


GALETTE D'ESCARGOTS PETITS-GRIS EN LIBRE INTERPRÉTATION DE LA TOMATE-MOZZARELLA

Par Jean-Michel Lorain (La Côte Saint-Jacques, Joigny)

 RETROUVEZ LA RECETTE P. 123



ÉTAPE 2 : FONTAINEBLEAU-JOIGNY - 1H30 DE ROUTE

Par l'autoroute, il ne faut qu'une heure pour relier Fontainebleau à Joigny. La route est belle mais pas aussi bucolique que par la nationale 6, même si cette dernière perd parfois sa dénomination officielle pour prendre le nom de D606. Toujours est-il que l'on finit, 1 h 30 plus tard, par entrer en Bourgogne. On quitte un étoilé Michelin pour en rejoindre un double, Jean-Michel Lorain, dans sa sublime Côte Saint-Jacques, un monument de la gastronomie française. Un chef qui aime à dire que la véritable star dans l'assiette, c'est le produit, et que tout le reste – technique, complexité et savoir-faire – doit s'effacer. C'est le cas avec cette surprenante assiette d'escargots associés à des tomates et à de la scamorza. Voilà tout le pari de Jean-Michel Lorain : faire le grand écart entre des produits luxueux comme le homard, la poularde de Bresse, la noix de ris de veau ou les ormeaux de plongée, et les produits de son terroir bourguignon à l'instar des escargots, des grenouilles proposées en jambonnettes et du boudin noir maison dont il a fait un plat signature en le servant avec une purée mousseline à l'ancienne. Une libre interprétation du kir royal au cassis de Bourgogne en dessert et l'on reprend la route.

© Jean-Michel Lorain