

LE FIGARO MAGAZINE

RENDEZ-NOUS
NOTRE PAIN
QUOTIDIEN !!!



MA SECU
C'EST JESUS

QUAND LES CATHOS SE RÉVEILLEN

- MESSE, CRÈCHES... : LA CONTRE-OFFENSIVE
- LA TENSION MONTE ENTRE LE POUVOIR ET LES CHRÉTIENS

LE CROC'NOTES DE
LAURENCE HALOCHE

COURSES EN TÊTE

Et si pour les repas des fêtes, la liste de nos envies privilégiait l'épicerie (très) fine et les producteurs français ?

Que la fête commence. On ne nous a pas encore interdit d'y penser. Pour les restaurateurs, la messe est dite depuis longtemps : 2020 les aura confortés dans l'idée que le père Noël, à défaut d'être une ordure, n'existe pas. Aucun geste, nada. Pas d'ouverture avant le 20 janvier... Autant dire la saint-glinglin. Alors, à nous de leur faire des cadeaux, d'offrir à toutes les Marie-Noël et les Jean Balthazar des bons gourmands pour un futur dîner. Ça changera des choses inutiles qui s'accumulent au pied du sapin. On pourra aussi se faire livrer, pour le soir du réveillon, un dîner de chef. La liste est longue comme le bras avec notamment la box « Ma recette à la maison » de Christophe Hay, sacré cuisinier de l'année 2021 par le Gault & Millau.

CANARD DE CHEZ BURGAUD

Autre option, la popote à la maison avec la dinde, les marrons et tout le tintouin. Les traditions rassurent quand l'insouciance sent le sapin. Nos choix se porteront sur les produits d'artisans français. Ils livrent de plus en plus souvent dans tout l'Hexagone. Coup de cœur pour le coffret Pépites qui réunit de sacrées signatures (*photo*) : caviar oscièrre Kaviari (50 g), plateau de fruits de mer

Dessirier, macarons Pierre Hermé, champagne Billecart-Salmon brut nature, couronne de fleurs de la Maison Lachaume (*Restaurantdessirier.com*).

À La petite épicerie de la Tour (d'argent), on craquera pour l'incontournable canard challandais de la maison Burgaud préparé par le chef Yannick Franques qui inaugure de nouvelles sauces – Mazarine à l'orange, Marco Polo au poivre vert ou Mac Arthur au vin rouge (01.46.33.45.58). Chez Délicieux Secret, on choisira les yeux fermés le bœuf black angus ou la poulette fermière 100 jours bio notamment plébiscitée par Alain Ducasse et Pierre Gagnaire (*Delicieuxsecret.com*). On sortira du congélateur les homards entiers décortiqués, un européen cuit à dresser en salade ou un mi-cuit à cuisiner en plat chaud, proposés pour la première fois aux particuliers par La Maison du Homard (*Lamaisonduhomard.com*). On ne fera pas l'impasse sur le fromage avec le nouveau Brie de Meaux AOP 100 % fermier aux noix et miel produit artisanalement à la ferme des Trente Arpents, à commander sur le récent site d'Edmond de Rothschild Heritage (*Epicerie.edmondrothschildheritage.com/fr*). Restera la bûche... Et le conte de Noël, malgré tout, sera bon.

LE DÉJEUNER DU DIMANCHE DE...

...DE PIERRE MARCOLINI

Attention, tapis rouge ! Voici le meilleur chocolatier de l'année. Un titre honorifique qui a ému Pierre Marcolini, mais c'est une autre couronne, « synonyme de bienvenue quand on arrive dans une famille », qui lui a inspiré, pour Noël, « une création composée de fruits secs et de praliné, le tout enrobé d'une couche de chocolat maison Cuba/Cameroun à déguster avec ses proches. » Le plaisir du partage, le chef belge le vit aussi le dimanche autour d'une cuisine simple du terroir, réalisée avec des produits frais et locaux. « Le poulet à l'estragon est un clin d'œil à la recette originale de François-Régis Gaudry. » En dessert ? Une tarte aux pommes. Efficace. De son enfance, le gamin de Charleroi se souvient surtout des déjeuners autour d'un bon plat de pâtes et de « l'incroyable coulis de tante Éliane, dont l'odeur des tomates confites sentait dans toute la maison. » La recette est restée secrète contrairement aux bonnes adresses de Pierre, à garder précieusement pour le mois de janvier : Le Pristine de Sergio Herman, à Anvers, et, à Paris, le Frenchie Pigalle de Greg Marchand. **L. H.**
Eu.marcolini.com

