

Laurent Josefiak, le virtuose du chou farci

Franchement, par - 5 C°, est-ce que l'on a envie de sucer de la mousse de gambas ou d'aspirer de la poudre de ciboulette ?

En cuisine, la vraie modernité n'est pas forcément de délirer dans l'assiette, mais de laisser les saisons guider l'appétit, le marché, inspirer les menus, et le produit, régner dans la recette. Aussi, à tous ceux qui rechignent à succomber aux charmes de plus en plus illusoire d'une gastronomie de plus en plus virtuelle recommandons-nous le chou farci. Celui de Josefiak est magistral, voluptueux, massif, gorgé de plaisir, en un mot : sublime. Un de ces plats qui ont fait la France et dont le général de Gaulle se régala, surtout lorsqu'il était mitonné par Charlotte, la cuisinière de Colombey. Ici, l'homme de l'art, c'est Laurent Josefiak, ancien de chez Benoît et de Ducasse, petit-fils d'émigré polonais, dont le sens de la citoyenneté s'inscrit au plus profond de son identité française. Pour lui, le chou farci, c'est un petit morceau du drapeau français qui flotte sur les papilles de la nation, un mets républicain aux effluves patriotiques. Le réussir, c'est faire honneur à son pays.

Loin de nous l'intention de faire de la récupération gastropolitique sur le compte de l'histoire de France, mais, tout même, en ces temps dépourvus de repères, il est bon d'appeler un chou un chou. Pour reve-

nir à celui de Josefiak, on ne peut rester insensible à une telle intensité de saveurs, à autant d'émotions gustatives. Imaginez un beau chou, dense et charnu, qui fleure le potager, creusé à cœur pour y introduire une farce moelleuse et parfumée,

en pipette. Ici, Laurent Josefiak, les gourmands parlent aux gourmands •

L'Auberge du Quincy, 28, avenue Ledru-Rollin, Paris XII^e. Tél. : 01 46 28 46 76. Le chou farci : 24 €. Fermé samedi, dimanche et lundi.



Laurent Josefiak et son chou farci à l'ancienne, un mets « sublime ».

photo légasse

fait maison, avec les morceaux les plus nobles d'une charcuterie ressourcée. Un chou farci à l'ancienne, lentement mijoté sur un coin du fourneau, dans un faitout en cuivre brillant de tous ses reflets lorsque le maître des lieux, l'ineffable Bobosse, le pose solennellement sur la table et sert chacun des convives en décrivant chaque étape de la préparation avec les mots choisis du sybarite. Et puis, à l'ouverture du couvercle, ce nuage aromatique qui vous caresse les narines et vous affûte les papilles. Et ce jus de cuisson, généreux et vivace, au fumet charnel, dont les feuilles du chou se sont imprégnées jusqu'à la succulence. Un bonheur qui exhale ses parfums persistants et fond dans la bouche comme un morceau de beurre. Arrosez le chou d'un côte-de-brouilly Château Thivin 2008 de Claude Geoffroy, dont la bouche gracieuse et les arômes de griotte enrobent chaque étape de la dégustation, et vous aurez un aperçu sensoriel de l'excellence française. Un grand plat qui aime pointer son nez dans la froidure gastronomique et nous émancipe, avec panache, de la tambouille de co-labo

CÔTE-DE-BROUILLY CHÂTEAU THIVIN

Le partenaire des plats de terroir

Parmi les 10 crus du Beaujolais, le Côte de Brouilly se distingue par un substrat géologique dans lequel on décèle des quartzites et des métadiorites, ensemble formant la fameuse « pierre bleue » de Brouilly, d'origine volcanique, caractérisée par sa dureté. Posé au milieu de ce terroir, le Château Thivin donne des vins à la robe pourpre dense, au nez puissant et aux tanins enrobés. Un côte-de-brouilly très typé, équilibré, marqué par des arômes persistants de fruits rouges, cerise noire et moka torréfié. Charnu et rond en bouche, il donne la réplique avec beaucoup d'à-propos aux plats du registre hivernal et canaille. Claude Geoffroy a bien réussi son 2007, frais, charmeur et prêt à boire. Une bouteille gourmande •

Château Thivin, 69 460 Odenas. Tél. : 04 74 03 47 53. Côte-de-brouilly 2007 : 9,10 €.



photo légasse