



Après une première vie de chef au Crillon, Christian Constant plante ses racines occitanes rue Saint-Dominique à Paris avec Le Violon d'Ingres, Les Cocottes et le Café Constant. Autour de lui gravite une constellation de chefs : Éric Frechon, Emmanuel Renaut, Jean-François Rouquette, Yves Camdeborde, Christian Etchebest, Thierry Faucher, Thierry Breton...

Christian Constant

Un ambassadeur de luxe

Il est celui qui a fait monter le Sud-Ouest à Paris et en reste le fidèle emblème. Ses assiettes respirent l'authentique, les produits de qualité et exhalent la philosophie du « mangez bon ».

Du tac au tac

La première fois que vous avez bu du vin ?

C.C. : C'était avec mon grand-père, j'avais à peine plus de 12 ans et c'était interdit !

Est-ce le plat qui sublime le vin ou le vin qui sublime le plat ?

C.C. : Le vin sublime le plat, chaque plat mérite un vin pour être sublimé.

À quel vin ne pouvez-vous pas résister ?

C.C. : À celui que je bois avec mes amis : un Château Figeac 2004, beaucoup de vivacité et de structure pour passer des moments magiques.

Un souvenir marquant lié au vin ?

C.C. : Ce qu'il y a de bien avec le vin, c'est qu'on n'a pas l'obligation de se souvenir et donc de choisir.

Quelle est la dernière bouteille que vous aimeriez boire ?

C.C. : Celle que j'ai bue à mon mariage : un Château la Croix, 1994, pour la rondeur, l'élégance, la structure. Un vin plein d'amour, idéal pour une telle occasion.

Un monde sans vin serait ?

C.C. : Triste !



**STEEVE BENZAKEN,
CHEF SOMMELIER**

Après avoir fait l'École hôtelière d'Avignon, Steeve Benzaken y débute comme sommelier chez Christian Étienne qui lui transmet la passion du métier. Il poursuit son apprentissage à Paris chez Guy Savoy, puis chez Pierre Gagnaire avec Patrick Borrás. Après une halte chez Jean-Louis Nomicos, il passe une saison à l'hôtel du Bailly de Suffren au Rayol-Canadel. De retour à Paris, il rejoint Frédérique Gaumont dans son bar à vins Le Vin des Dames avant de devenir chef sommelier au Violon d'Ingres.

Champagne

Œuf de poule mollet roulé à la mie de pain, toast de beurre de truffes



PRÉPARATION
30 min

CUISSON
6 min

REPOS
aucun

INGRÉDIENTS

POUR 4 PERSONNES

8 œufs

10 cl de vinaigre d'alcool blanc

60 g de beurre

20 g de truffes hachées

4 tranches de pain de mie

80 g de chapelure

100 g de mesclun

2 c. à s. de vinaigre de vin vieux

1 c. à s. d'huile de truffe

3 c. à s. d'huile d'olive

Fleur de sel

Poivre du moulin

Œuf mollet : porter à ébullition 1,5 litre d'eau et le vinaigre d'alcool blanc. Y plonger les œufs et les faire cuire 5 mn 30 dans l'eau bouillante. Les rafraîchir puis les écaler et les réserver dans l'eau froide.

Toasts de beurre de truffes : mélanger 20 g de beurre et les truffes hachées dans un bol. Toaster les tranches de pain de mie, y étaler le beurre de truffe et couper les tranches en mouillettes avant de les disposer sur une assiette.

Finition et dressage : faire fondre le reste de beurre dans une poêle. Ajouter les œufs pour les réchauffer. Saupoudrer de chapelure puis envelopper les œufs avec cette chapelure et le beurre fondu.

Disposer les œufs sur une assiette et parsemer de fleur de sel et de poivre du moulin. Servir avec une salade de mesclun assaisonnée avec le vinaigre de vin vieux, l'huile de truffe et l'huile d'olive.



L'ACCORD PARFAIT DE STEEVE BENZAKEN

Champagne Penet-Chardonnet, Lieu-dit « Les Épinettes », millésime 2009, extra-brut, blanc de noirs

Ce champagne vinifié par Alexandre Penet, montre un vrai savoir-faire avec sa grande vivacité qui forme une très belle trame aromatique et une belle rondeur sur la fin grâce à son caractère floral. Il se marie parfaitement avec l'œuf de poule mollet roulé à la mie de pain et apporte du peps au plat, tout en l'accompagnant de sa rondeur.

Champagne

Bar en écailles grillées, jus de têtes



Demander au poissonnier de lever les filets du bar avec les écailles, de les désarêter et de faire des pavés de 160 g chacun.

Rôtir la tête (sans les yeux ni les ouïes) avec le thym et le laurier 15 min. au four à 200°C, déglacer avec le fumet. Mijoter à feu doux 15 min., réserver.

Éplucher les blettes dans de l'eau citronnée, les couper en bâtonnets. Les cuire dans un blanc (farine, gros sel et eau). Réserver les belles feuilles. Les blanchir et les poser sur une plaque anti-adhésive. Les badigeonner de sirop et les faire sécher 7 min. au four ventilé à 170°C. Cuire les giroles, réserver.

Assaisonner le bar, le cuire à l'huile 2 min. dans une poêle antiadhésive chaude, en commençant côté écailles. Le retourner et le cuire 3 à 4 min. sur toutes les faces. Mettre au chaud.

Faire sauter les côtes de blette au beurre noisette, assaisonner.

Poêler les giroles et finir par une pincée d'échalotes et de persil ciselé, assaisonner.

Déglacer la poêle avec le fumet. Ajouter le jus d'un demi-citron et 50 g de beurre. Réduire et émulsionner.



L'ACCORD PARFAIT DE SYLVAIN NICOLAS

Maison Penet-Chardonnet, champagne, grand cru nature BSA, cuvée Diane Claire

Le bar, poisson avec beaucoup de finesse et de justesse, possède un goût qui s'intègre parfaitement au champagne. Les giroles, quant à elles, apportent ce côté fruit sec, limite épice, avec une belle rectitude dans la finale qui accompagne la densité de ce champagne structure.



Un esthète capable d'alchimie

Né dans les années 50, Guy Savoy a toujours voulu être cuisinier. Dès l'âge de 15 ans, il commence son apprentissage qui l'emènera dans les plus grandes maisons (Troisgros, Lasserre...). Il ouvre son premier restaurant en 1980 à Paris : c'est le début d'une belle aventure qui le conduira dans de nombreux pays, son dernier établissement s'est ouvert à Singapour en 2010. En France, son restaurant éponyme, c'est l'alchimie entre l'esprit de l'aubergiste et la maîtrise technique la plus absolue.

Restaurant Guy Savoy

PRÉPARATION 45 min. CUISSON 30 min. REPOS Aucun

INGRÉDIENTS

POUR 4 PERS

1 bar de ligne (environ 1,5 kg avec écailles)
1 branche de thym, 1/2 feuille de laurier
500 g de blettes avec feuilles
20 g de farine (cuisson des blettes)
gros sel
fumet de poisson
10 cl. d'huile d'olive
200 g de giroles
100 g de beurre
1 échalote
1 branche de persil plat
jus d'1 citron
sel, poivre de moulin

SIROP :

50 g de sucre semoule
250 cl. d'eau