

LES BONNES TABLES DE JEAN-CLAUDE RIBAUT

TROIS TABLES CONTRASTÉES

Dépaysement assuré de Pékin au Val de Loire, en passant par la Bastille



LE CANARD PÉKINOIS DU CHEF VONG

Depuis quatre décennies, le chef Vai Kuan Vong et son épouse ont installé au cœur de Paris leur auberge campagnarde chinoise inspirée de l'époque de la concession française de Shanghai (1849–1946). Il est le maître incontesté du canard à la pékinoise, une recette datant de la dynastie Ming (1368 à 1644), relativement récente dans l'histoire millénaire de la Chine. Il faut un beau canard déjà soigneusement plumé, puis épilé, afin que la peau soit d'une étrange et fine douceur. Le choix du canard est essentiel. Le canard de barbarie, trop gras, ne convient pas à cette préparation, pour laquelle l'artiste incise le dos du canard de façon à introduire l'embout d'une pompe à air. Gonflant précautionneusement l'animal avec cet accessoire insolite, le Chef masse doucement le canard, en pince délicatement le cuir et obtient, avec prudence et doigté, la séparation de l'enveloppe et des chairs.

Cette préparation pourrait faire craindre le courroux des amis des animaux, mais les Chinois ne sont plus bouddhistes ! Le canard suspendu dans un endroit frais est mis à sécher. Il subit une première cuisson dans un brasero surmonté d'une étuve. Cette cuisson est brève. Pendant ce temps, la cuisine s'affaire à la préparation d'une sauce composée d'huile de sésame, de pâte de haricot, de soja, de sucre et d'eau, tandis que l'on prépare aussi les fines crêpes de riz et la ciboule, délicatement ciselée. Puis on présente à table cette petite momie canardière, avant d'en découper la peau.

A même l'assiette, on vous sert quelques crêpes de riz, la sauce, la verte ciboule et le succulent carré de peau bien dorée et croquante. Chacun forme un pannequet – avec les baguettes s'il vous plaît ! – et l'on déguste un des plats les plus étranges et les plus raffinés du monde culinaire... chinois. Canard pékinois 125 € (pour 2) A la carte, compter 80 €.

For the past four decades, Chef Vai Kuan Vong and his wife have been running their Chinese country inn in the heart of Paris, inspired by the time of the French concession in Shanghai (1849-1946). He is the undisputed master of Peking duck, a recipe dating back to the Ming dynasty (1368 to 1644), which is relatively recent in China's thousand-year history. You need a beautiful duck that has already been carefully plucked and dehaired, so that the skin is strangely soft and smooth. The choice of duck is essential. Barbary duck, too fatty, is not suitable for this preparation, for which the artist makes an incision in the back of the duck so as to insert the nozzle of an air pump. Carefully inflating the animal with this unusual accessory, the Chef gently massages the duck, delicately pinching the leather and obtaining, with care and tact, the separation of the envelope and the flesh. This preparation might make animal lovers fear their wrath, but the Chinese are no longer Buddhists! The duck is hung in a cool place to dry. It undergoes a first cooking in a brazier surmounted by a steamer. This cooking is brief. During this time, the kitchen is busy preparing a sauce made of sesame oil, bean paste, soya, sugar and water, while the fine rice pancakes and the delicately chopped spring onions are also prepared. Then the little mummy duck is presented to the table, before the skin is cut off.

A few rice pancakes, the sauce, the green spring onion and the succulent square of golden, crispy skin are served on the plate. Each person forms a panel - with chopsticks, please! - and you enjoy one of the strangest and most refined dishes in the Chinese culinary world. Peking duck 125 € (for 2) A la carte, count 80 €.

Chez Vong 10, rue de la Grande Truanderie.75001 – Paris.Tél. : 0140260936. Fermé le dimanche.

UN NOUVEAU CHÂTEAU DANS LA VALLÉE DES ROIS DE FRANCE...

Le Château Louise de La Vallière est un nouvel hôtel et restaurant de luxe niché dans une forêt au cœur de la Touraine. Ce lieu exceptionnel, qui fut la demeure de la Duchesse de La Vallière, offre une immersion dans l'Histoire de France, orchestrée par la passion de Mira Grebensteil, la propriétaire, le talentueux décorateur Jacques Garcia et un chef inspiré, Maxime Lesobre, qui a la tâche de faire revivre les saveurs du Grand Siècle. Une vingtaine de chambres et suites, un bar, un centre de soins, un potager au pied du château, complètent ce tableau digne d'un conte de Belle au Bois Dormant. Les trois bonnes fées (la propriétaire, le décorateur et le chef) sont attachés à faire revivre le souvenir de la belle Louise de La Vallière qui fut, à dix-sept ans, la première favorite de Louis XIV (qui en avait vingt-trois) et probablement sa première passion amoureuse, au début d'un règne, plus long (72 ans) que celui de la Reine d'Angleterre !

Maxime Lesobre s'est fixé l'objectif de concilier la tradition aristocratique de la cuisine, la majesté singulière des bâtiments, avec le projet culturel et gourmand de la propriétaire. Il exerce sur les produits une pression telle qu'elle paraît résulter d'une sorte de magnétisme appliqué à leur sélection, tant celle des légumes de saison que celle des volailles du Pays de Racan. Sur sa carte les poissons connaissent l'incomparable préparation au beurre blanc car, en cuisine dit-il : « *Tout se tient dès lors que le cuisinier possède une approche moderne de son métier.* » Il revendique cette modernité qu'il applique à la réinterprétation de recettes, dont certaines datent du Grand Siècle, à l'origine des grandes heures de la gastronomie. Menus 90 € - 120 € - 150 €.

