l'orange » Chef: Romain GERVASONI

SYNTHESE

Type : Plat
Difficulté : Facile
Prix : Moyen

TEMPS

Préparation : 45 minutes
Cuisson : 30 minutes

INGREDIENTS (Pour 4 Personnes)

12 grosses gambas black Tiger
20 g de pistaches concassées
Riz vénéré : 200 g
Vin blanc sec : 6.5 cl
Huile d'olive : 3.5 cl
½ oignon
Fumet de poisson : 60 cl
Parmigiano Reggiano râpé : 40 gr
Beurre doux : 15grs
1/2 litres de jus d'orange
50 gr de miel



PREPARATION

Confection du riz vénéré :

Mettre un filet d'huile d'olive dans une casserole à fond épais et ajouter l'oignon émincé. Faire suer l'oignon sans coloration avec une pincée de sel. Ajouter le riz, le remuer et le chauffer pour l'enrober de matière grasse. Mettre un trait de vin blanc. Laisser le riz absorber le vin. Puis ajouter le fumet de poisson. Prévoir 2,5 fois plus de volume d'eau que de volume de riz. Sur un feu constant, cuire le riz en remuant constamment.

Le riz doit cuire 30 minutes. Ajouter un peu de beurre, du parmesan pour lier votre riz.

Pour les gambas :

Les saisir dans une poêle à l'huile d'olive 1 minute de chaque côté.

Confection du caramel à l'orange : Faire réduire le jus d'orange avec le miel jusqu'à obtention d'une texture sirupeuse.

DRESSAGE

Au gré de votre inspiration

ACCORD MET / VIN

Nous vous conseillons un Bourgogne Blanc, côte de Beaune, Auxey-Duresses Moulin aux Moines, Monopole, Clos du Moulin aux Moines.

CHEZ FREZET (75 018)

« Dos de cabillaud en aioli, petits légumes printaniers et asperges vertes »
Chef : Mickael MERCIER

SYNTHÈSE

Type : Plat
Difficulté : Facile
Prix : €€€

TEMPS

Préparation : 30 minutes
Cuisson : 20 minutes

INGRÉDIENTS (Pour 4 personnes)

4 Pavés de cabillaud de 200 g
8 Asperges vertes
4 Carottes fanes
4 Navets fanes
500 g Épinards frais
5 Gousses d'ail
1 Pomme de terre
2 Jaunes d'œufs
40 cl Huile d'olive
Pain de campagne
2 Citrons jaunes
Persil frais
Sel, poivre



PRÉPARATION

Éplucher les carottes et les navets en gardant 2 cm de fane, peler les asperges.
Cuire les légumes et la pomme de terre à l'eau bouillante salée et les refroidir dans de l'eau glacée.
Faire tomber les épinards dans une casserole avec une noisette de beurre.
Écraser la pomme de terre à la fourchette.
Piler l'ail, monter les jaunes d'œufs et l'ail en mayonnaise en ajoutant lentement l'huile d'olive, à la fin mélanger la pulpe de pommes de terre froide.
Poêler le cabillaud côté peau pendant 4 minutes et terminer la cuisson au four 6 minutes, thermostat 7.
Toaster le pain de campagne.

DRESSAGE

Réchauffer les légumes à la vapeur, dresser sur une assiette chaude les épinards et les légumes, puis déposer le dos de cabillaud. Tartiner l'aioli sur les toasts de pain de campagne et poser sur une assiette.
Servir le reste d'aioli en saucière.
Décorer de quelques feuilles de roquette ou du persil frais, ½ citron et déguster.

ACCORD MET / VIN

Blanc ou rosé de Provence

LE LAUMIÈRE (75 019)

« Papeton de blanc de cabillaud rôti au lard, charlotte de légumes de Provence » *Chef : Jean-Claude BERTRAND*

SYNTHÈSE

Type : Plat
Difficulté : Moyen
Prix : €€

TEMPS

Préparation : 40 minutes
Cuisson : 10 minutes pour le cabillaud
15 minutes pour la garniture

INGRÉDIENTS (Pour 4 personnes)

720 g Dos de cabillaud en filet
160 g Lard fumé
150 g Courgette
100 g Aubergine
100 g Poivrons
20 g Ail Haché
100 g Salade roquette
2 Belles tomates
½ Citron
8 cl Huile d'olives
Sel et poivre



PRÉPARATION

Trancher le lard en fines bandes.
Découper le cabillaud en pavé, assaisonner sel et poivre.
Rouler le cabillaud dans le lard.
Tailler les courgettes (en conserver une entière), les poivrons, les aubergines et une tomate.
Poêler les légumes à l'huile d'olives, ajouter l'ail, assaisonner et débarrasser.
Tailler la dernière courgette en fine longueur, la saisir quelques instants à l'huile d'olives.
Tailler la tomate en rondelle.
Mettre la rondelle de tomate au fond d'un ramequin préalablement huilé, chemiser autour avec la longueur d'une courgette et remplir de petits légumes.
Faire préchauffer le four à 210 °C (Thermostat 7), enfourner le cabillaud et sa garniture pendant 10 min.

