



Saint-Valentin : que concocteront les chefs pour les amoureux ?



La noix de Saint-Jacques, la star de la Saint-Valentin - Robyn Mackenzie/shutterstock.com

(Relaxnews) - Les cuisiniers mettront les petits plats dans les grands pour la fête des amoureux le 14 février, qui engage souvent un dîner au restaurant. Pour l'occasion, ces exécuteurs du goût n'hésitent pas à piocher dans le rayon des produits de fêtes de fin d'année pour composer un menu magique. Voici les ingrédients que les tourtereaux ont de grande chance de déguster à Paris.

La noix de Saint-Jacques

Les chefs sont nombreux à intégrer le mollusque dans leur menu de Saint-Valentin. Jean-Louis Nomicos les accompagne de salsifis, d'oignons rouges et de gingembre dans son restaurant Les Tablettes, à Paris. Pierre Gagnaire, quant à lui, transforme la Saint-Jacques en biscuit à la manzanilla, un vin espagnol. L'intitulé du chef étoilé est une ode à la dégustation raffinée : "biscuit de Saint-Jacques à la manzanilla, corolle de haddock et amandes coquillages ; velouté de brocoli à l'anchois demi-sel. Ecume de bière d'eau de mer au plancton".

Pour les becs qui recherchent plus de simplicité, le chef Albert Corre servira les noix de Saint-Jacques poêlées avec des petits légumes et une vinaigrette aux truffes, à la Petit Pergolèse, dans le 16^e arrondissement. Le mets de fête se prête aussi au jeu d'un carpaccio et s'offre même des contrées exotiques avec du fruit de la passion au 114 faubourg, le restaurant gourmet du Bristol à Paris.

Homard et crustacés

Rouge, couleur de l'amour... et du homard. Le crustacé est un incontournable sur la table de la Saint-Valentin. Il coiffe la crème de petits pois à l'orange du Buddha-Bar Hôtel. Sinon, il est rôti dans sa carapace à l'Epicure, avec des châtaignes grillées, un sauté de céleri-rave et un jus des têtes pressées.

[Visualiser l'article](#)

Et pour ceux qui veulent faire un pied de nez à cette tradition, ils optent pour la saveur prononcée de l'oursin, comme Jean-Louis Nomicos. Thibault Sombardier, quant à lui, marie l'animal marin aux huîtres dans son restaurant Antoine. Le couple iodé repose sur une gelée de crevettes grises et une crème de panais, le tout dans un sabayon de Champagne. L'Hôtel du Collectionneur préfère pour sa part la langoustine en raviolo.

Le veau

Visiblement, cette jeune viande ne se déguste pas qu'à la Pentecôte. A l'Epicure, Eric Frechon la servira dans une version ris de veau braisé au grué de cacao et feuille tabac. Le plat peaufinera la surprise avec une fine purée de topinambour et un jus de café réglisse. A l'Hôtel de Vendôme, le chef Josselin Marie cuisinera le veau de lait façon filet en croûte de poivre de Timut. Chez Nomicos, le veau est une noix dont le goût de la chair est rehaussé par de la pulpe de citron, des côtes de sucrose et le fameux citron caviar.

Fruits rouges ou chocolat

La sensualité des fruits rouges ou la gourmandise du cacao. Deux options serviront la passion le 14 février. Le Buddha-Bar Hôtel opte pour le coeur de macaron à la rose et framboise. De son côté, les Tablettes de Jean-Louis Nomicos serviront un chocolat grand cru avec une tarte soufflée, un sorbet cacao et une émulsion mascarpone. Enfin, le chef étoilé Frechon alliera force du cacao et exotisme, à travers un crémeux Manjari au grué de cacao, un sorbet exotique infusé aux épices.