

La Tradition



recette à retrouver
page 36

C'est tellement bon !

Dinde, foie gras, chapon, saumon... cette année, on met à l'honneur tous ces classiques de Noël pour retrouver le bon goût des réveillons de notre enfance. Romain Van Thienen, chef du Drouant à Paris, nous livre ses meilleures astuces pour sublimer ces produits emblématiques !

PAR SAMIA MRANI

Qu'est-ce que vous inspire Noël ?

Pour moi, ça sent le foie gras évidemment, poêlé ou en terrine, avec un pain aux fruits ou un pain d'épices et un chutney. Dès qu'il est sur la table, on entend les cloches qui sonnent, c'est Noël. J'aime bien travailler aussi avec les couleurs, le rouge et le vert, en apportant dans l'assiette des petites baies, de l'aneth. Pour le réveillon, on descend en famille chez ma mère où il n'y a pas de Noël sans escargot, sans huître, sans saumon, sans foie gras, sans une belle volaille avec une sauce aux champignons. Et pour le dessert, une bûche bien sûr, et ma mère fait toujours une salade de fruits avec de la brioche. Pour moi, Noël c'est la tradition, je vois plus un repas familial qu'avec des amis, avec des rires, des sourires, des enfants heureux de leurs cadeaux, et de la bonne nourriture ! Pour moi, c'est ça l'essentiel.

Quelles sont vos bonnes astuces pour réussir un plat ?

Si vous partez sur un bœuf Wellington, accompagnez-le d'une belle purée bien beurrée avec des pommes de terre rattes et de la truffe, quelque chose de très gourmand et fleuri. Si vous préférez un magret, l'important est de désépaisser le gras et bien le faire revenir dans une poêle pour le faire fondre et le rendre croustillant, ça offre une toute autre expérience. Pour une volaille rôtie



Bio express

Né dans le Berry, le terroir et la gourmandise, le chef de 39 ans a fait ses armes chez les plus grands, de Cyril Lignac à Yannick Alléno en passant par Olivier Bellin. Il met son talent au service du restaurant Drouant depuis quatre ans, jonglant entre modernité et gastronomie traditionnelle, incontournable dans cette maison datant de 1880.

bien moelleuse, le secret est de la cuire lentement. On enfourne à 150 °C pendant une petite heure avant de la booster à 200 °C pendant 15 minutes pour que la peau soit croustillante.

Quels sont vos conseils pour réussir son réveillon ?

N'hésitez pas à commander en avance. Votre foie gras par exemple, ça ne sert à rien de le faire maison, il existe d'excellents traiteurs qui peuvent vous le préparer à façon. Choisissez bien vos huîtres, moi j'affectionne particulièrement la n° 2 de Prat Ar Coum, une huître bretonne charnue et gourmande. Pour le poulet, allez directement chez le fermier ou alors le traiteur pour le préparer à votre goût, contisé de truffe pour les plus gourmands. Restez dans la tradition, inutile d'aller sur trop d'originalité, les accords classiques sont souvent ceux qui fonctionnent le mieux.

Qu'est-ce qu'on boit à Noël ?

Beaucoup d'eau avant ou après, selon ce qu'on boit ! Moi, je suis un incondicional de champagne, avec de petites bulles bien rafraîchissantes, comme le Billecart-Salmon ; leur rosé est très délicat. À l'apéritif, j'opte pour un vin blanc, j'affectionne particulièrement le domaine Albert Mann en Alsace, ou des vins de mon terroir de Sancerre, très légers, mais très bons.

L'actu du chef

Le 4 novembre, le restaurant Drouant a reçu, comme tous les ans, le fameux repas du prix Goncourt. À cette occasion, le chef a conçu un menu gardé soigneusement secret jusqu'à la dernière minute. Cette année, les membres du jury ont eu le plaisir de découvrir entre autres sur leur table un plat de gibier à poil. Le menu est à déguster dès mardi 14 novembre, 15 décembre au Drouant.