LE RESTAURANT Thomas Benady sélectionne avec soin ses produits

Les bienfaits des Orties

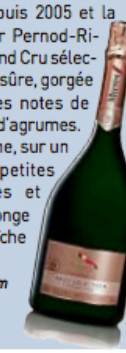
Orties

PARIS 9e. On avait croisé Thomas Benady à Boulbi, où sa Machine à Coudes nous avait séduits. Le voici désormais installé au cœur de Paris. Cet autodidacte fait un gros travail sur l'origine des produits proposés dans un menu à 28€ au déjeuner (deux entrées, un plat et un dessert), et 45€ le soir sous la forme d'un menu dégustation à six plats. Dans l'assiette, les recettes sont assez simples, mais la qualité fait la différence, comme sur le très joli chinchard, à peine cuit, et escorté d'une jolie purée d'agrumes, et des épinards en feuilles et en purée, ou sur l'originale glace à la levure maltée granité haricots rouges et pop corn servie en dessert. A partir de 28€. Note G&M : 12/20 (). Orties, 24, rue Rodier, Paris 9e. Tél. : 01 45 26 86 26.

LE VIN COUP DE CŒUR

De très fines bulles de champagne

La maison au cordon rouge est l'une des quatre créées, en 1827, par les frères Mumm, issus d'une riche famille allemande. Après les vicissitudes liées à d'incessants changements de propriétaires et malgré un beau patrimoine de 220 ha – répartis essentiellement sur huit grands crus réputés (Aÿ, Bouzy, Ambonnay, Cramant...), mais couvrant 25% seulement de ses besoins – une des forces de la maison, la stabilité, semble avoir été retrouvée depuis 2005 et la prise en main par Pernod-Ricard. La cuvée Grand Cru sélection est une valeur sûre, gorgée de fruits, avec des notes de fruits rouges, puis d'agrumes. La mâche est pleine, sur un crépitement de petites bulles très fines et joyeuses. Belle allonge tout en finesse, fraîche et florale. ■



Mumm

Champagne G.H. Mumm & Cie, Grand Cru sélection. Env. 40 €.

L'ARTISAN

Le rêve américain à l'épicerie

America first ! Ce slogan populaire outre-Atlantique a franchi les océans pour atterrir dans cet espace de 150 m² dédié aux produits américains. Epicerie fine et alcools (mais aussi les produits non alimentaires, balles de base-ball, cosmétiques...) sont regroupés ici pour « leur qualité et leur design », entendez le côté mode et branché, du moment qu'ils arborent leur petite étoile. Olivier Cavard, casquette à l'envers, chemisette à carreaux, présente des produits qui racontent l'histoire américaine. Céréales, bonbons, sauces BBQ, confitures, miels, cafés, vins de la Francis Ford Coppola Winery. ■

In Good We Trust
67, rue Quincampoix, 75003 Paris
Tél. : 01 40 27 91 87

LA RECETTE DU CHEF STÉPHANE DUCHIRON

Salade de magret de canard à la coriandre fraîche

Préparation : 30 min
Cuisson : 35 min
Repos : aucun

Ingrédients pour 4 personnes : 1 magret de canard, 100 g de riz à sushi (gluant), 8 tranches de magret fumé, 1 pomme reinette, 2 c. à s. d'huile d'olive, 25 cl de jus de pomme, 1 anis étoilé, 40 g de beurre, ½ botte de coriandre, 1 jus de citron vert, sel, poivre.

› Demander au boucher de retirer la peau du magret et de la tailler en petits dés. Sauter les dés dans une poêle bien chaude jusqu'à ce que la graisse sorte complètement. Egoutter et réserver.

› Rincer le riz 2 ou 3 fois et le cuire dans une fois et demie son volume d'eau, sans matière grasse. Lorsque le riz a tout absorbé, assaisonner avec sel et poivre, et refroidir.

› Eplucher, vider la pomme et la tailler en 8. Rouler chaque morceau avec une tranche de magret fumé puis rôtir au four quelques minutes à 160 °C.

› Couper le magret en 4 carrés égaux. Les faire revenir 1 à 2 min sur chaque face, réserver.

› Façonner 4 boules égales avec le riz, les aplatir légèrement en galettes. Poêler à l'huile d'olive et colorer les 2 faces.

L. L. Grandjean

› Faire bouillir le jus de pomme avec l'anis étoilé, le réduire de moitié, assaisonner et ajouter le beurre bien froid hors du feu, fouetter, ajouter la coriandre ciselée et le jus de citron.

› Monter sur la galette les pommes rôties et le morceau de magret, chauffer 2 min à 150 °C, puis dresser sur l'assiette, décorer de quelques feuilles de coriandre, arroser avec le beurre de jus de pomme et parsemer de dés croustillants de peau. ■

L'adepte de la cuisine plaisir à Versailles

Stéphane Duchiron est un fan absolu de Paul Bocuse. Adepte de la cuisine plaisir, il fut l'élève de Guy Savoy, Jacques Lameloise à Chagny, mais aussi de Roland Durand et des frères Raimbault à La Napoule, avant d'ouvrir son restaurant Les Fougères (Paris 17e) puis de rejoindre en 2013 les cuisines du Relais du Parc (Paris 16e). Depuis quelques mois, il est le chef du nouveau restaurant d'Alain Ducasse au château de Versailles, Ore.