“AU-DELÀ DU BESOIN DE MANGER, LE PLAISIR DE LA TABLE EST COMME UNE MISE EN SCÈNE: LE *LUXE* DU DÉSIR.”

JEAN-FRANÇOIS REVEL
Présentation de *la Physiologie du Goût* de Brillat-Savarin,
Champs Flammarion

Une formule qui résume à elle seule cette nouvelle invitation de Pierre Gagnaire et son équipe pour cette fin d’année dans le restaurant du 6 rue Balzac.

La nouvelle luminosité du lieu – avec laquelle les tissus moirés des chaises jouent –, autant que son volume ou son décor, insufflent le charme et l'exceptionnel.

Côté décor, une nouvelle entrée signée par l'architecte poète du verre Guillaume Saalburg ; fauteuils, chaises et tapis de la décoratrice Violaine Jeantet (déjà en charge du nouveau décor du restaurant Gaya Rive Gauche en 2012) ; une mise en lumière d'Alain Pin (diplômé de l'école nationale supérieure des arts et techniques du théâtre, section éclairage et mise en scène).

Une banquette dessinée par le designer François Bauchet côtoie une nouvelle œuvre d'art, une sculpture de l'artiste Bernar Venet. Sans oublier la table en cuisine pour deux personnes avec comme spectacle le ballet des cuisiniers et du service…

«Ces petites choses» et menus détails, comme aime à le dire Pierre Gagnaire, contribuent à créer un lieu élégant où tout un chacun peut ressentir, avant même de goûter aux menus de fête, ce principe cher au chef : l'émotion.

Le restaurant Pierre Gagnaire en cette période de fin d'année sera exceptionnellement ouvert les samedis 13, 20, 27 décembre et dimanches 14, 21 et 28 décembre aux dîners.

LES IDÉES & CONSEILS POUR LES FÊTES

Deux recettes simples (10 à 20 minutes de préparation) pour les fêtes signées Pierre Gagnaire

Marmelade de Royal Gala et betterave rouge ; cerneaux de noix râpées
Pour accompagner un foie gras chaud ou un chapon

Pour 4 personnes
Préparation : 10 minutes
Cuisson : 8 minutes

Marché
— 2 pommes royal gala
— 3 cuillères à soupe d'eau minérale
— 1/2 citron
— 1 petite betterave rouge crue
— 3 cuillères à soupe de confiture de fraise
— 10cl de sirop épicé (dans une bouteille de sirop de sucre de canne : mettre 1 bâton de cannelle / 2 lamelles de gingembre frais / 1 écorce de citron / 4 feuilles de cumbawa-citron thaï. Laisser macérer le tout une semaine dans la bouteille fermée hermétiquement et conserver au réfrigérateur après ouverture)
— 20g de cerneaux de noix (noix fraiches si possible)

Méthode
— Éplucher les pommes, les tailler en gros dés
— Mettre les dés de pomme dans une casserole avec l'eau minérale et un trait de jus de citron
— Poser un couvercle et cuire 8 minutes à feu doux, puis les débarrasser dans un bol
— Laisser refroidir
— Râper la betterave sur les pommes tièdes, ajouter la confiture de fraise mélanger le tout délicatement, détendre avec le sirop épicé
— Au dernier moment, incorporer les cerneaux de noix râpés
— Servir bien frais

Lait Ribot au pamplemousse

Pour 6 personnes
Préparation : 20 minutes
Cuisson : 10 minutes

Marché
— L'écorce de 2 pamplemousses (prélevée à l'économe)
— 1 gousse de vanille
— 2 pointes de couteau de réglisse en poudre
— 250g de miel de lavande
— 1 litre de lait Ribot
— 1/2 cuillère à café de fécule
— 2 yaourts nature

Méthode
— Blanchir les écorces de pamplemousse : les mettre dans une casserole dans l'eau froide
— Porter à ébullition, égoutter
— Renouveler l'opération une deuxième fois, égoutter et rincer à l'eau froide. Porter le lait à ébullition avec la gousse de vanille fendue en deux et la réglisse en poudre
— Ajouter le miel et les écorces de pamplemousse
— Hors du feu, filmer la casserole et laisser infuser jusqu'à refroidissement complet
— Filtrer le lait, porter à ébullition, le lier à la fécule (la consistance doit être un peu celle d'une crème anglaise)
— Laisser refroidir en remuant pour éviter la formation d'une peau de surface
— Réserver ensuite au réfrigérateur
— Dans des bols, mélanger tant pour tant de yaourt et de lait de pamplemousse

DES IDÉES D'ACCORDS METS & VINS SIGNÉS DU CHEF SOMMELIER PATRICK BORRAS

Accord avec un foie gras
Montlouis sur Loire, « Sur le fil », Domaine Lise et Bertrand Jousset, 2008
Ce vin – presque un demi-sec – allie à la fois une richesse et un moelleux tout en délicatesse et légèreté. Il sera le partenaire idéal de l'onctuosité d'un foie gras.

