

FLACONS of

CHAMPAGNE

Les bulles
se mettent
à table

Yannick Alléno

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ, CONSOMMEZ AVEC MODÉRATION

BARONS DE ROTHSCHILD



C'EST AU RITZ, LE PLUS MYTHIQUE DES HÔTELS 5 ÉTOILES À PARIS, QU'UN BLANC DE BLANCS A SÉDUIT UN SAINT-PIERRE RÔTI.

HITS AT THE RITZ

PAR LAURIE ANDRÈS ■ PHOTO THOMAS MUSELET

CUVÉE RÉSERVE RITZ BLANC DE BLANCS

« La délicatesse du Champagne Barons de Rothschild permet un accord tout en élégance avec cette préparation », explique Estelle Touzet, la chef sommelier du palace : « La bulle tonique et fine vient souligner la chaire délicate et savoureuse du Saint-Pierre. L'onctuosité et le caractère vineux de ce superbe Champagne alliés à une subtile complexité aromatique répondent parfaitement au safran savamment dosé. L'artichaut, quant à lui, joue la carte du contraste avec son jeu de texture et apporte la touche d'espièglerie à cet accord ».



LE SAINT-PIERRE RÔTI AU BEURRE DE SAFRAN, L'ARTICHAUT MOUSSELINE ET BARIGOULE, LANGUES DE COQUES

Pour le chef Nicolas Sale, « C'est un plat tout en subtilité et délicatesse. La maîtrise de la cuisson du Saint-Pierre est un facteur essentiel à l'équilibre des saveurs. L'onctuosité de la purée d'artichaut, alliée aux différentes textures que nous proposons, amène un jeu au niveau du palais. La sauce au safran est le lien entre le Saint-Pierre et l'artichaut. Elle doit conserver sa mesure et ne pas être trop safranée. La moule frite constitue le bonbon iodé et juteux en bouche. Recette au niveau de difficulté correct mais accessible au plus grand nombre car elle ne nécessite pas de grandes techniques. Juste un peu de sensibilité ».

