

**LE RESTAURANT** L'Essentiel chez Raphaël mise sur les bons producteurs

Une cuisine simple et efficace



STRASBOURG. Ce n'est pas de l'intégrisme, mais une démarche à encourager et à saluer. Pour Raphaël Miquel, l'important est de mettre en avant des producteurs qui font bon et sain et montrer une cuisine naturelle et savoureuse. Il y réussit dans la simplicité, avec la salade de courge zaphro, le merlu au four sauce aux algues ou la pizza green zebra et carottes, la compote de pomme et le cookie maison dans un menu pas cher changé au jour le jour, selon le marché.

A partir de 16 €. Note G&M : 🍴.

L'Essentiel chez Raphaël, 7-9 rue du Renard-Prêchant 67000 Strasbourg. Tél. : 03 88 24 12 65.

DU 22 AU 28 SEPTEMBRE

Cette semaine, allez tous au restaurant !

Née en 2010 à l'initiative d'Alain Ducasse, l'opération **Tous au restaurant**, dont Gault & Millau est partenaire, se déroulera cette année du 22 au 28 septembre.

Le principe ? Un repas acheté = un repas offert chez les plus de 1 000 restaurants participants (valable uniquement sur le menu baptisé « Votre invité est notre invité »). Les réservations (uniquement sur www.tousaurestaurant.com) ont débuté mercredi mais seront étalées jusqu'au 28 septembre pour éviter tout engorgement sur le site Internet. Plus d'une centaine de restaurants sélectionnés Gault & Millau participent, certains grands chefs (parmi lesquels on retrouve Arnaud Lallement, notre cuisinier de l'année 2014) offrant même la possibilité rare de dîner avec eux à leur table. ■

LA RECETTE DU CHEF

Saint-pierre grillé, couteaux en persillade



Préparation : 20 minutes.

Cuisson : 3 minutes. **Repos :** aucun

Ingrédients pour 1 personne : 1 filet de saint-pierre sans peau, 1 couteau, 100 ml de vin blanc, 10 g de beurre, 10 g de beurre persillé, 1 petit oignon haché finement, 1 betterave crue rouge, 3 mini-fenouils, 15 cl de vin blanc et 2 échalotes (meunière), 1 gousse de vanille, 1 plaque de beurre, 1 botte de persil, 2 branches de groseille, 1 tranche de pain d'épices, mignon des oiseaux.

➤ **Détailler le filet de saint-pierre** en trois parties. Blanchir les fenouils dans de l'eau salée, puis refroidir. Faire griller le pain d'épices au grill, laisser refroidir et mixer en chapelure.

➤ **Bien rincer le couteau** et le faire cuire façon marinère : faire bouillir le vin blanc dans une casserole 30", ajouter le beurre et l'oignon. Remuer et ajouter le couteau. Dès qu'il s'ouvre arrêter la cuisson. Décortiquer le couteau, puis l'émincer et le poêler avec un beurre persillé. Remettre le mélange dans la coquille.

LE COUP DE CŒUR

Boire Saikouk et voir la vie en rose

Après des études en viticulture et œnologie, Latifa Saikouk, fille d'ouvriers agricoles venus du Maroc au début des années 1970, exploite aujourd'hui un domaine de 9 hectares environ sur la commune de Saint-Seurin-de-Cadourne (Gironde). Ses vins sont à son image, gais, féminins, passionnés et passionnants comme ce médoc 2011 (élevé en fût de chêne), une cuvée tout en souplesse, en tendresse, sur le fruit et dotée d'une texture fraîche gorgée de jus.

Un vin qui a de l'éclat, de la précision sur un fond goûteux, tendre et pulpeux. Du très beau travail, comme d'ailleurs sur les deux autres vins du domaine, le haut-médoc, à la production très limitée, et le château Le Mont du Puit, un médoc élevé en cuve inox. ■

Saikouk, médoc, rouge 2011.

www.saikouk.fr.



Guillaume Monet fait forte impression

Formé dans de grandes maisons, notamment chez Guy Savoy et Jean-Pierre Vigato (Apicius), Guillaume Monet a fait l'ouverture de l'Affable fin 2011, comme second. Il en est désormais le chef depuis l'an dernier, sa cuisine se distinguant par son caractère bistrannique presque luxueux.

➤ **Tailler des disques de betteraves** rouges et détailler les groseilles.

➤ **Récupérer, puis réduire** le jus de cuisson du couteau. En verser une partie sur le couteau, ajouter un peu de chapelure et mettre sous le grill. Mixer en écume le reste du jus.

➤ **Griller le saint-pierre environ 3 min**, terminer au four si nécessaire. Dresser en ajoutant l'écume de marinère et quelques pousses de mignon des oiseaux. ■

L'Affable, 10, rue Saint-Simon Paris 7^e (1 toque).