Accord avec des huîtres
Vin de Pays « Sauvignon », Domaine Clos Saint Fiacre, 2013
Ce domaine peu connu jouera l'accord sur un mode classique mais néanmoins parfait : sa minéralité et sa fraîcheur souligneront les notes iodées de l'huître.

Accord avec une volaille
Saint Aubin 1er Cru Les Champlots, Domaine Pierre-Yves Colin-Morey, 2010 ou *Marsannay rouge, Domaine Sylvain Pataille, 2010*
Si le premier, blanc de Bourgogne riche et onctueux, se mariera très bien avec une volaille en crème, le second, souple et délicat, sera davantage adapté à une volaille rôtie.

Accord avec les fromages
Madeira « Boal » 10 ans, Maison Henriques & Henriques
C'est sur le fromage que l'exercice s'avère le plus difficile. C'est ici une proposition originale, hors des sentiers battus (rouge/blanc) : les saveurs légèrement riches et oxydatives permettent des associations avec tous types de fromages mais l'accord sera sublimé avec des fromages à pâte persillée.

Le restaurant Pierre Gagnaire est partenaire de **Carte sur Table**. Jusqu'au 15 décembre, et pour la quatrième année consécutive, Carte sur Table est l'occasion unique de déguster une sélection de grands vins de Bordeaux dans des millésimes prêts à boire au meilleur prix, tels que :
— Château Smith Haut Lafitte (rouge), 90 €
— Château Lynch Bages, 2000, 190 €
— Château Yquem, 1996, 220 € (disponible également au verre -10cl, 35 €)
— Château Mouton Rothschild, 2003, 450 €
— Château Cheval Blanc, 2008, 450 € (*prix indiqué : bouteille*)

Informations pratiques
Restaurant Pierre Gagnaire
6, rue Balzac
75008 Paris
Réservations
T. +33 (0)1 58 36 12 50
p.gagnaire@wanadoo.fr
www.pierre-gagnaire.com

Menu dégustation :
295 € (boissons non comprises)
À la carte : 350 € environ

Menu de Noël : 160 €
(boissons non comprises),
servi uniquement au déjeuner

La « Table Georges Teissier »
(en cuisine) peut être
réservée pour 2 personnes
pour le déjeuner ou le dîner
du lundi au vendredi
T. +33 (0)1 58 36 12 50

Contact presse
Julien Despinasse
Agence 14 septembre
juliendespinasse@14septembre.fr
T. +33 (0)1 55 28 38 28

AGENCE 14 SEPTEMBRE

Le Menu de Noël

Carpaccio de bar de ligne, râpée de châtaigne.
Glace de pomme reine de reinette, gelée de clémentine à l'argouse.

Galette de Saint-Jacques au citron vert, caillette bretonne ;
consommé de topinambour au tapioca.

Grosse carabineros saisie au grill, terminée dans un jus d'oignon à la mélasse de caroube ;
fondue d'endives et poireaux au vin rouge, carré de ricotta.

Poularde Gauloise Blanche, parfumée d'estragon, rôtie entière – suprême enrobé du jus de cuisson lié de tamarin ;
chou blanc à la poudre d'amande, salsifis caramélisés.
Gras de cuisse croustillant, salade *Félicia*.

Les desserts de Noël

Menu de Noël (160 €)
Servi uniquement au déjeuner
(tout le mois de décembre)

Le Réveillon du 31 décembre 2014

L'huître pied de cheval 25 ans d'âge, brunoise d'artichaut maco au plancton, sirop d'oignon *brûlé* au raifort.
Eau de topinambour en gelée, couteau *Vert*, caviar oscietre.
Blinis *Noir* : haddock, gras de seiche et crevettes grises.

Aiguillettes de homard bleu badigeonnées du corail, gambero rosso au gingembre frais ; pamplemousse thaï et mangue jaune liés d'un suc de clémentine.

Turbot de petit bateau rôti entier puis désarêté – la darne est terminée dans une Dugléré au Dom Pérignon.
Pousses amères et lentilles vertes du Puy.

Carpaccio de Saint-Jacques, risotto carnaroli à la truffe blanche ; cœur de palmier frais.

Crème glacée de marron au vieux marc de Bourgogne/ crème glacée de potimarron au sirop d'érable ;
duxelle de champignon de Paris.
Cassis éclatés au Porto rouge.

Julienne de truffe noire Melano-sporum : mousseline de choucroute au Mont d'Or, choux de Bruxelles.

Tourte de veau *Richerenches* au foie gras d'oie.

Le grand dessert Pierre Gagnaire.

Nous nous donnons la possibilité de modifier ce menu en fonction des arrivages.

Menu du réveillon du 31 décembre (595 €)
Servi uniquement le 31 décembre