

Un chef, un plat

Par Alain Giroud



CAMAÏEU
Tout mythique qu'il est, ce plat pourrait aussi bien s'appeler: huîtres à la gelée d'huîtres sur une crème d'huître!

Huîtres en nage glacée

Imaginé par le chef triple étoilé **Guy Savoy**, ce plat n'a qu'un but: ne plus perdre une goutte de la reine des coquillages.

GUY SAVOY et les huîtres... Une histoire d'amour qui a donné naissance à un plat devenu mythique... Le grand chef triple étoilé parisien ne peut plus retirer de sa carte ses huîtres en nage glacée qui ravissent ses clients depuis des décennies. Elles figuraient déjà au programme de sa table de la rue Duret qui n'arborait, au début des années 80, qu'une seule étoile Michelin.

Cette composition met en évidence une philosophie culinaire basée sur le respect des produits uniques traités avec simplicité et associés à un ou deux ingrédients au maximum. «J'aime surtout jouer avec les températures et les consistances», ajoute-t-il.

Guy voue une vraie passion pour les huîtres. Alors, il a voulu les mettre sur un piédestal en élaborant cette recette qui a fait une partie de sa renommée. «L'idée a jailli en constatant que lorsqu'on les gobe directement de la coquille, l'eau qu'elles contiennent dégouline des deux côtés de la bouche. Le plaisir n'est pas total... J'ai donc décidé de gélifier ce précieux liquide pour n'en perdre aucune parcelle.»

Ainsi naquirent ces huîtres en nage glacée dont l'appellation est enjolivée. En réalité, il s'agit d'huîtres à la gelée d'huîtres sur une crème d'huître.

Histoire d'eau

«La mise au point fut assez facile, explique Guy Savoy. Lorsqu'on ouvre une coquille, elle se remplit d'eau qu'il faut d'abord éliminer. Elle n'est pas bonne. Le mollusque produit alors une seconde eau, cette fois délicate. Le processus consiste à l'extraire pour la gélifier. Le corps du mollusque, détaché de sa coquille, est soigneusement passé sous un filet d'eau pour éliminer toute trace de sable.»

«Pour la gélification, nous avons d'abord utilisé des pieds de veau, poursuit-il. Mais nous nous sommes rendu compte que les feuilles de gélatine sont tout de même plus faciles à manipuler. Il fallait aussi créer un lit au fond de la coquille. Nous avons mis au point une crème d'huîtres. Leur chair est mixée, agrémentée de crème et

de citron et légèrement collée, toujours à la gélatine. La consistance rappelle le beurre qui accompagne traditionnellement les plateaux de fruits de mer...»

Depuis toujours, Guy Savoy utilise pour cette recette des Prat Ar Coum Spéciale N° 2 produites par Yvon Madec dans le nord Finistère. «Elles offrent un parfait équilibre de saveurs iodées et de texture», souligne-t-il. Mais aussi des mollusques provenant de l'étang de Thau et élevés par Florent Tarbouriech à Marseillan (Hérault).

Aujourd'hui, si le plat reste fidèle à la conception originale, il est proposé avec une escorte qui met en valeur sa noblesse: un toast garni de chair concassée démultiplie les saveurs marines, comme la petite salade de mertansia maritima dont les feuilles croquantes d'une couleur bleu-vert offrent des notes iodées très marquées. Un

granité d'algues et de citron complète la cour dressée par Guy Savoy autour de la reine des coquillages, objet de sa passion... ■

RESTAURANT GUY SAVOY,
18, rue Troyon à Paris 17^e. Fermé samedi midi, dimanche et lundi.
Tél. +33 1 43 80 40 61.
www.guysavoy.com



Guy Savoy.

Bonnes adresses

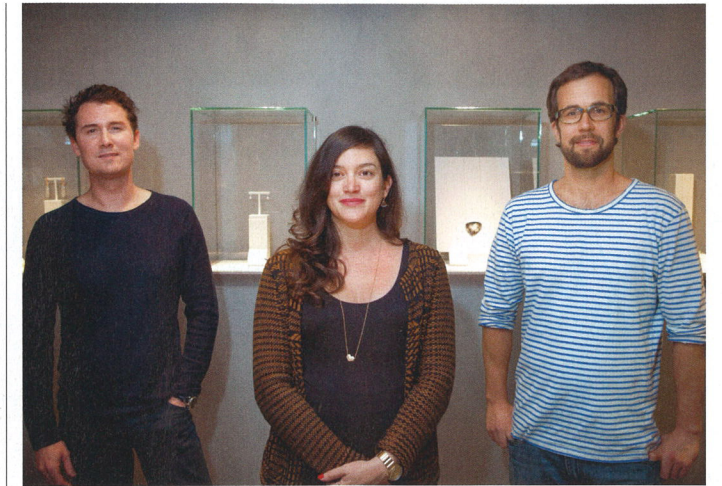
Par Michel Bonel

À découvrir à Genève



7 FOR ALL MANKIND

▲ Il y a quelques années en Californie, trois créateurs associaient leurs talents pour créer un jeans de luxe, qui puisse «être porté sur les tapis rouges». Et voici que cette marque américaine, débarquée en Europe il y a cinq ans et portée par des stars comme Angelina Jolie et Miranda Kerr, promue égypte, arrive enfin en Suisse. À découvrir dans cette très belle boutique menée par l'équipe de **Leslie Kristin**.
7, rue du Rhône. Non-stop, de 10h à 18h45 (18h samedi).
Tél. +41 22 310 74 60. www.7forallmankind.com



BIJOUTERIE GRÉGOIRE

▲ Cette adorable petite bijouterie de la Vieille Ville est dirigée par trois associés qui s'entendent à merveille: **Pascal**, joaillier et sertisseur, **Sonia**, la designer, et **Grégoire**, joaillier. Le sympathique trio présente, après Croisière, sa deuxième collection. Elle est dédiée à la Forêt, un thème rarement abordé et qui donne lieu à de très belles créations d'un grand savoir-faire et empreintes de poésie.
8, rue Étienne-Dumont. Tél. +41 22 731 76 50. De 11h à 18h30 (17h30 samedi). Lundi fermé. www.gregoire.ch



IMAGINARIUM

▲ À l'image du joli sourire de **Cindy Hadamar**, cette boutique respire la joie de vivre. Elle est consacrée au jouet, de la naissance à 11 ans, avec des dizaines de milliers de références de la part de cette chaîne internationale aux 400 boutiques dont le siège est en Espagne. Petit plus: Kico Nico, un ours en peluche couvert de cicatrices pour faire comprendre la notion de «différence».
Confédération Centre, 8, rue de la Confédération.
Tél. +41 22 310 64 49. www.imaginarium.ch



LE BAROUSH

▲ Au Baroush, tout est grandiose! Car dans la pure tradition orientale, rien n'est jamais trop beau pour un invité. De la décoration, supervisée par les frères Ghadiali, du Baroque, à la cuisine d'inspiration libanaise confiée à **Michel Daher**, du Président Wilson. Mais il y a aussi le bar, chaleureux, tandis que l'étage est dévolu aux shishas et aux cigares. Quant aux danses d'Orient, je vous laisse les découvrir. Waouh!
1, carrefour de Rive. Tél. +41 22 849 59 59. Fermé lundi toute la journée, samedi et dimanche à midi. www.baroush.ch