



Au Gallopin, la culture de l'armagnac infuse en cuisine

Par [Franck Stassi](#) le 2 février 2019

A Paris, le bar du Gallopin met à l'honneur l'armagnac à travers un dîner conçu avec l'équipe de cuisine. Un food pairing gagnant qui sera bientôt décliné en avant-soirée.

Il y a un an, [le Gallopin relançait son bar](#), autour de son comptoir en acajou installé en 1879. Le restaurant parisien, installé dans le 2^{ème} arrondissement, lance une dernière session de dîners au comptoir (sur réservation, 70 euros), avant de lancer une formule d'avant-soirée avec un cocktail et trois portions chaudes déclinées de la carte (35 euros). Après le cognac, le rhum, le gin et le calvados, l'armagnac est à l'honneur. « Nous devons aller chercher un public jeune, notamment par l'intermédiaire du cocktail », observe Benoît Hillion, directeur de la maison Dartigalongue, basée à Nogaro (Gers).

« Depuis une dizaine d'années, les barmans français prennent conscience de la diversité des spiritueux français. L'armagnac est un produit qui resté authentique et produit par de petites structures », poursuit Stanislas Jouenne, consultant, qui intervient dans les restaurants de Mathieu Bucher. « Nous avons la chance de pouvoir travailler étroitement avec la cuisine. Nous disposions d'une expérience dans les cocktails au cognac, et nous avons pu imaginer d'autres recettes », poursuit Pierre Ballemain, aux commandes du bar depuis quatre mois.

La cuisine française à l'honneur



Le chef exécutif du groupe, Mathieu Scherrer, accompagne la démarche : « nous commençons par définir les grandes lignes du menu sur papier, avant une phase de tests au cours de la deuxième semaine. La semaine suivante, l'offre de concrétise. » Une brouillade d'œufs bio aux pruneaux macérés à l'armagnac, avec un magret croustillant, inaugure le bal, accompagnée de son cocktail (vermouth infusé pruneaux et épices, légère touche de vin de noix, armagnac VSOP). « Nous avons souhaité travailler avec des produits liés à la région », ajoute le chef.



Le dîner continue avec un gros pâté en croûte, préparé comme un oreiller de la belle Aurore (porc, veau, canard, foie gras, lapin), servi avec des pickles de légumes d'hiver au vinaigre de cidre. Face à la Bourse, place au Brongniart cocktail : armagnac VSOP, vermouth rouge infusé aux noix et aux épices, bitters classique et à l'orange, et crustas (cacahouètes, graines de chia et lard grillé).





Des noix de Saint-Jacques laquées au jus de veau et huile de noisette, sont ensuite servies avec leur cocktail. En accompagnement : confit d'endives, pommes et dattes. Un blanc de poulet fermier rôti aux écrevisses (cuisson en basse température) et sa bisque de homard s'offre, dans la foulée, aux convives, avec un cocktail à base de jus de citron, simple syrup, un trait d'absinthe, et le Dartigalongue 15 ans. Une tartelette croustillante, avec sa crème brûlée à l'armagnac et ses écorces d'orange, clôt la soirée avec un cocktail (Dartigalongue 15 ans, sirop d'orange et cannelle, zeste d'oranges, cafés et clous de girofle).

« La culture des spiritueux se développe progressivement dans la cuisine. Ils ne sont pas seulement des digestifs. Dans l'offre de formation, la Mention complémentaire sommellerie permet de faire le lien entre les deux univers », glisse Benoît Hillion. « C'est toujours un bon exercice de faire travailler de concert la cuisine et le bar », souligne Mathieu Scherrer, qui collabore, à l'occasion de ces dîners, avec l'équipe de salle et passe derrière le comptoir.