

BEAUJOLAIS

N°10

AUJOURD'HUI

SPÉCIAL CRUS DU BEAUJOLAIS

*LES TERROIRS
RÉVÈLENT
LEURS SECRETS*

2011
LA CERISE SUR LE GÂTEAU

200 BOUTEILLES
DE 5 À 18 €



RENCONTRE
LOUIS-FABRICE LATOUR
UN BOURGUIGNON
DANS LE BEAUJOLAIS



GASTRONOMIE
**QUATRE
CHEFS DANS
LE VENT**

SUPPLÉMENT AU MAGAZINE
BOURGOGNE AUJOURD'HUI N°10 (NO 11)
NE PEUT ÊTRE VENDU SÉPARÉMENT.

LE JULIÉNAS (VILLEFRANCHE-SUR-SAÔNE) UNE CUISINE PANACHÉE

L'étoile obtenue par Le Julié纳斯 est un petit événement à Villefranche-sur-Saône. Et pour cause, c'est la première de la ville. Fabrice Roche est aussi le seul "régional de l'étape" parmi les nouveaux chefs étoilés du Beaujolais et la seule table citadine.

Mais avant de revenir sur ses terres maternelles, il a passé cinq ans au bord de la Méditerranée. "J'ai ramené de là-bas la culture de l'huile d'olive, de l'ail, des herbes". Ces influences sont aujourd'hui panachées par son nouvel environnement. "Je me fournis en local quand c'est possible. J'ai besoin de travailler avec des artisans passionnés, comme moi."

Un CV prestigieux (Albert 1^{er} à Chamonix, Le Martinez à Cannes...) avec lequel il a appris à prendre du recul. "Partout, j'ai appris. Au départ, on reproduit. Il faut quelques années pour se défaire de l'influence de ces chefs prestigieux et pour tracer sa propre route." Une cuisine au service du produit "sans mélanges incongrus", où les plats repassent. "Les clients ont besoin de repères, de retrouver un plat qui leur a plus."

La première étoile a attiré pas mal de curieux. Une effervescence épuisante les premières semaines. Et la clientèle a changé. L'établissement attire de nouveaux fidèles. "Certains Parisiens ou Luxembourgeois viennent plus souvent que les gens du coin", reconnaît Fabrice qui garde les pieds sur terre. "Je travaille pour mes clients pas pour l'étoile. On ne fera rien d'inconsidéré pour la garder ou en obtenir une autre."

Côté cave, bizarrement, le Beaujolais a souffert du macaron. "J'ai dû resserrer ma carte de beaujolais. Ils sont plus difficiles à placer avec une clientèle d'étoilés", regrette-t-il.

Le Julié纳斯 - 236, rue d'Anse - 69400 Villefranche-sur-Saône

Tél. 04 74 09 18 55. Menus à 25 (midi), 36, 46 et 56 €

Accord mets et vin

BEAUJOLAIS BLANC 2007, CÉDRIC VINCENT

Vieilles vignes de chardonnay, terres argileuses et faibles rendements sont les clés de cette cuvée de beaujolais blanc. En 2007, le vin est à la fois riche et très frais ; parfait pour accompagner le saumon fumé.



Le saumon de Norvège fumé par nos soins en petits bouchons, gelée de pomme-concombre, chantilly à la menthe et gaufrettes aux herbes

◆ **Saumon fumé pour 1 kg** : Saumon fumé pour 1 kg : 12 g de sucre, 25 g de sel

Mettre 6 heures à mariner, rincer, sécher puis faire fumer. Réserver 12 heures à l'abri de l'humidité pour sécher.

◆ **Mousse de saumon fumé** : 100 g de saumon fumé, 60 g de crème, 50 g de beurre, un demi-citron jus et zeste, menthe, curry.

Réaliser une mousse de saumon fumé en mixant le saumon avec le beurre pommade, ajouter la crème puis passer au tamis. Vérifier l'assaisonnement, ajouter le jus et le zeste de citron, la menthe ciselée et une pointe de curry. Réserver.

◆ **Gelée pomme-concombre-menthe** : 3 pommes, 1 concombre, menthe, gélatine, citron.

Centrifuger pomme et concombre. Mettre à chauffer pour décanter. Passer à la passette, faire infuser la menthe et le zeste de citron et coller avec la feuille de gélatine pour 100 g de jus, puis réserver.

◆ **Décor** : herbes, fleurs comestibles, croustillant. Faire le dressage suivant votre humeur et votre inspiration.