



Bon vivant

4 Dîners de Fêtes

À court d'idées ? Monsieur vous livre les menus de fêtes de quatre grands chefs et leurs accords mets et vins. Pour s'inspirer et surprendre.

BOBO



Youlin-Ly, restaurant ERH.

DÎNER AU SAKÉ

Après avoir passé 16 ans au Japon et servi le saké pendant un an chez Guilo Guilo à Kyoto, puis à Paris, Youlin-Ly ouvre en 2006 Izakaya Youlin*, son premier restaurant puis le Sola en 2010, enfin ERH (pour Eau, Riz, Hommes) en 2017 – au sein de La Maison du Saké –, ces deux derniers couronnés d'une étoile. Les accords (entrée, plat, dessert) qu'il propose, avec l'aide de son sommelier Bertrand Verdier, ont été élaborés par le chef Keita Kitamura du restaurant ERH. Mais avant de les détailler, revenons sur quelques fondamentaux. « Il faut distinguer trois catégories de saké, explique Youlin-Ly. Les modernes, les traditionnels et les natures. » Les premiers sont des sakés « aromatiques ». Ils obéissent aux mêmes codes que les vins. On les boit toujours frais dans de grands verres. Ceux dits traditionnels sont peu aromatisés et mettent en avant soit

le riz et son côté céréalière, soit l'eau. Le must absolu est de les boire dans des verres à saké. Ici, c'est le choix de la levure, plus classique, qui prévaut dans leur fabrication. Enfin, les sakés nature qui utilisent des levures indigènes. Le riz est très peu poli. Ce sont des sakés puissants, complexes, marqués par l'amertume, aux notes de levain, de sous-bois, de cacao. Rien à voir avec les précédents.

→ ERH, 1 étoile Michelin, 11 rue Tiquetonne, Paris II. Tél. : 01 45 08 09 37.

ENTRÉE

Ormeau, céleri branche, eau de tomate et huile de ciboulette x Hakutsuru Nishiki

Quatre saveurs vont ici se disputer la place. Le côté iodé de l'ormeau – « un ormeau de plongée d'une qualité exceptionnelle, souligne Youlin-Ly, qui offre une texture délicate, grâce à sa cuisson ultra lente » –, le végétal de la tomate, l'amer du céleri et l'herbacé de la ciboulette. On l'accordera avec un saké traditionnel plus proche de l'eau. « Le saké va ici servir d'exhausteur de goût pour atteindre à l'harmonie



parfaite, précise Bertrand Verdier. On parle de sensation de pureté, de goût cristallin proche d'un torrent d'eau. Le saké sert à tapisser l'ormeau et ajoutera une belle longueur en bouche. » Et Youlin-Ly d'ajouter : « C'est sans aucun doute le meilleur accord de la maison, proche de cette saveur énigmatique, certes discutable, qu'est l'umami. »

PLAT

Canard de challans, pistache et zestes d'orange confite, purées de carottes et panais, pommes de terre poêlées x Izumibashi 2015

On choisira ici un saké traditionnel axé sur le riz. On le boira à température ambiante, comme un vin rouge. Ce saké est produit de A à Z, y compris le riz, par la brasserie Izumibashi, située dans la préfecture de Kanagawa. Laissez à maturer pendant 7 ans, il présente une belle robe dorée. Sa concentration de notes céréalières, de blé grillé, laissant transparaître le côté brut du riz, se mariera parfaitement avec ce canard de la maison Burgaud élevé en plein air.

DESSERT

Meringue, compotée de fraises, fraises fraîches, basilic et crème de fromage blanc x Takeno Egao

« On choisira un saké moderne très fruité et légèrement pétillant, qui fait écho aux notes fruitées du dessert, note le sommelier. On le boira frais, comme un vin blanc, dans un grand verre à vin pour laisser s'exprimer toute sa palette aromatique composée de fleurs blanches (acacia, chèvre-feuille) et de fruits du verger (pêche, mirabelle). »



Hakutsuru Nishiki, Izumibashi, Takeno Egao.

*LE RESTAURANT A FERMÉ SES PORTES EN 2014 - PHOTO COURTESI LA MAISON DU SAKÉ ET YOULIN-LY (2)



BON CHIC BON GOÛT



Omar Dhiab.

**CUISINE SAINTE,
RESPONSABLE ET SUBTILE**

Après une escale au Train Bleu, c'est en 2010 qu'il se forme au Pavillon Ledoyen avec Christian Le Squer puis à l'Hôtel Raphaël avant d'exercer auprès de Christophe Moret chez Lasserre ses talents de chef de partie puis ceux de chef de cuisine au restaurant l'Abeille au Shangri-La. En 2019, il prend la direction des fourneaux de Loiseau Rive Gauche. Une piste aux étoiles qui lui permet d'affirmer une cuisine saine, responsable et subtile qui allège les sauces classiques et s'enrichit de condiments. Des souvenirs d'enfance d'outre-Méditerranée aux bords des côtes bretonnes, quand la fourchette plonge dans ces plats comme des tableaux peints, on voyage, on est sous le charme. Ouvert depuis la rentrée, son restaurant à la personnalité affirmée s'impose déjà comme un incontournable.

→ Restaurant Omar Dhiab, 23 rue Hérod, Paris I.
Tél. : 01 42 33 52 47.



ENTRÉE

Homard grillé, courge et pistou de graines de courge x Cuvée Nicolas Feuillatte Palmes d'Or 2008

À défaut de recevoir les palmes, cette cuvée collectionne les médailles ! Édité uniquement lors des plus beaux millésimes, son assemblage pinot noir et chardonnay est resté inchangé depuis sa création en 1983. Palmes d'Or séduit par son nez fumé rehaussé d'amandes et d'épices douces. En bouche, sa tension, sa minéralité et son caractère crayeux vont faire écho à la texture et à la mâche du homard ainsi qu'au croquant des graines de courge. De l'or en bulles !



PLAT

Daurade royale marinée, caviar et condiment livèche, poireaux x Château Grenouilles 2019 Chablis Grand Cru

La belle harmonie de ce vin qui oscille entre le côté fruité et boisé délicat va donner du peps à la daurade grâce à sa tension soutenue par une belle attaque qui apporte de l'énergie au plat. Juteuses et gourmandes, ses notes de zestes d'agrumes réveillent le caviar sur des accords pleins et complexes et un volume remarquable né d'une palette

de fruits mûrs. Une finale longue et puissante dévoile une belle expression de terroir, qui laisse s'exprimer toute l'envergure de ce plat aux accents marins. La carrure presque tannique du vin et les amers nobles de sa finale sont idéals pour lui tenir tête !

DESSERT

Poire Williams rôtie au miel x Kermorgann Grand Poire

C'est sous une pluie de médailles que la famille Courcoux, producteur de poirés bretons, propose ce poiré champion de France, doux, fruité, peu alcoolisé et pétillant, pour jouer les tons sur tons sur la poire et le miel ! Et pour ceux qui aiment les accords moins pétillants, le blanc du Château Rollan De By est un 100% sauvignon blanc sur de vieilles vignes dont la texture toute en rondeur a de quoi séduire les papilles en douceur et en gourmandise !



PHOTO COURTESY OMAR DHIAB (01) - NICOLAS FEUILLATTE - CHATEAU GRENOUILLES.