DRESSAGE

Dresser sur une assiette avec le petit bouquet de roquette, assaisonné du filet de jus de citron et d'huile d'olives.

ACCORD MET / VIN

Vin blanc : Chenin Blanc «Marcel Martin» Cuvée Mademoiselle.

RIVER CAFÉ (92 130)

« Salade de quinoa, lentilles, artichauts, asperges, sucrones »

Chef : David COURNIL

SYNTHÈSE

Type : Entrée

Difficulté : Facile

Prix : €€

TEMPS

Préparation : 30 minutes

Cuisson : 30 minutes

INGRÉDIENTS (Pour 4 personnes)

150 g Quinoa BIO

100 g Lentilles vertes du Puy

4 Artichauts poivrades

2 Sucrines

12 Asperges vertes

50 g Chou-fleur

Cerfeuil

10 cl Huile d'olives

1 Jus de citron



PRÉPARATION

Cuire séparément à l'eau le quinoa et les lentilles et bien les égoutter.

Tourner les artichauts et les cuire dans un blanc.

Éplucher et cuire à l'anglaise les asperges.

Tailler les sucrones en 4. Détailler en fin copeaux le chou-fleur.

DRESSAGE

Mélanger le quinoa et les lentilles et disposer harmonieusement par-dessus la sucrose, les asperges, les quartiers d'artichauts.

Placer les copeaux de chou-fleur et le cerfeuil.

Arroser généreusement d'huile d'olives et du jus de citron. Ajouter des grains de fleur de sel.

ACCORD MET / VIN

Vin rosé : Domaine de l'Île de Porquerolles 2014 - S. Le Ber.

CAFÉ LA JATTE (92 200)

« Pizza Verde » Chef : Mathieu SCHERRER

SYNTHÈSE

Type : Plat
Difficulté : Facile
Prix : €€€

TEMPS

Préparation : 6 heures
Cuisson : 15 minutes

INGRÉDIENTS (Pour 4 personnes)

Pour la pâte :

500 g Eau
850 g Farine à pizza
3 g Levure boulangère
25 g Huile olive
17 g Sel

Crème verte :

100 g Purée d'artichauts
100 g Feuilles d'épinards
50 g Bouillon de légumes
Sel



Garniture :

100 g Petits pois
½ Botte de radis roses
2 Branches de céleri
50 g Roquette

PRÉPARATION

La veille :

Dans une cuve avec crochets (pour les robots) ou dans un gros saladier pour le pétrissage à la main. Mettre l'eau, l'huile, la levure, le sel, incorporer en pluie la farine tamisée et laisser tourner afin que la pâte soit uniforme. Rectifier si besoin de la farine, la pâte doit se décoller de la cuve. Laisser reposer à température ambiante couvert d'un torchon humide pendant 4h.

Puis débiter des petites boules d'environ 80 g et les disposer sur un plateau. Laisser à nouveau poser 2h avec un linge puis mettre au réfrigérateur jusqu'à l'usage (possible de laisser la pâte jusqu'à 3 jours au réfrigérateur).

Le jour-même :

À l'aide d'un mixeur (ou Blender), mixer les feuilles d'épinard (sans les côtés), la purée d'artichaut ainsi que le bouillon et un peu de sel, vous devez obtenir une crème bien verte et lisse.

Laver les légumes, émincer finement les branches de céleri et des petites rondelles de radis, écosser les petits pois et les ébouillanter 2 minutes dans une eau très salée puis les plonger dans une eau glacée et égoutter. Couper en petits cubes la mozzarella. Au moment de servir, sortir les petites boules, les étaler afin d'avoir de petites galettes fines. Rajouter à la cuillère, la crème verte, les petits pois, la mozzarella en petits cubes, le céleri et cuire au four à 250°C en mode grill.

DRESSAGE

Une fois cuites, décorer avec des petites pousses de roquettes et des copeaux de radis roses, puis servir.

ACCORD MET / VIN

Piano Maltese Tenuta Rapitala 2014 de Sicile, issu d'un cépage cataratto et grillo.

C'est un vin blanc sec et minéral, très rafraichissant avec une belle couleur jaune-or et un nez riche en fruits (pomme, la poire). Il y a en fin de bouche une petite touche d'amande amère très agréable également.

PROCHAINE QUINZAINE GOURMANDE

QUINZAINE DE L'ETE

Du Lundi 11 au Dimanche 24 Juillet 2016



www.restopartner.com

258, rue du Faubourg Saint-Honoré, 75008 PARIS

CONTACTS

Bertrand LAZARE - contact@restopartner.com - 06 07 63 62 72

Valérie LAZARE - communication@restopartner.com - 06 79 51 12 26

Ces secrets de chefs vous plaisent ?

Nous espérons que vous partagerez de délicieux moments, de plaisirs et de convivialité en dégustant nos recettes de Chefs !

Rendez-vous pour nos Quinzaines Gourmandes 2016

