

Télé Monaco magazine

#386 // ACTUALITÉ & PROGRAMME du 15 JUIN au 28 JUIN 2019

du 4 au 14 juillet 2019

TEL : +377 98 98 83 03 - www.festivalorguemonaco.com

Télé Monaco Magazine en partenariat avec

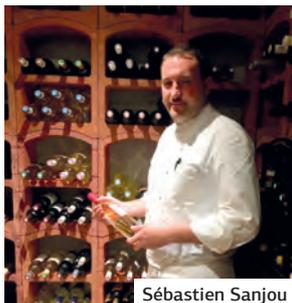
le Mensuel

monacotelecom

Interview à la Une :
Tom Claeren, "Créer du rêve"

Le printemps du Relais des Moines

Toujours un grand plaisir de rejoindre le Relais des Moines et la cuisine inventive et précise de Sébastien Sanjou. Le chef étoilé de la belle maison des Arcs poursuit son chemin vers l'excellence et sa carte de printemps le prouvait encore il y a quelques semaines. La collection de bleda-raba de Philippe Auda, Colonata, gingembre, noisette-truffe est désormais une signature du Relais ; les asperges de Provence (Mallemort), en jeux de textures, températures et cuissons sont parfaites ; les noix de Saint-Jacques, poireaux de plein champ jusqu'à la racine, champagne et citron bergamote respiraient le printemps; la pêche artisanale d'Olivier Bardoux en nage de coquillages, topinambours, chou vert honorait la Méditerranée; l'agneau de lait des Pyrénées, noisettes rôties aux épices douces, jeunes navets et blettes mozaic comme le citron jaune de l'arrière-pays niçois, estragon, huile d'olive amère, vanille, étaient un hymne à la Provence. Incontournable.



Sébastien Sanjou



Asperges de Provence

Le Relais des Moines

Route de Sainte-Roseline - 83460 Les Arcs-sur-Argens

Tél. : +33(0)4 94 47 40 93 - www.lerelaisdesmoines.com

Fermé lundi et mardi. Carte et menus à 48€ (en semaine avec vin, eau, café et mignardises), 75€, 98€ et 130€).

"Rosé Day" le 28 juin

Vendredi 28 juin, l'International Rosé Day célébrera, pour sa seconde édition, le Rosé de Provence partout dans le monde. Partout dans le monde, de Saint Tropez (où sera donné le coup d'envoi) à Bandol et Monaco, de Paris à New York, de Miami à Rio de Janeiro, de Moscou à Hong-Kong, le vin rosé de Provence sera à la fête dans de nombreux restaurants et caves, à l'initiative de Valérie Rousselle et Fabienne Joly.

www.rose-day.fr.

Rodrigo de la Calle à l'Odyssey

Comme chaque année à la belle saison, le restaurant Odyssey du Métropole Monte-Carlo ouvre ses portes à la clientèle extérieure. Durant les dîners des mois de juillet et août, du mardi au samedi, c'est le restaurant "El Invernadero" de Rodrigo de la Calle, qui ouvrira ses portes dans ce lieu d'exception. Christophe Cussac, chef exécutif de l'hôtel, a en effet convié le chef madrilène et toute sa brigade à recréer sur place l'univers de sa cuisine "gastrobotanique". Rodrigo de la Calle va transcender la magie des lieux pour y présenter sa gastronomie unique basée sur le respect de la nature dans laquelle les végétaux sont les acteurs principaux.



Christophe Cussac et Rodrigo de la Calle

© Studio Phenix

Loup d'ici, artichauts et olives

Une recette de Rocco Seminara, chef du Cucina Byblos à Saint Tropez



© P. Monetta

Ingrédients pour 4 personnes

4 pavés de bar sans peau de 140g, arêtes de bar, 8 artichauts poivrade, 60g de pistou de basilic, huile d'olive, bouillon de volaille, vinaigre de barolo, olives taggiasche, sel et poivre, 40g de beurre, 1 bouquet garni, 400g de feuilles d'artichaut, 100g d'échalotes, 2 gousses d'ail, 10cl de vin blanc

Préparation : Au préalable demandez à votre poissonnier de détailler 4 pavés de bar sans peau ainsi que plusieurs arêtes. Tourner les artichauts en conservant les feuilles tendres et les réserver dans de l'eau citronnée. Couper deux des artichauts en fins copeaux et les frire pour obtenir une jolie couleur blonde. Réserver. Avec les feuilles d'artichaut, récupérées dans la première étape, réaliser un bouillon avec le fond blanc de volaille et de l'huile d'olive, faire cuire à la vapeur environ 20 minutes. Récupérer le bouillon obtenu et réserver.

Préparation du jus de bar olive : Dans une cocotte faire suer dans 40g de beurre et un filet d'huile d'olive les arêtes de bar en y ajoutant dans l'ordre suivant : les échalotes taillées en rouelles et les gousses d'ail. Déglacer avec le vin blanc, faire réduire d'un tiers, puis mouiller avec le bouillon d'artichaut réalisé auparavant. Ajouter le bouquet garni. Cuire à feu doux en écumant régulièrement pendant au moins 20 minutes. Laisser infuser sur le coin du feu pendant 10 minutes, passer au chinois. Faire réduire le jus et incorporer les olives en copeaux tout doucement jusqu'à ce qu'il soit à consistance. Ajouter un trait de vinaigre, monter à l'huile d'olive et rectifier l'assaisonnement si besoin.

Finition et dressage : Dorer les 6 artichauts restants dans une cocotte avec un trait d'huile d'olive. Assaisonner les pavés de bar et les colorer avec un filet d'huile d'olive. Retourner-les afin de terminer la cuisson hors du feu pendant 5 minutes. Mettre le pistou de basilic en fond d'assiette. Déposer harmonieusement les artichauts avec des olives, poser le pavé de bar et les artichauts frits et servir le jus à part.

Cucina Byblos // 27, avenue Foch - 83 990 Saint-Tropez
Tél. : +33(0)4 94 56 68 20 // cucina@byblos.com