

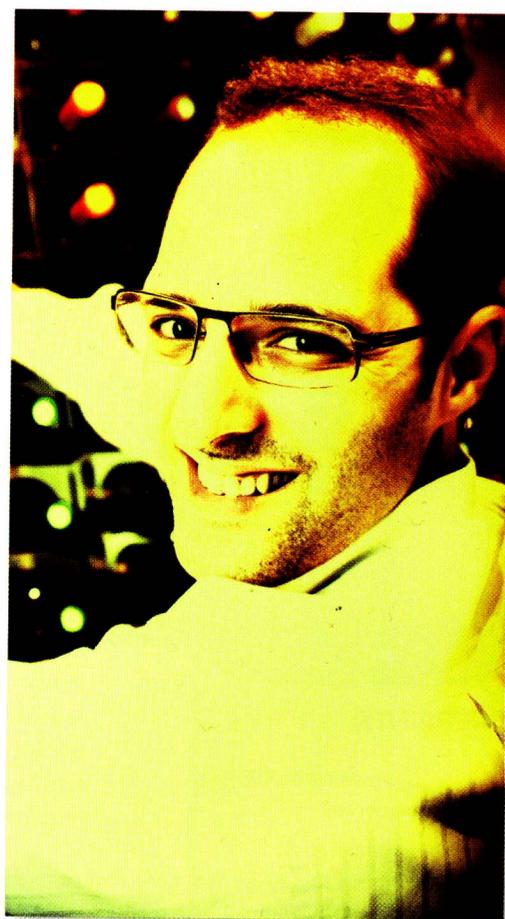


Sébastien

Sébastien Gravé

Un fort accent basque

Né à Bayonne, il est formé à l'école hôtelière de Biarritz et par de grands noms comme Robuchon, Constant... Chef-proprétaire des Fables de la Fontaine à Paris 7^e, il occupe depuis 2012 cette même place chez Pottoka, toujours dans le 7^e arrondissement. Créée par deux complices, David Bottreau et Sébastien Gravé, cette adresse sent bon le terroir basque. Un bistrot chic, joyeux et gourmand pour qui veut partager un moment fort : fort en émotions sportives, fort en amitié, fort en associations de saveurs qui savent afficher leur modernité.



AMINE LAROUSHI,
sommelier et chef de salle

Ce passionné commence son parcours par une solide formation à l'École supérieure de cuisine française Grégoire-Ferrandi, véritable passeport pour entrer dans la team ducassienne. Il intègre le bistrot parisien du grand chef, Aux Lyonnais, puis arrive aux Fables de la Fontaine, où il rencontre Sébastien Gravé. Tout naturellement, il le suit au Pottoka. Manager et animer la salle est sa passion, choisir, conseiller et servir le vin, l'autre facette de cette passion. Son cœur balance pour les vins de caractère.

Du tac au tac

Un vin à déguster entre amis ?

S. G. : Le domaine Abotia, en blanc : c'est un iroléguy, un vin de mon pays à boire entre potes.

Trois vins à emporter sur une île déserte ?

S. G. : Un meursault, une côte-rôtie, un vin du domaine de la Grange des Pères, vin de pays de l'Hérault.

Votre plus grande émotion sur une bouteille de vin ?

S. G. : « La Mouline », Côte Blonde

2002, une côte-rôtie de la maison Guigal. C'était dans un restaurant avec un très bon ami. Un grand moment d'échange et de partage.

Votre accord vins et mets de prédilection ?

S. G. : Je ne suis bridé sur rien, je n'ai pas d'interdit comme « pas de blanc sur le fromage » ou « pas de rouge sur le poisson ». Mais j'apprécie particulièrement un rosé bien frais avec une friture d'éperlans ou un rouge basque avec une côte de bœuf.

Côtes de Provence

Maquereau en gelée de soupe sur rouille, mousse safran et finger sardine



PRÉPARATION	CUISSON	REPOS
1 h	2 h	20 min

INGRÉDIENTS

POUR 4 PERS.

