

LE RESTAURANT Le Glouton, charmant, deviendra très vite incontournable

La vraie bistronomie



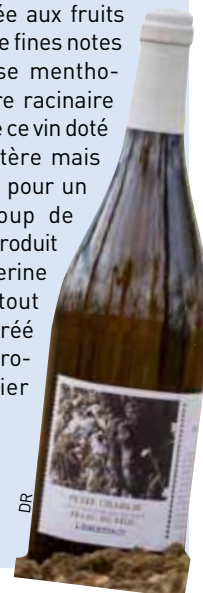
BORDEAUX. Cette adresse nichée entre le Palais de Rohan et le Tribunal deviendra rapidement un incontournable de la vraie bistronomie bordelaise. Façonné à quatre mains par Elisabeth et Ludovic Le Goardet, c'est un lieu de gloutonnerie avec de beaux et bons produits, dont une charcuterie remarquable (Oteiza, Vertesse...) et des suprêmes de volaille à la cuisson parfaite, moelleux et fondants aux artichauts et petits oignons. La cave est trop courte, afin de privilégier la rotation en intégrant de nouvelles références, le service hyper pro et efficace. A partir de 14 €. Note G & M : Glouton, 15, rue des Frères Bonie 33000 Bordeaux. Tél. : 0556443621.

LE VIN COUP DE CŒUR

Un vin d'un sacré caractère mais très fin

Attention, vin exceptionnel issu d'une minuscule parcelle de vieilles vignes datant des années 20 et franc de pied, donc plantées sans porte-greffe américain. Caractère exceptionnel également, démarré avec un beau nez exprimant la richesse d'une crème citronnée. Bouche ample avec une texture enrobée et parfumée aux fruits blancs ainsi que de fines notes de pamplemousse mentholées. Un caractère racinaire en finale complète ce vin doté d'un sacré caractère mais très fin, étonnant pour un petit chablis. Coup de cœur pour ce vin produit par Louis et Catherine Poitout dont le tout jeune domaine (créé en 2008) vient de produire son premier millésime. ■

*Domaine L&C Poitout,
Petit Chablis,
cuvée l'Inextinct,
blanc 2013.*



BONNE ADRESSE

Tout est bon dans le cochon de Pierre Oteiza

Le succès de cette maison familiale est désormais international. Son nom est devenu une référence du bon goût à la française, et l'on trouve même deux boutiques outre-Manche proposant les produits Oteiza. Jambons (de la vallée des Aldudes ou du Kintoa), rillettes, pâtés (aux cèpes, au piment d'Espelette...), confits, cassoulets... tout est bon dans le cochon quand c'est Pierre Oteiza qui le prépare. Sa garbure est remarquable (mijotée avec des cous de canards gras), ses foies gras sont confectionnés exclusivement avec des canards des Landes, avec toujours le même souci de qualité. Egalement une sélection de fromages bien affinés et de vins de l'appellation Irouléguy. ■

*Pierre Oteiza, 21, rue du Général-de-Gaulle
40130 Capbreton. Tél. : 05 58 72 42 58.*

LA RECETTE DU CHEF

Gyoza aux champignons de Paris

Préparation : trente minutes. Cuisson : vingt minutes.

Ingrédients pour quatre personnes.
La pâte : 150 g de dumpling flour ou farine de blé fluide, 60 g d'eau tiède, 1 cuillère à soupe d'huile de tournesol, 1 cuillère à soupe de féculé de pomme de terre. **La farce :** 400 g de champignons de Paris bruns, huile de colza, ail, gingembre, poivre, 1 cuillère à soupe de mirin, 1 cuillère à soupe de vin blanc, 1 cuillère à soupe de soja, 40 g de beurre. **La crème de fanes de carotte :** fanes d'une botte de carottes, 1 gousse d'ail, sel, poivre, 2 cuillères à soupe d'huile de colza.



► **Mélanger les ingrédients pour la pâte,** étaler la préparation et la découper avec un emporte-pièce rond

► **Faire sauter les champignons de Paris à l'huile de colza,** une fois bien colorés, ajouter l'ail émincé et le gingembre, puis les mettre dans les ronds découpés de la pâte avec, dans l'ordre, le poivre, le mirin, le vin blanc, le soja, le beurre.

► **Laver les fanes à grande eau pour enlever le sable.** Porter l'eau à ébullition, verser les fanes, laisser cuire pendant 5 minutes. Les égoutter, puis les plonger dans de l'eau glacée. Les égoutter à nouveau et les mixer avec l'ail, le sel, le poivre et l'huile de colza.

► **Dresser en mettant les gyoza sur le côté** et en les accompagnant d'un trait épais de crème de fanes de carotte. ■

*Le Tempero,
5, rue Clisson, Paris 13^e.
Tél. : 0954 174888*

Alessandra Montagne, une chef do Brasil

La jeune femme a quitté son Brésil natal pour apprendre la cuisine à Paris. Elle a passé son CAP avec une prédilection pour la pâtisserie. Elle fait ses classes chez William Ledeuil à Ze Kitchen Galerie, Adeline Gattard au Yam'Tcha et à la Grande Epicerie. Avec son mari Olivier, ils ont su proposer une cuisine originale, avec des produits frais et excellentement préparés, à des tarifs record. Le secret ? Le recyclage. Chez Alessandra, on ne gaspille pas.