



LE RESTAURANT SÉBASTOPOL

La qualité et l'élégance à portée de main... Depuis onze ans, la place Sébastopol sert d'écrin au restaurant fin et stylé de Nicole et Jean-Luc Germond. Chef inspiré et entrepreneur dynamique, Jean-Luc Germond, maître cuisinier de France, et son second, Laurent Grandgirard, jouent subtilement sur la diversité des textures et des saveurs. Ils travaillent, avec bonheur, les plus beaux produits saisonniers, et imaginent de remarquables assiettes hautes en couleurs. Une cuisine spontanée juste comme on l'aime, qui emmène tranquillement en voyage en compagnie d'une brillante carte des vins, appréciée des connaisseurs. Côte ambiance, Nicole et Jean-Luc Germond ont créé un lieu un brin théâtral, à la fois détendu et raffiné. Honoré d'une étoile par le guide Michelin, ce restaurant distille une atmosphère agréable à souhaits. *Par Anne Beaumeister*

RECETTES DE JEAN-LUC GERMOND (POUR 4 PERSONNES)

SOUPE DE PAIN BRÛLÉ, CONSOMMÉ DE SUREAU ET MORILLES DES PINS

Préparation et cuisson : 30 min

Votre marché : 4 tranches de pain, 150 de baies de sureau, 100 g de morilles des pins, 100 g de beurre de Normandie, 40 cl de bouillon de volaille, 20 cl de crème, 1 feuille de gélatine, Sel et poivre du moulin.

Vin : Bourgogne aligoté, Daniel Charzy 2002

Préparation : 1 - Clarifier le beurre, récupérer le petit lait et garder le beurre clarifié pour une autre préparation. 2 - Couper le pain en petits dés. Dans un sautoir, les faire caraméliser avec le petit lait. Mouiller avec 10 cl de bouillon de volaille et porter à ébullition. Crémer et mixer. 3 - Faire infuser le sureau

dans le bouillon de volaille restant durant 5 minutes et ajouter la gélatine. Passer au chinois étamine. 4 - Défaire les morilles des pins, les faire blanchir, bien les presser comme une éponge et les faire sauter. 5 - Dans un verre, dresser le consommé de sureau, la soupe de pain brûlé et les morilles des pins.

Les conseils gourmands de Jean-Luc : Pour nettoyer les morilles de pins : les blanchir puis les plonger dans un grand volume d'eau froide, attendez 5 minutes et toutes les aiguilles de pins seront dans le fonds du récipient.



CABILLAUD DEMI-SEL ET LINGOTS DU NORD, COULIS DE MIZUNA

Préparation et cuisson : 25 min (attention 1h30 de cuisson pour les lingots du Nord)

Votre marché : 4 pavés de cabillaud demi-sel, épais de 150 g (préparés par votre poissonnier), 200 g de lingots du Nord, trempés dans l'eau 12 heures avant utilisation, 100 g de mizuna (chez votre primeur), 1 oignon, 1 carotte, 20 g de beurre, 20 g de graisse de canard, 10 cl de bouillon de volaille, 5 cl de crème, 1 branche de thym, 1 feuille de laurier, Sel et poivre du moulin.

Vin : Costières de Nîmes, Cuvée Compostelle 2002, Mas - Neuf

Préparation : 1 - Dans une casserole en cuivre, cuire les lingots du Nord, avec un départ eau froide. Porter doucement à frémissement et écumer. Ajouter l'oignon coupé en 4, la carotte, le laurier, le thym, la graisse canard et cuire tout doucement pendant 1h30. Saler à mi-cuisson. 2 - Porter à ébullition le bouillon

de volaille. Ajouter la crème, la mizuna (converser quelques feuilles pour le dressage) et mixer avec le beurre. Passer au chinois étamine. 3 - Dans une poêle anti-adhésive, marquer en cuisson le cabillaud côté peau pendant 1 à 2 minutes, puis faire cuire pendant 5 à 6 minutes au four à 180 °. 4- Egoutter les lingots du Nord et les dresser dans le fond de l'assiette. Ajouter un cordon de coulis de mizuna et disposer le cabillaud demi-sel. Décorer de quelques feuilles de mizuna légèrement assaisonnées.

Les conseils gourmands de Jean-Luc Ne jamais faire bouillir les lingots du Nord pour éviter qu'ils n'éclatent. Dans la cuisson, vous pouvez ajouter un jarret de porc ou de la poitrine fumée pour les cuisiner comme un cassoulet.



NOISETTE ET CARRÉ DE CHEVREUIL, CHIPS DE BETTERAVE ET COINGS CONFITS, SAUCE AU WASABI

Préparation et cuisson : 30 min

Votre marché : 4 morceaux de chevreuil de 150 g, 1 coing coupé en 8, 1/2 betterave rouge crue, 50 g de sucre, 4 grappes de sorbier, 10 cl de jus de chevreuil réduit, 5 cl de vinaigre balsamique, 1 cuillère à soupe de gelée de coing, 1 pointe de couteau de wasabi (en épicerie asiatique), Sel et poivre du moulin.

Vin : Morey St Denis, Clos de la Bussière

Préparation : 1 - Faire un sirop avec les 50 g de sucre et ajouter 50 cl d'eau. Porter à ébullition et faire confire les coings à frémissement pendant une demi-heure en les recouvrant de papier sulfurisé. 2 - Éplucher la betterave rouge et tailler des fines lamelles. Faire frire à 140°. Egoutter les chips de betterave sur du papier

absorbant et saler. 3 - Faire dorer les morceaux de chevreuil et cuire 6 minutes au four à 180° puis laisser reposer 10 minutes. 4 - Dans un sautoir, porter au stade de caramel blond la confiture de coing. Déglacer au vinaigre balsamique. Ajouter le jus de chevreuil réduit et le wasabi. Laisser frémir 2 minutes avec les baies de sorbier. 5 - Détailler les morceaux de chevreuil. Ajouter la sauce chevreuil. Disposer les coings confits et les chips de betteraves rouges.

Les conseils gourmands de Jean-Luc Bien colorer les morceaux de chevreuil, comme une viande rouge, afin de pouvoir servir le chevreuil bien rosé.



FIGUES RÔTIES, PAIN D'ÉPICES AUX FIGES ET SABAYON PASSION

Préparation : 15 min

Votre marché : 4 belles figues violettes, 4 tranches de pain d'épices aux figes (achetées chez votre pâtisseries), 2 fruits de la passion, 4 boules de sorbet passion, 25 g de sucre, 10 g de beurre, 1 œuf.

Vin : Muscat de Rivesaltes - Domaine Mille Vignes

Préparation : 1 - Ouvrir les fruits de la passion et les passer au chinois pour en récupérer le jus. 2 - Inciser les figues en croix. Ajouter une noix de beurre, du sucre et cuire 6 à 8 minutes à 180 °. 3 - Dans un sala-

dier au bain-marie, monter l'œuf et le sucre au ruban. Au dernier moment, ajouter progressivement le coulis passion. 4 - Faire tiédir les 4 tranches de pain d'épices. 5 - Dresser le pain d'épices, la figue rôtie et ajouter le sabayon passion. Accompagner du sorbet passion.

Le conseil gourmand de Jean-Luc Ne pas trop cuire les figues afin de préserver au maximum le goût du fruit cru.

