



## L'instant Dîner

# Noël place Vendôme...

*Stéphane Wenz-Schuhler, directeur de l'hôtel de Vendôme, a imaginé un événement gastronomique rendant hommage à ses origines alsaciennes...*

**D**u 6 décembre au 4 janvier, rendez-vous au 1 place Vendôme, à Paris, pour goûter un menu de Noël aux parfums d'Alsace concocté par le jeune chef Josselin Marie et le chef pâtissier Franck Wenz. Ne vous attendez pas cependant à des plats traditionnels de cette région, mais plutôt à une façon détournée de déguster les produits de son terroir.

### Menu dégustation

Au programme, un menu en cinq services pour 100 € par personne (hors boisson). Vous commencerez par un Foie gras d'Olivier Dandieu mariné au Riesling et citron combawa, servi avec petite salade de fleurs. Suivront des Noix de Saint Jacques, mousseline de persil, pomme de terre ratte boulangère, citron caviar et crème de coques au pinot gris Côte de Rouffach. En plat principal, vous goûterez un filet de biche, jus aux épices douces de « Gertwiller » comme un vin chaud avec son

étuvée de légumes courges. Puis vous terminerez sur une sélection de fromages, avant de goûter à la « Lebkueche » réinterprétée, servie avec une gelée de clémentines de Corse, crème onctueuse aux noisettes caramélisées, sauce au chocolat pur origine République Dominicaine.

### Verdict

De ce menu, nous retiendrons sans conteste les Saint-Jacques au pinot gris et crème de coques, un plat parfaitement équilibré où la subtilité de chaque saveur ressort sans qu'aucune prenne le pas sur l'autre. Le filet de biche était quant à lui tendre et parfumé à souhait, mais restait plus classique dans son élaboration. Nous notons tout de même la délicieuse courge spaghetti qui l'accompagnait, un légume au goût naturellement beurré qui se présente en long filament. Délicieusement gourmand...

### Le chef Josselin Marie

Originaire de Bretagne, Josselin Marie s'est formé auprès de Chefs de renoms tels que Marc Meneau, Jean-Pierre Cassagne, ou encore Alain Pigouret. Sa carte est composée essentiellement de produits du marché ou de petits producteurs.





## Filet de biche, jus aux épices douces de « Gertwiller » comme un vin chaud, étuvée de légumes courges

Pour 5 personnes

Préparation 1h30 Cuisson 1h

**Ingrédients :** 750 g de filet de biche • 5 bâtons de cannelle pour la décoration • 1 kg de courge spaghetti • 1 courgette violon • ½ butternut • ½ coing • 2 pommes de terre vitelotte • Mélange d'épices • 50 cl de jus de viande

**ÉPLUCHER**, détailler et étuver la courge spaghetti. Couper le butternut en gros morceaux. Tailler la courgette violon et la mettre au sel. Éplucher et tailler le coing, le cuire dans un sirop léger.

**TRANCHER** les pommes de terre en fines lamelles. Frire les chips de vitelotte à 140 °C à la friteuse.

**METTRE** sous vide et cuire ensuite la biche à 52 °C jusqu'à la cuisson désirée.

**FAIRE** infuser le mélange d'épices dans le jus de viande réduit pendant 1 h à 82 °C.

**POÊLER** la courge, le butternut et la courgette.

**DRESSER** la courge spaghetti sur l'assiette, placer par-dessus les morceaux de butternut, les morceaux de coing et la courgette violon puis les chips. Placer à côté un morceau de filet de biche décoré d'1 bâton de cannelle. Servir avec le jus de viande aux épices à part.

## Noix de Saint-Jacques, mousseline de persil, pomme de terre ratte boulangère, citron caviar et crème de coques au pinot gris Côte de Rouffach

Pour 5 personnes

Préparation 50 mn Cuisson 30 mn

**Ingrédients :** 6 kg de noix de Saint-Jacques • 2 bottes de persil • 1 l de crème • 750 g de rattes • 400 g de pulpe de pomme de terre • 500 g de coques • 1 l de crème • 5 citrons caviar • 50 g de beurre noisette • 2 oignons • Fond blanc de volaille • 1 échalote • Pinot gris Côte de Rouffach

**OUVRIER** et décortiquer les Saint-Jacques, puis les réserver au frais. **CUIRE** le persil dans une grande quantité d'eau bouillante et bien salée pendant 15 mn env. Le refroidir ensuite dans de l'eau glacée, puis le mixer avant de le lier à la pulpe de pomme de terre. Y incorporer un beurre noisette et réserver au frais.

**ÉPLUCHER**, détailler les rattes, puis faire suer les oignons émincés. Ajouter les rattes et mouiller à hauteur avec du fond blanc de volaille, laisser cuire à feu doux.

**RINCER** les coques 4 fois dans de l'eau bien claire en les secouant violemment, les faire suer avec l'échalote émincée et du pinot gris jusqu'à ce qu'elles s'ouvrent, décortiquer et faire réduire le jus de cuisson avec la crème.

**FAIRE** cuire les Saint-Jacques 2 mn de chaque côté, jusqu'à ce qu'elles soient bien colorées. Disposer la purée de persil dans le fond d'une assiette, puis les rattes, les coques et les Saint-Jacques. Parsemer de citron caviar préalablement égrainé et servir la crème de coques au pinot gris à part.

