



Toque d'aujourd'hui star de dem

Bienvenue en Normandie, dans le fief de David Goerne, jeune chef révélé par "le Botti

DAVID GOERNE à Caudebec-en-Caux



ON Y VA!
Découvrez cette belle
table dès aujourd'hui,
avant que l'addition
ne soit trop salée.

C'est en suivant ses parents au restaurant que David se découvre, dès l'enfance, une passion pour les bons petits plats. Après un apprentissage à Hambourg, sa région d'origine, chez Louis Jacob, il poursuit sa formation, pendant sept ans, comme second auprès d'un 2-étoiles Michelin et découvre, ensuite, les cuisines d'Alain Ducasse. En 2009, David s'installe à son compte en Normandie : il ouvre le restaurant G.a. au Manoir de Rétival, à Caudebec-en-Caux. « Mon idée repose sur le principe de la table d'hôtes : on mange dans la cuisine. Le menu est une surprise composée de produits de saison locaux, qui changent au gré de mes envies. Ce que je recherche, c'est le partage avec mes clients. » Autour de la table, David, 37 ans, accueille 15 personnes au maximum. Autant dire que la réservation est obligatoire. Et pour offrir le meilleur de son talent, le chef propose un menu fixe composé au choix de 7 ou de 12 plats en dégustation. « Si quelque chose ne convient pas, bien sûr, je change. Je peux proposer des menus spécialement adaptés, comme un menu végétarien. Il faut garder la liberté de la composition des plats pour profiter des arrivages et choisir les produits les plus beaux, les plus frais du moment. C'est un retour à l'essentiel : une

viande, un poisson, des légumes, une belle sauce, et c'est tout. Chaque plat offre un voyage à travers différents goûts, différentes textures... » Au G.a., le plat phare du moment est un bel agneau servi avec des artichauts préparés crus ou cuisinés. « En dessert, nous profitons de la saison des fraises de Jumièges, qui ne dure que deux mois. Elles offrent une saveur proche de celle des bois. » Pour David, le plus important est que « nos invités repartent avec le sourire et qu'ils reviennent nous voir, gage de leur satisfaction ».

Restaurant G.a., Manoir de Rétival, 2, rue Saint-Clair, 76490 Caudebec-en-Caux. Menus à partir de 39 €. Rens. au 06 50 23 43 63 et sur restaurant-ga.fr. Ouvert tous les jours. Fermeture trois semaines en octobre.

Sablés et fraises au caramel et au poivre vert

Pour 4 personnes - Préparation : 20 min - Cuisson : 20 min - Repos : 30 min + 1 h

- 500 g de fraises • 4 cl de Grand Marnier
- Pour les sablés** • 500 g de farine • 200 g de sucre • 250 g de beurre mou • 5 jaunes d'œufs • les graines de 2 gousses de vanille • 20 g de levure chimique • 5 g de sel
- Pour le caramel** • 200 g de sucre • 125 g de beurre • le jus de 4 oranges • 1 cuil. à soupe de piment d'Espelette • 4 cuil. à soupe de poivre vert en grains • 1 pincée de sel de mer

Les sablés • Mélangez les jaunes d'œufs, les graines de vanille et le sucre dans un robot. Incorporez la farine, la levure puis le beurre. • Lorsque le mélange est homogène, laissez reposer au frais 30 min. • Préchauffez le four à 180 °C (th. 6). • Abaissez à 4 mm, découpez des ronds de 5 cm. • Enfourez pour 15 min. • Rincez les fraises, faites-les mariner dans

le Grand Marnier et placez-les au frais 1 h. **Le caramel** • Faites cuire le sucre avec le beurre. • Ajoutez le jus des oranges. • Salez, saupoudrez de piment d'Espelette et parsemez de grains de poivre. • Portez à ébullition. • Versez les fraises dans la sauce chaude, mélangez. • Empilez les sablés par 2, nappez de fraises au caramel et servez aussitôt. ►



Poulet au cidre

Pour 4 personnes - Préparation : 30 min - Cuisson : 2h50

- 1 poulet de 2 kg • 75 cl de cidre brut • 200 g de beurre
- 200 g de girolles • 100 g de champignons de Paris
- 5 cl d'huile de pépin de raisin • 1 oignon • 1 échalote
- 1 cuil. à soupe de persil plat • gros sel, poivre

• Découpez le poulet en morceaux. • Colorez la carcasse et le cou dans une cocotte sur feu moyen pendant 10 min avec 2,5 cl d'huile de pépin de raisin. • Versez 60 cl de cidre, faites réduire puis versez 1 litre d'eau (ou de bouillon de volaille) et laissez cuire durant 2 h. • Ecumez, passez au chinois et réservez. • Faites dorer sur toutes les faces les morceaux de poulet dans une cocotte avec le reste d'huile, ajoutez 50 g de beurre, les champignons de Paris nettoyés et émincés, l'oignon épluché et émincé, et laissez compoter. • Versez le fond de volaille

réservé et laissez mijoter sur feu très doux pendant env. 40 min • Quand le poulet est cuit, retirez la viande de la cocotte, passez la sauce au chinois et faites réduire de nouveau 5 min sur feu doux. • Ajoutez 100 g de beurre et mixez. • Versez le restant de cidre au dernier moment. • Faites fondre les girolles dans une poêle antiadhésive. • Ajoutez l'échalote épluchée et découpée en brunoise, le persil ciselé, le restant de beurre, salez, poivrez et mélangez. • Servez le poulet bien chaud, nappé de sauce au cidre et de girolles persillées.

D. R. - L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. A consommer avec modération.

Maquereaux en tartare

Pour 4 personnes - Préparation : 20 min - Repos : 2 h

- 4 filets de maquereau • le zeste et le jus de 3 citrons verts
- 1 cuil. à soupe d'huile d'olive • 1 échalote • 1/2 pomme
- 1 cuil. à soupe de coriandre • sel, 1 pointe de poivre de Cayenne
- Pour la salade** • 50 g de salade frisée • 10 g de feuilles de coriandre
- 10 g d'aneth • 10 g d'estragon • 10 g de cerfeuil • 10 g de persil plat
- 10 g de ciboulette ciselée • 30 g de pignons grillés • 20 ml d'huile de pépin de raisin • sel, poivre

• Découpez les filets de maquereau en dés. • Mélangez le zeste des citrons, l'huile d'olive, l'échalote épluchée et ciselée, la 1/2 pomme épluchée et découpée en brunoise et la coriandre ciselée. • Salez, poivrez. • Laissez mariner les dés de maquereau dans cette préparation au réfri-

gérateur pendant 2 h. • Préparez la salade en mélangeant tous les ingrédients. • Ajoutez le jus des citrons verts frais et l'huile de pépin de raisin, salez, poivrez. • Dressez le tartare de maquereau dans chaque assiette et rehaussé de quelques feuilles de salade assaisonnée.

Stylisme Valéry Drouet. Photos Bernhard Winkelmann.



JOUEZ AVEC VERSION FEMINA ET GAGNEZ

5 chèques cadeaux Sésames Gourmands « Découverte » du GUIDE BOTTIN GOURMAND pour 2 personnes
Valeur unitaire 100 € TTC Code SMS BOTTIN

Pour participer, appelez vite le 0892050221 (0,34 € TTC/min à partir d'un poste fixe) ou envoyez par SMS BOTTIN au 73916 * (0,50 €/envoi + Prix d'un SMS - 1 SMS maxi). Jusqu'au 19 juin 2012 minuit. Vous saurez tout de suite si vous avez gagné!

Extrait du règlement page 55.