

VOISINS Grand-Paris VOISINES



Un Printemps
hautement
culturel-design
d'ici et d'ailleurs.

ÉCOUTER
VOIR SORTIR
BOUGER
S'AMUSER
DÉCOUVRIR
TOUS LES
ÉVÈNEMENTS
DU PRINTEMPS

GUIDE DES
SPECTACLES
FESTIVALS
CONCERTS
EXPOS
THÉÂTRE

64 PAGES
D'ÉVASION EN
ÎLE DE FRANCE
ET DE SORTIES
PARISIENNES

N°72 - PRINTEMPS
MARS
AVRIL
MAI
2015



L'Huître « Haute-Gastronomie » par Guy Savoy



1. L'équipe avec Joël Dupuch ostréiculteur. 2. L'Huîtrade un mouchoir de poche ultra design. 3. Bouteilles à la mer à messages d'auteurs ! 4. Couteau à huître Opinel que l'on peut aussi acheter. 5. Décor « industriel chic » signé Jean-Michel Willemotte.

Ouvert en décembre « L'Huîtrade » est l'une des perles du chef triplement étoilé avec la complicité de Clément Leroy. Un relais d'ostréiculteurs entièrement dédié à la dégustation d'huîtres « grand cru » comme vous n'en avez jamais mangé.

Le Concept Dédier un lieu spécialement pensé pour les amoureux du coquillage en proposant « huîtres » à toute heure ! Pour combler un petit creux avec une « Huître-Pain de Seigle », pour un rapide « Huître-Apéro » ou pour s'attarder devant une assiette de 8 huîtres de crus. Et pour épater sa chérie ou ses invités, on les emporte dans un coffret de 8 huîtres d'un seul cru ou dans une bourriche de 32 huîtres de quatre crus.

Le lieu Cet « atelier industriel chic » ultra design de 20 m² compte 16 places dont 12 au comptoir et 4 à une table. Signé Jean-Michel Willemotte, c'est le plus petit chantier de sa carrière qu'il a conçu comme un hymne à l'huître. On y retrouve aussi des « bouteilles à la mer » porteuses de messages d'auteurs comme celle du poète Léon-Paul Fargue « J'adore les huîtres, on a l'impression d'embrasser la mer sur la bouche ».



La provenance Le Top du Top avec 5 ostréiculteurs pour approvisionner la carte – les incontournables, Yvon Madec pour ses Prat-ar-Coum, David Hervé pour sa Ronce n° 2 des Charentes, Joël Dupuch et ses fameuses « Perles de l'Impératrice » d'Arcachon, la Maison Gillardeau pour ses huîtres de Marennes-Oléron ou encore les huîtres de Florent Tarbouriech pour sa Spéciale n° 2, huîtres de l'étang de Thau.

La dégustation Pas question de présenter les huîtres sur glace, les coquillages sont servis à température ambiante afin d'en préserver les saveurs. Et pour les huîtres à emporter à la maison, si elles sont ouvertes vous avez 3 heures pour les déguster et 3 jours pour la bourriche d'huîtres encore fermées.

Où ? L'Huîtrade 13, rue Troyon 75017 Paris. Réservation au 01 44 09 95 85 et www.huित्रade.fr. Du mardi au samedi de 11h30 à 14h30 et de 18h30 à 22h30

LA RECETTE 3* : L'HUÎTRE EN NAGE GLACÉE



Comment dompter cette eau présente dans le coquillage qui déborde et nous en met plein les doigts quand nous le dégustons ? En densifiant le jus pour en faire une gelée. Voilà l'huître en nage glacée, l'un des plats phares du restaurant étoilé. Pour la crème d'huître, il s'agit de réserver l'eau des huîtres dans un récipient, de faire tremper de la gélatine dans de l'eau froide, de porter à ébullition de la crème liquide et de la mélanger à la gélatine puis de faire prendre au réfrigérateur 30' pour ensuite la déposer dans le fond de chaque huître... Et pour connaître la recette dans les moindres détails, retrouvez-la dans « Best Of de Guy Savoy ». Ed. Alain Ducasse, 14 €.



LA MADELINE RÉINVENTÉE

Albertine, Joséphine, Capucine ou Hortense, pulpe de framboises de la vallée du Rhône, essence de rose du Maroc, pâte de pistache de Sicile, marc de café d'Ethiopie... 2,50 € pièce.
www.mlsmadeleines.com



WHISKY infusé à l'« urban honney ». Lancé dans les bars en 2014, le whisky J&B aromatisé au miel des villes arrive en grandes surfaces à 15,50 €.



« HARENGS, UNE HISTOIRE D'AMOUR »

Libre de deux passionnés – Daniel Rozensztroch et Cathie Fidler – qui retrace l'histoire et l'iconographie de ce cher poisson. Pointed Leaf Press, 35 €.

INFUSOIRE Parfaite pour aromatiser facilement l'huile et créer un nectar délicatement infusée. Trudeau, 29,95 €.

Quoi de neuf dans mon mon assiette ?

A CHACUN SA BARRE DE CHOCOLAT

Sans lactose, cru, sans sucre ajouté, index glycémique bas, vegan-végétalien. Chocolat Belva dans les magasins bio, 1,50 €.



SAVEURS DIVINES Confiture artisanale de Fraîse Mara des bois, de champagne et de pur sucre de canne. Diabolique ! L'Epicurien, à partir de 4 €.



CAVIAR DE... CHOCOLAT Fabuleux grains chocolatés à faire rouler sous le palais, puis à croquer ! La Maison Nordique, boîte de 125 g, 9 €.

EAU MINÉRALE NOIRE Naturelle, zéro sucre, zéro calorie, zéro additif et zéro goût mais infusée aux minéraux fulviques bénéfiques pour l'organisme. Blk, 500 ml à 5,50 € chez Colette.