4 filets de maquereau

Gelée de soupe de poissons:

1 kg de poissons de roche, 5 c. à s. huile d'olive

1 carotte, 1 fenouil, 1 oignon, 1 tête d'ail

2 filaments de safran, 1 anis étoilé

1 tomate, 2 c. à s. de concentré de tomate

Laurier, thym, sel, poivre

2 feuilles de gélatine, 10 cl de pastis

Rouille:

3 jaunes d'œufs, huile d'olive, safran

3 c. à c. de moutarde, 2 gousses d'ail

Mousse safran:

50 g de mascarpone, 150 g de lait

80 g de crème

1 jus de citron, 1 feuille de gélatine, sel, safran

Fingers sardine:

200 g de sardines à l'huile, 50 g de moutarde

100 g de beurre, 100 g de saint-môret

50 g de chapelure, 2 bandes de pain de mie

Gelée de soupe de poissons: faire revenir les légumes avec l'huile d'olive, les épices, le thym, le laurier, le concentré de tomate et les poissons de roche concassés. Déglacer au pastis, laisser réduire, couvrir d'eau. Cuire à frémissement pendant 2 h. Passer au chinois et garder 350 g de bouillon. Faire ramollir les feuilles de gélatine dans de l'eau froide, les essorer et les ajouter au bouillon. Ne pas laisser prendre en gelée.

Rouille: mélanger moutarde, jaunes d'œufs, et verser l'huile en filet en battant comme pour obtenir une mayonnaise. Ajouter l'ail écrasé et le safran.

Mousse safran: faire chauffer le lait, ajouter la feuille de gélatine ramollie à l'eau froide et essorée et les autres éléments. Verser dans un siphon. Charger avec une cartouche de gaz. Cuire le maquereau 2 min au four à 180 °C. Laisser refroidir.

Fingers sardine: écraser les ingrédients et tartiner entre 2 tranches de pain de mie. Découper 4 fingers. Disposer une cuillerée de rouille dans une verrine, ajouter le maquereau, couler la gelée. Laisser au frais jusqu'à ce que la gelée prenne. Colorer au beurre les fingers sur toutes les faces.



L'ACCORD PARFAIT D'AMINE LAROUSSI

Château Paradis, Côtes de Provence, Coup de Cœur 2012, rosé

Ce rosé est idéal pour accompagner une bonne soupe de poissons, donc ce mets. Sa puissante présence en bouche, sa rondeur et sa touche de gras accompagneront parfaitement le côté iodé du maquereau en gelée.

Touraine

Crabe tourteau sur crémeux d'avocat, gaspacho et ravioli de betterave au galanga



PRÉPARATION	CUISSON	REPOS
1 h	35 min	30 min

INGRÉDIENTS

POUR 4 PERS.

200 g de chair de tourteau, 2 c. à s. de mayonnaise
 1 échalote hachée, 1 botte de ciboulette
 50 g de pignons de pin
 Crémeux d'avocat :
 2 avocats, 1 jaune d'œuf
 50 g d'huile d'olive, sel, poivre

Gaspacho :
 1 kg de betteraves cuites, 2 échalotes
 2 gousses d'ail, 100 g de galanga*
 100 g de gingembre, 1 bâton de citronnelle
 Huile d'olive, sel, poivre

Ravioles :
 1 kg de betteraves crues, 50 g de galanga*
 50 g de vinaigre balsamique blanc
 3 g d'agar-agar

Mousse citron :
 50 g de mascarpone, 150 g de lait, 80 g de crème
 40 g de jus de citron, 2 feuilles de gélatine

Commencer par assaisonner le tourteau avec la mayonnaise, les pignons de pin torréfiés et concassés, la ciboulette, le sel et le poivre.

Crémeux d'avocat : mixer la chair des avocats avec le jaune d'œuf et l'huile d'olive.

Gaspacho : émincer tous les ingrédients, faire suer sans coloration, mouiller à hauteur et laisser le tout cuire pendant 30 min. Mixer, filtrer puis réserver au frais.

Ravioles : passer les betteraves crues et le galanga à la centrifugeuse, ajouter le vinaigre au jus obtenu.

Chauffer et faire cuire pendant 2 min avec l'agar-agar. Filtrer puis couler à 2 mm d'épaisseur sur une plaque. Mettre au frais. Détailler 4 cercles de 6 cm. Réserver.

Mousse citron : chauffer le lait, ajouter les feuilles de gélatine ramollies à l'eau et tous les autres ingrédients. Filtrer puis charger un siphon.

Dressage : dresser à l'emporte-pièce le tourteau puis le crémeux d'avocat, un cercle de raviole et terminer par une pointe de mousse citron. Couler le gaspacho tout autour. Servir.

* Galanga : racine proche du gingembre dont la saveur rappelle la cannelle, la rose et le camphre.



L'ACCORD PARFAIT D'AMINE LAROUCSI

Complices de Loire, Touraine, Pointe d'agrumes 2012, blanc

Avec ses notes de pamplemousse et de citron, sa légère acidité et son côté fruité en fin de bouche, ce touraine réveillera à coup sûr le dormeur (autre nom utilisé pour le tourteau).