The Château Louise de La Vallière is a new luxury hotel and restaurant nestled in a forest in the heart of Touraine. This exceptional place, which was the home of the Duchess de La Vallière, offers an immersion in French History, orchestrated by the passion of Mira Grebensteil, the owner, the talented decorator Jacques Garcia and an inspired chef, Maxime Lesobre, who has the task of bringing back to life the flavours of the Grand Siècle. Twenty or so rooms and suites, a bar, a treatment centre and a vegetable garden at the foot of the château complete this picture worthy of a Sleeping Beauty tale. The three good fairies (the owner, the decorator and the chef) are committed to reviving the memory of the beautiful Louise de La Vallière who, at the age of seventeen, was the first favourite of Louis XIV (who was twenty-three) and probably his first love interest, at the beginning of a reign that was longer (72 years) than that of the Queen of England!

Maxime Lesobre has set himself the goal of reconciling the aristocratic tradition of the kitchen, the singular majesty of the buildings, with the cultural and gourmet project of the owner. He exerts such pressure on the products that it seems to be the result of a kind of magnetism applied to their selection, both of seasonal vegetables and of poultry from the Pays de Racan. On his menu, the fish is prepared with the incomparable beurre blanc because, as he says, "Everything fits together as soon as the cook has a modern approach to his job". He claims this modernity which he applies to the reinterpretation of recipes, some of which date back to the Grand Siècle, the origin of the great hours of gastronomy. Menus 90 € - 120 € - 150 €.

L'Amphitryon Château de La Vallière 37380 – Reugny T. : +33 2 42 06 02 00

JEAN-CLAUDE RIBAUT GOOD TABLES

THREE CONTRASTING TABLES

A change of scenery from Beijing to the Loire Valley, via the Bastille

L'EBAUCHOIR, FAMILIER ET RÉCONFORTANT

L'Ebauchoir, outil du sculpteur, est en phase avec la clientèle d'architectes et d'artistes qui fréquentent ce restaurant proche du marché d'Aligre, entre Bastille et Nation, dans une rue piétonne. C'est un néo-bistrot, créé en 1995, qui s'est employé à accueillir une clientèle d'habitues assurés d'un refuge familial et d'une table réconfortante. Dans le 12^{ème} arrondissement, qui se prend volontiers pour le Brooklyn parisien, voilà qui est réjouissant, c'est à dire sans esbrouffe ni tarifs exorbitants. Même le décor, un brin rétro, est à l'unisson. Thomas Dufour le chef de cuisine et Thierry Bruneau qui bichonne les vins, ne cultivent pas la nostalgie. Le sashimi de thon rouge de l'Île d'Yeu, olives noires et citron, n'ont de japonais que la manière de découper le poisson. Ses saveurs sont profondes comme l'œil d'une gitane. Le même thon, mi-cuit au lard de Colonnata et vinaigrette au jus de viande, ne relève pas d'une fusion des cuisines française et japonaise. Les saveurs recherchées s'inscrivent à la rencontre des deux mondes, sans concession majeure à l'un ou à l'autre. A l'évidence, le Chef sait que la cuisine française ne doit pas seulement à elle-même son épanouissement formel ; sa force a toujours résidé dans l'accueil qu'elle a su faire aux boutures étrangères. Même le rognon de veau, servi entier, est relevé d'une crème de moutarde au curry, et l'épaule d'agneau confite d'un jus à l'ail noir. Entr' autres délices, le gâteau de riz grand-mère, spécialité de l'Ebauchoir, mérite la visite ! Au déjeuner, du mardi au vendredi, menu à 20 € - A la carte, compter 50 €.

L'Ebauchoir, the sculptor's tool, is in tune with the clientele of architects and artists who frequent this restaurant near the Aligre market, between Bastille and Nation, in a pedestrian street. It is a neo-bistro, created in 1995, which has worked to welcome a clientele of regulars assured of a familiar refuge and a comforting table. In the 12th arrondissement, which likes to think of itself as the Brooklyn of Paris, this is a delightful place, without any showboating or exorbitant prices. Even the décor, a little retro, is in tune with the place. Thomas Dufour, the chef, and Thierry Bruneau, who looks after the wines, do not cultivate nostalgia. The sashimi of red tuna from the Ile d'Yeu, with black olives and lemon, is only Japanese in the way the fish is cut. Its flavours are as deep as the eye of a gypsy. The same tuna, half-cooked with Colonnata bacon and meat juice vinaigrette, is not a fusion of French and Japanese cuisine. The flavours sought are at the meeting point of the two worlds, without any major concession to either. Obviously, the Chef knows that French cuisine does not owe its formal blossoming to itself alone; its strength has always resided in the welcome it has given to foreign ingredients. Even the veal kidney, served whole, is spiced up with a curry mustard cream, and the lamb shoulder confit with a black garlic juice. Among other delights, the grandmother's rice cake, a speciality of the Ebauchoir, is worth a visit! For lunch, from Tuesday to Friday, menu at 20 € - A la carte, count 50 €.

L'Ebauchoir, 43 – 45, rue de Citeaux 75012 – Paris. T. 01-43-42-49-31 Fermé dim. Et lundi midi.