



LE RESTAURANT Stéphane Browne travaille avec son épouse et ses enfants

Nous4 au bistrot en famille



PARIS 12^e. Stéphane Browne, lauréat de la dotation pour les Jeunes Talents, a ouvert le 1^{er} octobre 2017. Parisien depuis toujours, ce jeune chef est soutenu par son épouse et ses enfants, une solidarité que la petite famille a d'ailleurs voulu exposer en choisissant cette enseigne évocatrice. Terrine de campagne et pickles, carré de cochon rôti entier et purée de céleri, merlu rôti et crème de cocos de Paimpol : les assiettes vantent les goûts d'un cuisinier généreux, amoureux des beaux produits et qui rend parfaitement hommage à la tradition culinaire des bistrotiers parisiens. Le gourmand gâteau au chocolat est réalisé à quatre mains avec Alexis, le fils du chef. A partir de 20€. Note G&M : 14/20 (👍👍). Nous4, 3, rue Beccaria, Paris 12^e. Tél. : 01 75 57 77 48.

LE VIN COUP DE CŒUR

Petit chablis au grand équilibre

Racheté voilà quelques années par la célèbre maison Faiveley, Billaud-Simon n'a rien perdu de son savoir-faire, reconnu, dans cette opération. Fondé au début du XIX^e siècle, ce domaine de 17 ha s'est toujours distingué par sa production de caractère et par le soin extrême apporté aux vinifications. Ce petit chablis 2015, au superbe nez aromatique, sur les agrumes et les fruits exotiques, incarne parfaitement la finesse des vins du domaine, avec une générosité qui ne tombe jamais dans la vulgarité. Le fruit et la finale minérale s'équilibrent à la perfection. Il peut sans souci soutenir la comparaison avec de nombreux chablis ou même des premiers crus. ■

Environ 12 €

www.billaud-simon.com



L'ARTISAN

L'épicerie bio choisit pour les gourmets

Jimmy Ngo et Séverine Larrouy ont créé leur épicerie fine au nom indéchiffrable pour les non-initiés. Les produits qu'ils proposent ont été goûtés et sélectionnés auprès de petits producteurs bio. Des charcuteries : jambon de Bayonne, chorizo, saucisson au piment d'Espelette, des fromages bien choisis, des vins de petits vigneronnés issus des différentes régions françaises, des soupes bio, des pâtés au porc noir de Bigorre, des confitures artisanales, des jus de fruits bio, des biscuits, en un mot de quoi contenter les gourmets. Ils proposent également des sandwiches maison faits à la demande avec les produits de la boutique. ■

Les Miscellanées de M. Jash, 96, rue de Maubeuge, 75010 Paris. Tél. : 07 85 22 27 02.

LA RECETTE DU CHEF ADEL DAKKAR

Loup de ligne rôti au beurre, asperges vertes

Préparation : 45 min
Cuisson : 30 min
Repos : aucun

Ingrédients pour 4 personnes :
1 loup de mer de ligne de 1,5 kg, 3 échalotes, 1 poireau, huile d'olive des Baux-de-Provence, 1 botte de thym, 50 cl de vin blanc, 25 g de beurre, 50 cl de yuzu ponzu, 250 g de beurre demi-sel, 30 cl de crème, 20 asperges vertes, sel, poivre du moulin.

► **Loup :** l'écailler, le vider et le fileter. Faire suer 1 échalote et le poireau émincés dans de l'huile d'olive. Ajouter les arêtes concassées et laisser

saisir avec une botte de thym. Déglacer au vin blanc, faire réduire. Mouiller à l'eau froide, porter à ébullition et laisser mijoter à feu doux 20 min. Passer au chinois et réserver au frais.

► **Beurre blanc yuzu :** ciseler

2 échalotes, faire suer au beurre, saler et poivrer, déglacer au yuzu ponzu et laisser réduire. Mouiller au fumet de poisson et laisser réduire une fois de



P. Ménard

Le cuisinier choisit l'indépendance

Originaire d'Auvergne, Adel Dakkar grandit dans la cuisine familiale et se dirige tout naturellement vers la restauration. Il débute à l'Hôtel du Cap-Eden-Roc à Antibes, avant de travailler aux côtés de Yannick Alléno à Courchevel, puis de Denis Fétisson à Mougins. En 2015, il participe à l'émission « Top Chef » puis, après avoir fait l'ouverture du Question de Goût à Marseille avec Vanessa Robuschi, il se reconvertit en cuisinier indépendant.

plus. Proche du feu, monter au beurre demi-sel préalablement taillé en mi-repoix et bien froid. Crémier et laisser réduire jusqu'à la consistance souhaitée. Rectifier l'assaisonnement et réserver.

► **Finition et dressage :** assaisonner le loup de sel et poivre. Le rôtir côté peau, ajouter du beurre demi-sel et retourner en arrosant de beurre moussant. Blanchir les asperges à l'eau salée, assaisonner d'huile d'olive. Dresser harmonieusement. ■