Pomerol

Suprême de volaille jaune farci au citron confit, girolles, artichauts et palourdes



Suprêmes de volaille et légumes:

mixer le blanc de volaille avec le citron confit, la crème et les blancs d'œufs. Saler, poivrer.

Ouvrir les suprêmes en deux, les farcir avec cette préparation, filmer puis cuire 20 min dans de l'eau bouillante sans ébullition.

Faire une purée avec les gros artichauts, l'oignon, l'ail, le vin blanc, la crème. Assaisonner.

Tourner les artichauts poivrades (récupérer les cœurs) et les cuire à l'eau.

Enlever le film des suprêmes de volaille et les rôtir dans une cocotte avec un peu de matière grasse. Faire sauter dans l'huile d'olive les girolles et les artichauts poivrades avec l'échalote ciselée.

Palourdes: rincer les palourdes dans plusieurs eaux. Égoutter. Éplucher et couper l'oignon en lamelles.

Dans un faitout posé sur feu vif, mettre le beurre et faire fondre l'oignon. Ajouter le vin blanc, amener à ébullition et ajouter les palourdes. Retirer dès qu'elles sont ouvertes.

Dressage: dresser les suprêmes avec la purée d'artichauts, la poêlée de girolles et d'artichauts poivrades et les palourdes.



PRÉPARATION
1 h

CUISSON
1 h 30

REPOS
aucun

INGRÉDIENTS

POUR 4 PERS.

4 suprêmes de volaille jaune

100 g de blanc de volaille

100 g de crème liquide

½ citron confit

5 blancs d'œufs

Sel, poivre

12 palourdes

50 g de beurre

1 oignon

2 dl de vin blanc

250 g de petites girolles

1 échalote

8 artichauts poivrades

3 c. à s. d'huile d'olive

2 gros artichauts

1 oignon

1 gousse d'ail

1 c. à s. de crème

L'ACCORD PARFAIT D'AMINE LAROSSI

Château Mazeyres, Pomerol 2009, rouge

Un vin blanc ou un vin rouge de Bourgogne ou de Loire aurait parfaitement convenu, mais finalement c'est ce château-mazeyres 2009 qui est parfait. Ici, la rondeur du pomerol accompagne le gras de la volaille. Girolles et palourdes soutiennent la finale de ce vin. Étonnant!

Champagne

Crumble basque de cerises noires, crème mascarpone vanillée et sorbet fromage blanc



PRÉPARATION
30 min

CUISSON
15 min

REPOS
20 min

INGRÉDIENTS

POUR 4 PERS.

250 g de cerises noires ou burlat
1 dl de jus d'orange, 50 g de sucre
50 g de miel, 50 g de Malibu
Amande amère

Crème mascarpone :

2 dl de crème liquide
100 g de mascarpone
50 g de sucre glace, 2 gousses de vanille

Crumble basque :

50 g de farine, 50 g de sucre
30 g de poudre d'amande
30 g d'amandes bâtons
30 g de beurre pommade

Amande amère

Sorbet fromage blanc :

400 g de sucre
8 g de stabilisateur pour glace
1 kg de fromage blanc, 2 cl de jus de citron

Crème mascarpone : dans une casserole, faire chauffer légèrement la crème puis y faire infuser les gousses de vanille. Laisser refroidir. Enlever ensuite les gousses et incorporer les autres ingrédients. Réserver.

Sorbet fromage blanc : dans une casserole, faire chauffer 1 litre d'eau, ajouter le sucre et le stabilisateur, bien faire dissoudre le sucre avant de porter à ébullition et de réduire en sirop. Laisser refroidir. Incorporer le fromage blanc et le jus de citron. Verser cette préparation dans une sorbetière et faire turbiner.

Crumble basque : dans un bol, mélanger grossièrement tous les ingrédients prévus pour le crumble puis répandre sur une plaque et faire cuire pendant 5 min au four à 180 °C. Réserver.

Faire sauter dans une poêle les cerises préalablement dénoyautées puis déglacer avec le reste des ingrédients. Laisser le tout cuire pendant 1 min.

Dressage : dans une verrine, disposer d'abord une cuillerée de mascarpone, puis les cerises et le crumble. Déposer sur le dessus une quenelle de sorbet fromage blanc.



L'ACCORD PARFAIT D'AMINE LAROUCSI

Champagne Jacquesson et Fils, cuvée n° 736

« Généralement, je recommande un vin liquoreux pour accompagner un dessert, mais comment résister, pour sublimer ces cerises gourmandes, aux fines bulles, à l'élégance, à la délicatesse et à la finale éblouissante de cette cuvée n° 736 ? »