



Ecologie Les vérités de Jean Tirole

Enquête Macron cherche son Jack Lang

Les 30 livres de l'année

Le Point

www.lepoint.fr Hebdomadaire d'information du jeudi 28 novembre 2019 n° 2466

L 13780 - 2466 - F. 4,90 €

Hongkong

Héros de la liberté

Rencontre avec Joshua Wong, l'homme qui tient tête à la Chine



Joshua Wong, 23 ans, figure de l'opposition à Hongkong.

La folie du batch cooking

ALLEMAGNE: 5,90 € - BELGIUM: 5,30 € - CANADA: 8,00 \$CAN - SUISSE: 7,20 CHF - DOM: 4,90 € - TOM: 820 CFP - ESPAGNE/GRÈCE/ITALIE/PORTUGAL CONTINENTAL: 5,50 € - MAROC: 4,2 MAD - TUNISIE: 720 TND - CÔTE D'IVOIRE/CAMEROUN/GABON/SENEGAL: 3.700 CFA

SUZANNE LEE/PANOS/REA - SEBASTIEN LEBAN POUR « LE POINT »



Jean Sulpice et une partie de sa brigade à l'auberge du Père Bise, à Talloires.

G. IANNIS/REA

C'est la fête!

Sept étoiles montantes de la cuisine française imaginent un réveillon nouvelle génération.

DOSSIER RÉALISÉ PAR THIBAUT DANANCHER

A un mois de Noël, pourquoi ne pas décider de sortir du folklore de fin d'année qui colle au fond de la casserole du pays de l'excellence culinaire ? Crime de lèse-gastronomie ? Plutôt une envie de dépoussiérer la tradition du réveillon, qui remonte à l'an 354 lorsque le pape Libère fixa la date officielle de la naissance du Christ au 25 décembre. Aux oubliettes, la semaine de réjouissances du solstice d'hiver, place à la messe de minuit s'étirant sur plusieurs heures. Une célébration religieuse qui suppose un moment de pénitence et contraint à diviser le repas en deux. Avant la messe, une maigre collation, suivie, après la cérémonie, de sa variante grasse. Des agapes si tardives qu'il fallut leur trouver un nom : ce fut « réveillon ». Façon de clarifier qu'on prolonge la nuit par une seconde veille, une « re-veille ».

On est très loin de voir débarquer les mets s'invitant aujourd'hui pour les fêtes. La dinde fait son apparition en France au XVI^e siècle, le foie gras au XVII^e siècle et la bûche au XIX^e siècle. Il faudra attendre l'après-Seconde Guerre mondiale pour que fleurisse dans les livres de cuisine cet inébranlable trio. Un triptyque à des années-lumière de la philosophie des jeunes chefs qui se sont délestés de l'abondance de crème, de beurre et de vin. Ces étoiles montantes symbolisent la prise de pouvoir d'une génération qui vit dans l'instant et dans l'instinct. Elles ont d'ailleurs concocté pour *Le Point* des recettes détonnantes. Leurs créations sont à leur image : soucieuses des saisons, respectueuses de la nature et ancrées dans la modernité. Une carte où brillent Amélie Darvas, Julia Sedéfdjian, Jean Sulpice, Juan Arbelaez, Florent Ladeyn, Matthias Marc et Michaël Bartocetti. L'occasion de se retrouver autour de plats raffinés et élégants. Les flacons sélectionnés par Olivier Bompas, notre spécialiste vin, promettent de faire grimper la température. Les bons vivants n'ont pas dit leur dernier mot ■



Y aura-t-il de la dinde à Noël?



MOUSSE DE BEAUFORT
AUX HERBES FRAÎCHES

Pour 6 personnes

Au marché

Mousse de beaufort : • 100 grammes de beaufort d'alpage • 125 grammes de lait demi-écrémé • 65 grammes de crème liquide • 1 quart de feuille de gélatine • sel.

Sirop de betterave : • 250 grammes de jus de betterave.

Finitions : • herbes fraîches (pimprenelle, mouron des oiseaux, hysope, oxalide, livèche...) • microûtons de pain de mie • fleur de sel • poivre blanc.

Au fourneau

Mousse de beaufort : dans une casserole, portez à ébullition le lait avec la crème. Hors du feu, incorporez le beaufort coupé en petits cubes et la gélatine préalablement réhydratée dans de l'eau froide. Salez et mélangez au fouet. Mixez le tout à l'aide d'un blender. Rectifiez l'assaisonnement. Chinoisez. Laissez refroidir à température ambiante puis au frais. Emulsionnez la préparation au mixeur et versez-la dans un siphon froid. Ajoutez les cartouches de gaz. Sirop de betterave : réduisez le jus de betterave jusqu'à l'obtention d'une consistance sirupeuse. Chinoisez. Laissez refroidir.

Dressage

Dans une assiette creuse, disposez la mousse de beaufort à l'aide du siphon. Répartissez les herbes fraîches, les microûtons et des points de jus de betterave réduit. Assaisonnez avec de la fleur de sel et du poivre blanc.

LE VIN D'OLIVIER BOMPAS

Roussette de Savoie, Domaine Jean-Pierre et Jean-François Quénard, Anne-Sophie 2017.

« Cette altesse au nez fin marqué par les fruits blancs et les agrumes se distingue par sa finale gourmande et saline. »

IANNIS G./REA POUR « LE POINT » (X2)

La mousse de beaufort de Jean Sulpice

Il est descendu des cimes enneigées de Val-Thorens, à 2 300 mètres d'altitude – son restaurant était l'étoilé le plus haut du monde –, pour se poser sur les rives du lac d'Annecy. Avec son épouse, Magali, Jean Sulpice a repris au printemps 2017 la mythique Auberge du Père Bise, à Talloires, où il a fait voyager avec lui ses 2 étoiles. A 41 ans, cet originaire de La Motte-Servolex, près d'Aix-les-Bains, ne jure que par son terroir savoyard. La preuve avec sa mousse froide de beaufort sertie d'herbes fraîches, d'un caramel de betterave et de microûtons. « Ce fromage méritait mieux que d'être cantonné aux sempiternelles fondue ou raclette », se réjouit-il en plongeant sa cuillère dans cet aérien morceau d'alpage ■

