CULTURE

L'accent du Sud à L.A.

Pour l'ouverture d' « Anisette », son nouveau restaurant, le retour très attendu du chef Alain Giraud

Par Anne de Ravel

Des pétoncles « six étoiles » (DR)

SAVEURS

Depuis le début de l'été, la presse et les blogs gastronomiques de Los Angeles bruissent de rumeurs et s'interrogent régulièrement sur le nom et la date d'ouverture du prochain restaurant d'Alain Giraud. Et bien voilà, c'est officiel : la brasserie *Anisette* ouvrira ses portes dans l'emblématique Clock Tower de Santa Monica à la fin du mois de février. Si l'annonce de cette ouverture éminente suscite l'intérêt, c'est que l'on n'avait pas vu Giraud derrière un fourneau depuis presque quatre ans. Acteur dans l'évolution culinaire de Los Angeles depuis 1988, ce sont les hasards d'une grande balade de vacances qui ont amené ce méridional engageant et chef talentueux, amoureux de sa ville d'adoption, sur la côte californienne. Il y a découvert une diversité et une ouverture d'esprit qui continuent toujours à le séduire. Une rencontre fortuite avec le génial Jean-Louis Palladin - « parrain » de toute une génération de chefs français installés aujourd'hui aux États-Unis- qui lui présente Michel Richard, un des grands pionniers de la cuisine californienne, le décide à rester pour aider ce dernier à ouvrir *Citrus*. Il y restera presque dix ans. Mais c'est à *Bastide*, ouvert en 2002, qu'il laissera exploser toute sa créativité en y conjuguant la délicatesse et la sophistication des saveurs et senteurs de la Provence. Il décrochera les 4 étoiles du *Los Angeles Times* - une rareté ! - et sera nommé dans la foulée Chef de l'Année par le magazine *Bon Appétit*.

Malheureusement, en 2004 l'aventure tourne court. Suite à des désaccords avec son associé il quitte tout et décide de prendre du recul.

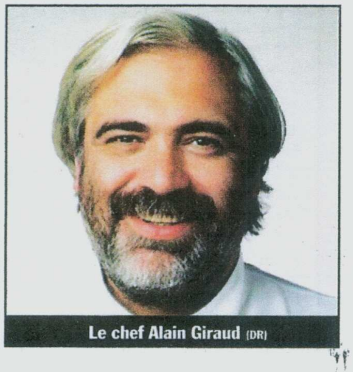
« C'est un peu comme un divorce, analyse- t-il. On attend toujours avant de se relancer dans une aventure. »

Cette période est malgré tout féconde : il crée *Four Stars Private Cuisine* où il propose des cours de cuisine, un service de chef à domicile, fait du consulting, avant de rencontrer Mike Garrett et Tommy Stoilkovich, propriétaires du restaurant branché *Falcon*. Ils veulent ouvrir une vraie brasserie, un concept qui, étonnamment, n'est pas très en vogue - encore - à Los Angeles. Ce sont les liens d'amitié qui ont conduit à ce partenariat. Ensemble aujourd'hui ils ont d'autres projets, d'autres brasseries et, pourquoi pas, une table gastronomique griffée *Giraud*.

RECETTE

PÉTONCLES DE BAIE AVEC UNE ÉMULSION DE CITRON MEYER ET PISTACHES

Pour 8 personnes
24 pétoncles de baie dans leurs coquilles
100 grammes de beurre
2 poireaux moyens émincés
2 tasses de crème liquide
4 échalotes ciselées
250 grammes de champignons de Paris ciselés
1 tasse de Montbazillac ou autre vin doux
Une poignée de pistaches
Jus de citron



Le chef Alain Giraud (DR)

Retirer les pétoncles de leurs coquilles. Nettoyer et rincer à l'eau froide. Sécher et réfrigérer jusqu'à utilisation. Rincer les coquilles et conserver.
Faire fondre 50 grammes de beurre à feu doux dans une poêle, ajouter les poireaux et cuire doucement, sans les colorer, pendant 5 minutes. Ajouter une tasse de crème et réduire jusqu'à consistance d'une compote.
Assaisonner avec du sel et poivre et réserver au chaud.
Fondre 50 grammes de beurre à feu doux dans une casserole, faire revenir les échalotes sans les colorer pendant 2 minutes. Ajouter les champignons et faire sauter pendant 2 minutes. Déglacer au Monbazillac et réduire jusqu'à évaporation. Ajouter le fond de volaille, réduire de moitié. Ajouter le reste de crème, réduire d'un tiers. Rectifier l'assaisonnement, tamiser et réserver.
Au moment de servir, assaisonner les pétoncles et les faire revenir à feu vif dans l'huile d'olive, 1 minute d'un côté et 30 secondes de l'autre.
Réchauffer la sauce. Incorporer la pâte de pistache et le jus de citron.
Ajouter le reste de beurre et émulsionner à l'aide d'un mixeur plongeant.
Étaler du gros sel sur des assiettes et déposer 3 coquilles. Ajouter une cuillère de compote de poireaux dans chaque, déposer un pétoncle, assaisonner de fleur de sel et napper de sauce.
Décorer avec les pistaches hachées.

LE CHOIX DU SOMMELIER

PULIGNY-MONTRACHET, LES CHAMPS-GAIN, 2004

ORIGINE/APPELLATION :
Puligny-Montrachet 1er Cru

GOÛT :
un nez délicat de fleurs blanches, notes boisées et d'épices. Une acidité agréable sur des aromes de vanille et de pain grillé. On retrouve des notes de citronnelle en fin de bouche.

CARACTÈRE :
Un vin tout en richesse et profondeur, très structuré et d'une belle minéralité.

CÉPAGES :
100% chardonnay, d'environ 30 ans.

ACCORD MET/VIN :
Ce vin s'accorde parfaitement avec les pétoncles crémées, ainsi que les poissons simplement grillés ou poêlés.

PRIX :
autour de $65

BIO SOMMELIER :
Merv Hecht est consultant et directeur des vins pour plusieurs restaurants de Los Angeles, dont Anisette. Il est aussi un des juges de la California State Fair et de la Los Angeles County Fair, ainsi qu'un acheteur spécialisé dans les vins européens pour six distributeurs internationaux.

Retrouvez d'autres recettes sur www.france-amerique.com