

# UN VIN, UN PLAT

VINS & METS CENOTOURISME CULTURE PATRIMOINE JEUX VINS & METS CENOTOURISME CULTURE PATRIMOINE



Aux commandes du *Louis XV* à Monaco, le chef Pascal Bardet et Noël Bajor, le sommelier, perpétuent la magie de cette table d'exception.

*Le bon accord de Pascal Bardet,  
au Louis XV, à Monaco*

## Cochonnet du Larzac caramélisé à la sauge, bandol Pibarnon 2001

À 33 ans, Pascal Bardet, revient avec succès sur les traces de ses débuts, en prenant la tête de la cuisine du *Louis XV* à Monaco. Initié par Alain Ducasse, il décline une cuisine aux accents méditerranéens. **PAR OLIVIER POELS, PHOTOS FABRICE LESEIGNEUR**

Il est des lieux dont la magie, la réputation, l'image dépassent la prestation culinaire, fût-elle exceptionnelle. *Le Louis XV*, restaurant gastronomique de l'*Hôtel de Paris* à Monaco, en fait partie. Entrer dans cet univers donne l'impression de pénétrer dans un monde à part. Et pourtant, *Le Louis XV* n'est pas un temple réservé aux milliardaires résidents de la Principauté ; pour preuve, le menu déjeuner à 140 euros incluant deux plats, fromage, dessert, vin et café. Le grand luxe n'est pas si inaccessible...

*Le Louis XV*, c'est avant tout l'histoire d'un homme, Alain Ducasse. Fondateur du restaurant en 1987 à la demande de la Société des Bains de Mers, propriétaire de l'établissement, ce fut le tremplin de sa carrière. C'est là qu'il décrocha, dès 1990, à l'âge de 33 ans, ses trois premières étoiles au guide Michelin. On connaît la suite. Fidèle à sa réputation de détecteur de talent, Alain Ducasse a placé depuis octobre 2008 un jeune chef aux commandes des cuisines. Pascal Bardet a la lourde tâche de poursuivre

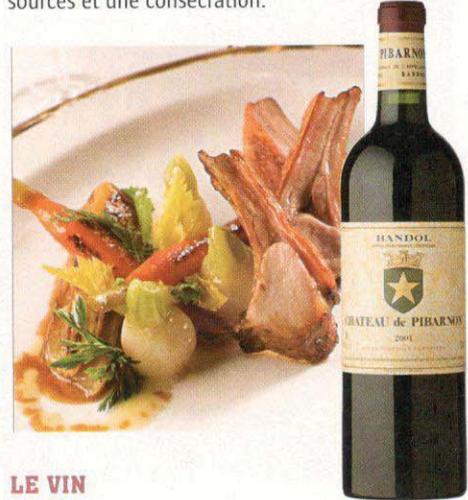
l'œuvre en apportant toutefois sa touche personnelle : « *Je m'exprime librement, tout en suivant la voie tracée* », explique-t-il. Un numéro d'équilibriste réussi. Ses créations trouvent peu à peu leur place sur la carte tout en respectant l'esprit de la maison, celle d'une cuisine méditerranéenne revisitée. Alain Ducasse y veille et n'est jamais bien loin.

Côté vin, l'établissement est aussi un lieu à part. Taillée dans le rocher, la cave est l'une des plus impressionnantes au monde : Noël Bajor, le chef sommelier de l'établissement, veille sur plus de 500 000 bouteilles ! Une collection unique de grands crus de toutes les régions et de millésimes anciens. À la cuisine aux accents méditerranéens de Pascal Bardet, nous avons associé un cru de la région : un bandol, celui du château de Pibarnon, l'une des plus belles références de l'appellation. Un accord qui fonctionne avec un chef qui aime cuisiner à l'inspiration, exprimer les goûts et les saveurs d'une région fantastique pour la diversité et la qualité manifeste de ses produits. ●

### LE CHEF

#### PASCAL BARDET

Protégé d'Alain Ducasse, Pascal Bardet s'est vu confier la direction de la cuisine du *Louis XV* à 33 ans. Pour ce jeune chef qui a débuté sa carrière ici même comme stagiaire il y a plus de dix ans avant d'enchaîner les postes au sein de plusieurs établissements d'Alain Ducasse, c'est un retour aux sources et une consécration.



### LE VIN

#### BANDOL CHÂTEAU DE PIBARNON 2001

Le 2001 est arrivé dans une phase d'évolution intéressante. Il a conservé beaucoup de vigueur et de fraîcheur en bouche, avec un fruit subtil combiné à des notes d'olives noires, d'herbes de Provence, de tabac. La bouche est juteuse, de belle ampleur. Il gagne en plénitude à l'aération, il est donc vivement conseillé de passer le vin en carafe une heure avant le service.

