

## MENU BELLE EPOQUE DES 140 ANS AU RESTAURANT GALLOPIN



### Menu Belle Epoque des 140 ans au restaurant Gallopin par Patrick Faus

66666



### Une plongée dans le passé qui nous éclaire aujourd'hui...

140 ans ça vous pose son restaurant. Du haut de ces casseroles, un siècle et demi (pas loin) vous regarde. Avoir un passé c'est bien, l'assumer c'est mieux. L'idée de faire un menu « spécial » à l'occasion de cet anniversaire est une bonne occasion pour jeter un regard sur ceux qui ont précédé le Gallopin d'aujourd'hui. L'héritage, l'histoire sert à comprendre d'où l'on vient et surtout où l'on va dans le présent et donne des armes pour l'avenir. C'est le cas dans de nombreux domaines et la cuisine en est un, et non des moindres.

**Trois plats.** Ils sont les témoins d'une époque où se mettre à table ne voulait pas dire soigner son cholestérol, sa ligne, et ses allergies. Il s'agissait de se donner du plaisir en mangeant, acte de toute façon indispensable, alors autant que l'on y trouve une satisfaction des sens.



**Mathieu Bucher, propriétaire dynamique du lieu avec une idée (et bonne) chaque jour**, a choisi de faire revivre un monument de la cuisine française du XIX<sup>ème</sup> siècle pour ouvrir le menu des 140 ans. L'Oreiller de la Belle Aurore voit le jour en hommage à la mère de Brillat Savarin, grand mangeur, gastronome et auteur du fameux livre « Physiologie du Goût », né dans le Bugey en 1755, mort à Paris en 1826, et qui laissa à la postérité la recette de l'Oreiller de la Belle Aurore, et dans le même esprit la « Toque du Président Adolphe Clerc », recueillie par son neveu gastronome Lucien Tendret dans son livre « La Table au pays de Brillat-Savarin ».



**Il s'agit d'un pâté en croûte de forme carrée** qui, à l'origine, contient deux farces. L'une de veau et de porc, l'autre de foies de poulet, de champignons, de perdreau et de truffes. On y ajoute des filets de noix de veau marinés, des aiguillettes de perdreau rouge et de canard, un râble de lièvre, des blancs de poulet et des ris de veau blanchis. Rien d'autre. Un plat de haute cuisine, pour le moins. Au fil du temps, la recette s'allégera quelque peu, comme aujourd'hui la recette que propose le Gallopin.



Il trône, superbe, sur sa table de découpe en un carré parfait à la croûte reluisante. Un appareil riche et goûteux, une croûte parfaite dans le croustillant, une gelé eau riesling et mon tout, servi généreusement en une belle portion à la température parfaite, est un vrai délice, à découvrir ou redécouvrir.



**Suprême de volaille (poulet bio) Demi-deuil, pommes dauphine maison.** Là encore, l'histoire nous parle. Le demi-deuil était la deuxième partie d'un deuil où les personnes abandonnaient le noir et s'habillaient de violet ou de noir et blanc, d'où le nom attribué à cette préparation aux truffes que l'on applique au blanc de volaille. Les lamelles de truffes étant glissées entre chair et peau puis cuites en vessie ou simplement pochées. C'est le cas ici, avec la cuisse en prime, et le résultat est excellent, agrémenté d'une belle sauce crémée.



**Le Soufflé est apparu au XVIIIème siècle**, sûrement au restaurant Beauvilliers à Paris. Les blancs d'œufs sont battus en neige séparément du reste et le principe de base est qu'il ne retombe pas à la sortie du four. Le soufflé glacé, servi en dessert dans le menu et parfumé au Grand Marnier, n'a pas ce problème. Il s'agit de crème glacée à laquelle on ajoute une mousse glacée. Un beau final, frais et agréable, pour une fin digne de ce menu hors de l'ordinaire et passionnant à tous points de vue.... et fort abordable pour les plaisirs distillés.



En parallèle de ce menu, **la nouvelle carte d'automne du Gallopin offre quelques plats qui valent le déplacement** tant par leur qualité que par leur présentation : savoureux Homard frais, haricots verts et girolles en saladier et vinaigrette bien relevée, le tout préparé sur table ;



remarquable pièce de Haddock poché, épinards minute et beurre blanc (délicieux) ; et un Sorbet citron au marc de Gewurztraminer, en hommage à Pierre Hermé.

**Carte des vins toujours à la hauteur des mets** et à des prix plus que serrés, un accueil parfait et un service professionnel et sympathique. Gallopin devient vraiment indispensable...

40, rue Notre-Dame-des-Victoires

75002 Paris

Tél : 01 42 36 45 38

[www.brasseriegallopin.com](http://www.brasseriegallopin.com)

M° : Bourse

Ouvert tous les jours

**Menu Belle Epoque des 140 ans : 49 € (3 plats)**

**Menu déjeuner : 29 € (3 plats)**

**Carte : 45 € environ**