

73<sup>ème</sup> Vendredi des gourmets

9 Novembre 2018

Il y 35 ans à la Tour d'Argent



En 1983, je quittai la Tour d'Argent, après 4 ans en salle puis en cuisine à jamais transformé. La célébration des 400 ans d'existence et ses 5 banquets exceptionnels qui accueillirent le tout Paris et le reste du monde, les pommes soufflées et les brulures qui vont avec, les soufflets qui montent trop tôt ou de travers, la farce à quenelles à passer au tamis jusqu'à ce tu ais des crampes, les milliers d'écrevisses à décortiquer, les pièces d'art en pâte à nouille que l'on finissait toute la nuit pour pouvoir les poser sur le buffet le lendemain, les œufs mayonnaise du dimanche midi (avec mayo, nature, verte et rose) pour les 80 personnes du staff, les canards à rôtir, à lever, à griller, à dresser par dizaines à chaque service, les coups de gueule du Chef Dominique Bouchet qui me tétanisaient et les coups de poing dans l'épaule de Jean, le second, qui auraient assommé un bœuf, et aussi les copains avec son lot de mesquinerie et de solidarité (certains sont devenus d'ailleurs de grands chefs et des stars des shows culinaires TV comme Eric Ripert et ses 3 étoiles à New York), les nuits de décompression à l'Elysée Matignon où nous avons porte ouverte furent pour moi un apprentissage de la cuisine et de la vie. Les techniques que j'y ai appris, le sens de la débrouille (envoyer 200 couverts par jour, ce n'est pas un long fleuve tranquille), l'apprentissage de la rigueur de la haute cuisine, la maîtrise des grands classiques et la façon de les adapter à son époque ont forgé mon ADN culinaire et ont fait le cuisiner que je suis aujourd'hui.

Je vous invite ce soir à visiter mon album photo 3 étoiles à une époque où il n'y avait pas de limite au luxe et à la gourmandise.

## Menu

Pour commencer, 3 plats iconiques en petites portions :  
La terrine de foie gras d'oie « des trois empereurs » et sa brioche

La quenelle de brochet André Terrail

Le consommé Claudius Burdel

*AOC Champagne, Maison Louis Roederer*



Terrine de langouste et ris de veau, sauce aurore

*AOC Saumur Blanc, Château du Hureau 2014*



Le filet de sole à la Cardinale

*AOC Pouilly Fuissé, Domaine Girard « Prestige » 2015*



Mythique, la poitrine de canard de Challans « au sang »

*AOC Palette Rouge, Château Crémade 2010*



La cuisse grillée de ce même canard, salade Roger

*AOC Palette Rouge, Château Crémade 2010*



La marquise au chocolat, sauce café

*AOP Xérès Pedro Ximenez Maison Lustau « San Emilio »*

*Eaux Système Cryo, Café*

90 euros hors boissons

138 euros toutes boissons comprises