

www.gillespudlowski.com  
Pays : France  
Dynamisme : 0



[Visualiser l'article](#)

## Paris : les plaisirs intenses d'Alain Ducasse à domicile



Les mets en livraison © GP

Quand Alain Ducasse livre, le sérieux et la variété sont au rendez-vous. En direct de ses tables toutes différentes à Paris (la cuisine française de la Brasserie Champeaux, les saveurs lointaines, asiatiques ou indiennes du Spoon, les mets italiens de Cucina Mutualité), des plats de qualité, relevés, épicés, simples et savants à la fois, souvent plus aisément à mettre en scène que lors du premier confinement où les repas étaient souvent en « kits » à réchauffer, le Ducasse nouveau arrive avec son professionnalisme attendu et son sens aiguisé du goût juste.

www.gillespudlowski.com  
Pays : France  
Dynamisme : 0



[Visualiser l'article](#)



Thon Bengalore © GP

Au programme? Burrata, courge et truffe noire, foie gras de canard des Landes avec son insolite condiment orange, noix de saint Jacques dorées aux endives et shiitakés, ceviche de dorade au piment, lait de coco et coriandre, biryani jodhpur donc à l'indienne avec agneau effiloché et safran, thon Bengalore, tamarin, tomate et frais bouillon « Rasam » font des plats pleins de verve. Une mention spéciale aux splendides crevettes Pondichéry au riz basmati, piment, lait de coco, feuilles de coco qui jouent le bel équilibre des épices soutenant, en force, un produit de qualité.

www.gillespudlowski.com  
Pays : France  
Dynamisme : 0



[Visualiser l'article](#)



Crevettes Pondichéry © GP

On y ajoute des desserts classiques et de qualité au « top » de leur registre : savarin au rhum avec sa belle chantilly vanillée, mousse au chocolaté de « notre manufacture » et flan vanillé au caramel intense, sans omettre d'exquises madeleines au beurre frais. On a accompagné de repas riche et de toute beauté d'un médoc de grande classe le Château Haut-Condissas de Jean Guyon à Bégadan, très merlot, d'une riche expression entre fruit et charpente, en 2015.

www.gillespudlowski.com  
Pays : France  
Dynamisme : 0



[Visualiser l'article](#)



Saint-jacques dorées © GP

Et on souligne qu'Alain Ducasse propose, durant la période de fin d'année, un « comptoir des fêtes », où pâté en croûte, foie gras, saumon fumé, caviar Kristal, homard et gratin de macaroni truffé, volaille farcie avec ses légumes aux sucs de cuisson avant la bûche au chocolat de sa manufacture et clémentine.

www.gillespudlowski.com  
Pays : France  
Dynamisme : 0



[Visualiser l'article](#)



Mousse chocolat, madeleines et crème caramel © GP

Ducasse chez moi  
Tél. : 06 22 58 55 90

Horaires: 10h-14h. 15h-18h.

Panier de Noël : 660 € pour 6.

Site : [www.ducasse-chezmoi.com](http://www.ducasse-chezmoi.com)