



©Bruno Verjus

LEVER UN LIÈVRE

LE PLAT

Un petit rayon de soleil aux couleurs de giroldes, un hiver aux tonalités d'un jour d'automne; il n'en fallait pas plus pour se mettre en appétit de l'un des plus beaux plats de la gastronomie française : un lièvre à la royale. Alors ce lièvre, façon Couteaux ou façon Carême ?

_Par Bruno Verjus (www.foodintelligence.blogspot.fr)

Le Repaire de Cartouche offre un voyage dans l'imaginaire et dans le temps. La salle se peint de boiseries sombres, de belle humeur, d'assiettes généreuses et fumantes et de visages rougeoyants; l'on habite – presque – le *Repas de noces* de Bruegel. L'on vient s'y régaler, seul ou à plusieurs. Le chef Rodolphe Paquin veille à tenir cette promesse. Croquant pâté en croûte aux saveurs confites et joyeuses, et surtout ultime lièvre à la royale selon la recette d'Antonin Carême codifiée en 1907 par Henri Babinski, alias Ali-Bab. À ne pas confondre avec le lièvre à la royale façon sénateur

Couteaux – Joël Robuchon, Poitevin comme le sénateur, le réhabilita avec ferveur via le *Larousse gastronomique* et ses nombreux restaurants –, où l'animal est confit en entier, fourré ou non. Ici, le lièvre façon Carême est désossé et farci avec foie gras et truffes avant cuisson. Ensuite, on retire les chairs pour délivrer, en effiloché, des sortes de rillettes chaudes. Tout cela s'avale tout seul, la qualité des produits offrant ensuite une digestion de bébé. Bref, un repas d'avant à l'égal d'une gourmandise d'enfant. ♦

Où le déguster...

- Au bascou, 38, rue Réaumur, 75003 Paris – Tél. : 01 42 72 69 25
- Relais Louis XIII, 8, rue des Grands-Augustins, 75006 Paris – Tél. : 01 43 26 75 96
- Le comptoir du Relais, 9, carrefour de l'Odéon, 75006 Paris – Tél. : 01 44 27 07 97
- Atelier de Joël Robuchon, 5, rue Montalembert, 75007 Paris – Tél. : 01 42 22 56 56
- L'Ami Jean, 27, rue Malar, 75007 Paris – Tél. : 01 47 05 86 89
- Senderens, 9, place de la Madeleine, 75008 Paris – Tél. : 01 42 65 22 90
- Chez Michel, 10, rue de Belzunce, 75010 Paris – Tél. : 01 44 53 06 20
- Bistrot Paul Bert, 18, rue Paul-Bert, 75011 Paris – Tél. : 01 43 72 24 01
- Le Repaire de Cartouche, 8, boulevard des Filles-du-Calvaire, 75011 Paris – Tél. : 01 47 00 25 86

OÙ FLÂNER APRÈS...



DR

... le film *L'Odyssée de Pi*

De l'Inde au Brésil, en passant par le Japon, leurs bonnes feuilles sont imprimées ou infusées. Le Thé des écrivains tisse depuis 1999 un lien de saveurs entre la plume et la cuillère. Dernier avatar de ce pont, un salon, dans la pure tradition littéraire : espace de rencontre, de lecture et de dégustation. Salon de thé et librairie indépendante sont associés dans un écrin de la rue des Minimes avec le but non seulement de vous faire ouvrir des pages, mais aussi de vous les faire écrire grâce à une collection de carnets naturels, imprimés sur du papier de coton. De quoi prolonger l'aventure ulyssienne du jeune pondichérien Pi. _A.S.

Le Salon by Thé des Écrivains, 16 rue des Minimes, 75003 Paris
Tél. : 01 40 29 46 25

L'Odyssée de Pi d'Ang Lee (20th Century Fox, sortie le 19 décembre)
Lire également p. 100

LA RECETTE



©1987 A.S. PANORAMA FILM INTERNATIONAL. Tous droits réservés

Les blinis façon *Le Festin de Babette*

Chef dans un grand restaurant parisien, Babette fuit la Commune de Paris et s'exile chez deux vieilles filles au Danemark. Un jour, elle gagne à la loterie et décide de préparer un dîner français. Parmi les plats au menu, des blinis Demidoff. Mixez de la levure à 250 ml de lait tiède et de farine jusqu'à ce que le tout soit lisse. Laissez reposer deux heures, puis versez deux jaunes d'œufs, 65 ml de crème et 125 ml de farine. Ajoutez une pincée de sel et deux blancs en neige. Après trente minutes de repos, formez des blinis à partir de la pâte, puis faites les dorer à feu moyen. Enfin, recouvrez-les de caviar et de crème fraîche. À servir avec du champagne Veuve Clicquot 1860, si vous avez... _T.D.

Le Festin de Babette de Gabriel Axel (1987)
Avec Stéphane Audran, Birgitte Federspiel...
Carlotta Films // Sortie le 19 décembre (reprise)