

À LA CARTE par Thibaut Danancher



DEMANDEZ LE MENU...

La table
La 9, dotée d'une douillette banquette avec vue d'ensemble sur la salle.

Le plus
Le choix du poivre – parmi les 35 variétés – en accord avec votre vin.

Le plan B
Circonstances, 174, rue Montmartre, Paris 2^e.
01.42.36.17.05.

Ça swingue entre le chef Thomas Moretto et Philippe Marques.

Les grands crus du Bistro Volnay

Il fut dix ans durant le chef sommelier d'Alain Senderens chez Lucas Carton, à Paris. Après un intermède à La Scène au Prince de Galles, voilà Philippe Marques revenu sur le devant de la scène à deux mesures de l'Opéra Garnier. Il a posé ses flacons au Bistro Volnay à l'été 2015, où il

a constitué une épatante carte des vins abritant plus de 500 références allant du vignoble français à celui d'Espagne, en passant par l'Italie ou encore l'Allemagne. L'enfant d'Orléans millésime 1972 a confié les fourneaux de son boudoir Art déco à Thomas Moretto. Le garçon de 38 ans qui

a aiguisé sa lame au George-V prouve qu'il a de la suite dans les casseroles.

Les champignons de Paris rôtis entiers et en duxelles s'assoupissent sur une gelée de thé fumé, un blanc-manger de raifort et un soupçon de vinaigre de Banyuls. Les saint-jacques marinées au jus de betterave acidulé s'acoquent de céleri confit, de transparences de betterave, de quartiers d'orange épicés, de voiles de carotte et de pomme granny smith. Le filet de bar en vapeur parfumée vogue au milieu d'une marinère de coque aux blettes et d'un pesto de coriandre. Le ris de veau croustillants'encanille d'une écrasée de topinambour, de cerfeuil tubéreux, de lard de Colonnata et d'un jus de veau. En dessert, un émouvant coulant au chocolat de Samana coiffé d'une glace au café de Komodo parade devant des noix de pécan caramélisées et de la réglisse. Avec Philippe Marques et Thomas Moretto, le Bistro Volnay a trouvé ses grands crus ■ *Bistro Volnay, 8, rue Volney, Paris 2^e. 01.42.61.06.65. Menus : de 35 à 40 € (déjeuner), 65 €. Carte du soir : de 34 à 84 €.*

RIS DE VEAU, TOPINAMBOUR, CERFEUIL, LARD, JUS DE VEAU

Le secret de Thomas Moretto

On prépare la pomme de ris de veau (dégorgée dans l'eau glacée, blanchie sept minutes à ébullition dans de l'eau salée à hauteur). On la réserve trente minutes dans un torchon humide. On retire avec un couteau la pellicule enveloppant la viande. On la réserve trois heures au réfrigérateur. On la saisit une minute à l'huile d'olive dans une poêle à feu vif. On la retourne, on ajoute du beurre et on l'enfourne quatre minutes à 180 °C.

Le produit

Le ris de veau provient de JA Gastronomie, à Saint-Barthélemy-d'Anjou, dans le Maine-et-Loire, qui se fournit chez de petits éleveurs du Limousin et de Normandie. Chaque pomme pèse environ 150 grammes.