### LE PLAT

#### COCHONNET DU LARZAC CARAMÉLISÉ À LA SAUGE, LÉGUMES EN BEAUX MORCEAUX, CONDIMENT AUBERGINES

Viande à la piètre réputation (totalement injustifiée), le cochon est un produit fantastique lorsqu'il est de qualité. Goûteux, moelleux et intense, il est ici magnifié par la sauge. Les légumes juste glacés apportent croquant et saveur au plat, renforcé par le condiment. Utilisez celui-ci avec parcimonie : il peut se révéler piégeux pour le vin.

**Si vous ne possédez pas ce vin : la région dispose de vins rouges attrayants ; ce plat est l'occasion de les déguster. Noël Bajor, sommelier du *Louis XV*, propose aussi le château Margüi en Coteaux Varois ou le Minna Vineyard en Côtes du Rhône. On peut se tourner vers un vin rouge méditerranéen de caractère.**



Le bandol, tout en puissance, s'accorde à la tendreté et à la saveur du cochon. »

## *Cochonnet du Larzac caramélisé à la sauge, légumes en beaux morceaux, condiment aubergines*



### LES INGRÉDIENTS (pour 4 personnes)

**Cochonnet** : 1 gigot de cochonnet, 0,5 l de jus de cochon, 1 feuille de sauge, 3 grains de poivre, sel.

**Pistou de sauge** : 1 gousse d'ail nouveau, 2 g de poivre, 12 feuilles de sauge, 1 trait de vinaigre de Xérès et du Barolo, 1 c. à s. de jus de cochon.

**Garniture** : 1 céleri branche, 8 carottes fanes, 18 navets fanes, fond blanc, jus de cochon, huile d'olive, beurre.

**Condiment aubergines** : 3 aubergines, 20 g d'oignon rouge ciselé, ¼ de botte de persil, 30 câpres, 12 g de moutarde graine, 40 g d'oreille de cochon confite taillée en salpicon, 3 g de poivre, 1 c. à s. de jus de cochon, vinaigre de Xérès.

### PROGRESSION DE LA RECETTE

#### Pistou de sauge :

Éplucher l'ail, effeuiller la sauge puis la laver. Dans le mortier, piler l'ail avec la sauge, ajouter un trait de Xérès et de Barolo, le jus de cochon tiédi et le poivre, réserver.

#### Cuisson du cochonnet :

Saler le gigot, le colorer avec l'ail et la sauge, refroidir. Rôtir à la broche 50 minutes la viande. En fin de cuisson, badigeonner de pistou de sauge à l'aide d'un pinceau, laisser reposer.

#### Garniture :

Couper le céleri en quatre, tourner les navets et les carottes, et réserver les fanes. Cuire chaque légume avec un filet d'huile d'olive, mouiller de fond blanc, puis les glacer avec une noisette de beurre et du jus de cochon.

#### Condiment :

Griller les aubergines, laisser reposer, récupérer la chair, puis la hacher avec un tiers des peaux. Dans une sauteuse, chauffer le caviar obtenu, puis ajouter tous les ingrédients.

### LES CLÉS DE L'ACCORD

Le cochon a besoin de répondant et s'accommode d'un vin au caractère bien trempé. Le bandol, avec sa richesse naturelle, ses tanins puissants, cherche un plat qui absorbe sa structure et son gras tout en respectant ses arômes. En arbitre, le condiment à l'aubergine doit être utilisé avec mesure, c'est lui qui réalise la liaison entre le vin et le plat.

Le Château de Pibarnon 2001 donne de la noblesse à la pièce de viande tandis que le condiment d'aubergines arbitre des saveurs du plat.



**Manga**  
La BD qui fait aimer le vin !

# Les **100** meilleurs rouges du Languedoc

De grands vins à tous les prix

**Méditerranée**  
Ces rosés qui font rêver le monde entier



**Cidres et poirés**  
Des bulles fruitées et originales pour l'été

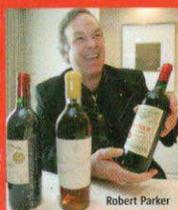
**Portugal**  
La vallée du Douro, vignoble inoubliable



M 08279 - 533 - F : 5,90 € - RD

**EXCLUSIF !**

**Robert Parker, Jancis Robinson, Simon Tam, Richard Juhlin...  
13 stars de la dégustation jugent les vins français**



Robert Parker