

## LES 10 PRODUITS CULTES DE PIERRE JANCOU

Les fans de vins naturels et d'authenticité accourent dans son restaurant, Vivant\*, pour se régaler de bons produits préparés simplement. Voici ses incontournables.

### L'ÂME DU VIN NATUREL

Sans aucun ajout (c'est-à-dire ni soufrés ni sulfités), non filtrés, les vins naturels sont la passion de Pierre Jancou, qui leur consacre un livre. Douze portraits de vignerons, parmi lesquels Pierre Beauger et son « V.I.T.R.I.O.L. » (un incroyable vin), une sélection de vins de toutes les régions ainsi que des adresses de restaurants et de caves où les découvrir : un ouvrage partisan et passionné pour rendre plus belle la vigne !  
■ « Vin vivant », de Pierre Jancou (éd. Alternatives).

### LE PARMESAN

« Le fromage tout terrain, à ne pas faire cuire. Sauf sa croûte, à plonger dans la soupe pour la corser. »  
**Pour un dessert incroyable :** avec une touche de miel d'acacia, c'est fromage ET dessert !

### LE VINAIGRE BALSAMIQUE TRADITIONNEL

« De trente à cinquante ans pour transformer le vinaigre en élixir, ça impose le respect ! »  
**Pour tout :** deux gouttes sur des légumes, une mousse choco...

### LES VOLAILLES

« Pas n'importe lesquelles : poularde ou canard de Challans, élevés avec respect en plein air. »  
**Pour une viande confite :** faites-la cuire à plat (à la crapaudine) 25 mn côté peau dans une cocotte en fonte. Retournez et faites cuire encore 10 mn.

### L'AIL

« Le top du top, c'est celui de Jean-Marie Caillot (3, rue de Châlons, 51320 Coole), connu aussi pour ses échalotes. »  
**Pour une douce crème d'ail :** faites cuire 3 h à feu doux 1 tête d'ail coupée en deux, recouverte d'huile d'olive. Extrayez la pulpe, salez et fouettez avec un peu d'huile d'olive.

### LES AUBERGINES

« Vive les belles siciliennes ! »  
**Pour un caviar fumé :** emballez une aubergine dans du papier alu. Faites cuire 10 mn sur la flamme du gaz. Grattez la pulpe puis assaisonnez.

### LE JAMBON DE BŒUF

« La Cecina de León, formidablement fumée ! »



mezze rigatoni al dente + 200 g de ricotta de bufflonne + origan + huile d'olive + 1 louche d'eau de cuisson des pâtes.

### LES TOMATES EN BOÎTE

« Idéales pour le sugo, les San Marzano. »  
**Pour la vraie sauce tomate italienne :** faites dorer 3 gousses d'ail à l'huile d'olive, versez 1 boîte de San Marzano + thym + laurier. Couvrez avec du papier sulfurisé, faites cuire 1 h à feu doux.

### LE CAFÉ

« Je suis fan du Giamaica, de Gianni Frasi, torréfié à flamme directe. »  
**Pour un café frappé :** mélangez dans un shaker rempli de glace pilée 1 espresso + 1 c. à café de sucre, verser dans un verre à Martini.

ESTÈRELLE PAYANY

\* 43, rue des Petites-Ecuries, Paris-10<sup>e</sup>.

**Pour un carpaccio express :** un filet d'huile d'olive, du jus de citron et des copeaux de parmesan, et basta !

### LE MAIGRE

« Un poisson durable, à escorter de fèves et de brocolis aux amandes. »  
**Pour une cuisson parfaite :** posez du papier sulfurisé dans la poêle, faites-y rôtir à feu doux le poisson en filet côté peau.

### LES PÂTES

« Je ne jure que par les Alajmo. » (www.calandre.com)  
**Pour des pâtes à la Norma :** faites sauter 2 mn à feu vif 50 cl de sauce tomate + 400 g d'aubergines frites + 500 g de

### LE RESTO DE LA SEMAINE : CHATOMAT

Elle, c'est Alice, formée chez Passard et chez Rino. Lui, c'est Victor, il vient de chez Ledoyen. Ensemble dans la vie et dans la cuisine, ils ont ouvert Chatomat au cœur de l'été, comme vous le dira Antonio, leur pote brésilien qui officie en salle. Au menu ? Rien que de l'exquis. Pour commencer, le tourteau à la gelée de concombre et de céleri est à tomber. Comme la lotte aux épinards, manioc et sauce coco ou la volaille à la croûte de pain et à l'estragon, divine. Au dessert, le gorgonzola au pain de seigle maison et cerises bigarreaux s'impose d'évidence. Bref, une adresse déjà culte ! Env. 45 €.

■ 6, rue Victor-Letalle, Paris-20<sup>e</sup>. Tél. : 01 47 97 25 77. MARIE ZOTTO

