

Paris 8e : un repas « tout bordeaux » à l'Atelier Robuchon Etoile



Service des vins © GP

A l'occasion de la « Paris Cheese & Wine Week », le Grand Cercle des Vins de Bordeaux réunissait ses fans, sommeliers, journalistes et amateurs éclairés en privatisant l'Atelier Robuchon Etoile. Le MOF Eric Bouchenoire et son équipe y proposaient pour l'occasion un récital avec ses classiques et quelques nouveautés se mariant trois par trois ou deux par deux avec les bordeaux du Cercle, privilégiant le millésime 2019 actuellement en vente.





Royale de foie gras et maury © GP

Les sauces vin rouge façon miroir ou civet, légères, sapides et fraîches, étaient au rendez-vous, mais pas seulement. Au menu, se succédaient ainsi une classique mais exquise « r oyale » crémeuse au foie gras voilée d'une émulsion au parmesan et maury vieilles vignes, puis la fameuse gelée de caviar à la crème de chou fleur de Joël Robuchon, et encore un très délicat saint-pierre en filet, ravigoté au poivre noir de Malabar et pousses d'épinards relevé d'un filet de rouge.



Gelée de caviar, crème de chou fleur © GP

Il y avait, en point d'orgue, une joue de boeuf moelleuse en civet, mijotée doucement dans sa cocotte, servi avec des légumes de saison, plus la fameuse purée de pommes de terre au beurre très robuchonienne, onctueuse. Avant une fourme d'Ambert (un brin trop salée...), flanquée de ses raisins, et enfin le joli final, digeste et en fraîcheur, d'une poire pochée au vin rouge et aux épices (notamment à la cannelle) avec son sorbet aux fruits noirs.



Saint-pierre au poivre Malabar © GP

La liste des vins (tous de 2019) tous dégustés ce jour là, aussi bien médocains que libournais : le château la Cardonne, le château de Cruzeau, le Loudenne (de saint-estèphe) en blanc, le château la Dauphine, le château Tour des Termes, le château Tour Séran (signé du charmeur Jean Guyon, l'artiste de Haut Condissas et de Rollan de By), le château Fonroque, le château Serilhan, le château Grand Corbin Despagne, le château Roi Valentin, le château La Croizille, délicieux saint-émilion- avec sa forte proportion de cabernet-sauvignon, sur une dominante merlot à découvrir, le c hâteau Montlabert, le vertueux château Dalem en fronsac, le château Tour Pressac, et enfin, à tout seigneur tout honneur, l'exquis grand vin de Reignac signé Yves Vatelot, aristo des bordeaux supérieurs.



Joue de boeuf en civet © GP

Bref, une dégustation tout en nuances et contrastes, avec son lot de coups de coeur et ses mets soyeux et vineux bien en accord.



Poire pochée au vin rouge aux épices © GP

L'Atelier Etoile de Joël Robuchon au Publicis Drugstore

133 avenue des Champs Elysées

[Paris 8e](#)

Tél. [01 47 23 75 75](tel:0147237575)

Menus : 49, 69, 89 (déjeuner), 99, 199 €

Carte : 80-200 €

Horaires : 12h-15h, 19h-23h30

Fermeture hebdo. : Lundi, dimanche

Métro(s) proche(s) : Charles de Gaulle-Etoile

Site: atelier-robuchon-etoile.com