

Art de vivre - Gastronomie

# La nouveauté, c'est bien

## Sans oublier les traditions

50 printemps, une renaissance pour le temple auvergnat, 22 rue du Grenier Saint Lazare, Paris 3<sup>e</sup> et à Alfortville, la Rogina c'est, depuis 30 ans, un des meilleurs restaurants arméniens.

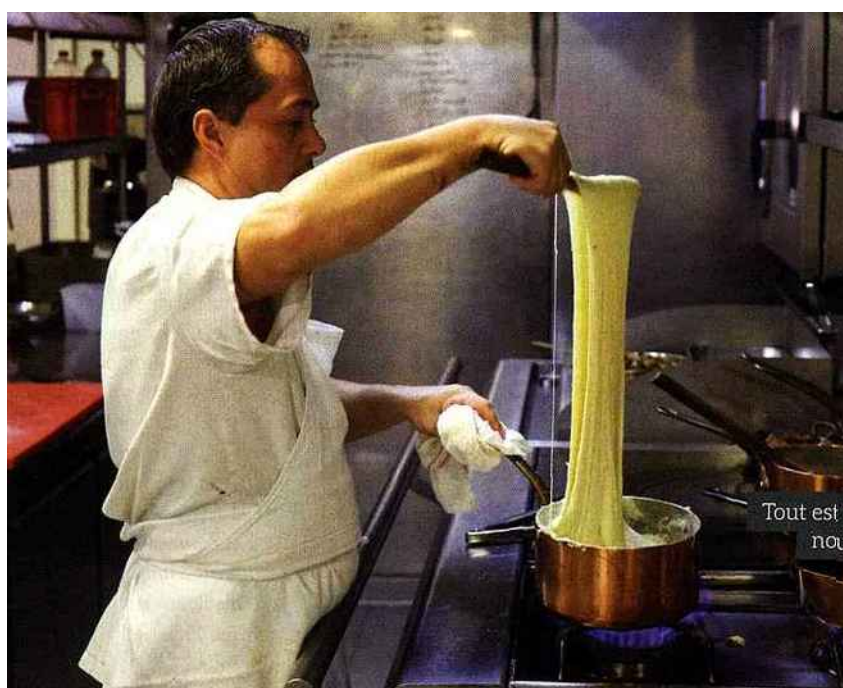
Un peu d'histoire, l'Ambassade d'Auvergne est beaucoup plus ancienne puisqu'on retrouve des traces d'une auberge sur place au XIX<sup>e</sup> siècle. Une renaissance dont l'acteur est Didier Desert, épiciériste. En harmonie avec le chef Emmerich de Backer, il écrit une nouvelle page de cette auberge à deux pas de Beaubourg. Diplômé de l'ESSEC et de Sciences Po, avant de devenir associé chez Ernst & Young, ce Bordelais passionné a sauté le pas. Après une formation à l'école Ferrandi, et des immersions dans une belle brasserie parisienne : « *Aujourd'hui, l'un de mes objectifs*

*est de faire la part belle au terroir d'Auvergne, mais aussi de l'exposer à d'autres courants. Je souhaite faire découvrir des produits auvergnats au-delà des recettes classiques de cette région* ».

À 41 ans, et presque la moitié passée dans les cuisines, le chef Emmerich de Backer exprime son affinité pour les produits d'Auvergne. L'amour pour le bon et les mets de qualité se développe ainsi très tôt chez ce Parisien qui se souvient de ses escapades dans la ferme de ses grands-parents, des œufs ramassés dans le poulailler, des saveurs du lapin maison rôti et caramélisé.

Didier Desert et Emmerich de Backer souhaitent que le restaurant soit plus une ambassade des produits d'Auvergne que seulement des recettes auvergnates. Ce sont toutes les saveurs des terroirs qu'ils souhaitent mettre en avant, en revisitant quelques classiques pour donner la part belle aux produits comme une tomate mozzarella au lait de bufflonnes aveyronnaises. On peut citer la maison Jeune Montagne à Laguiole pour la tomme fraîche de l'aligot, le jambon de Coche des maisons Laborie ou Conquet, le saumon fumé du Sichon, les escargots de Nadaillac, l'agneau d'Allaiton de Greffeuille. « *On retrouvera le bœuf de Salers que je marie à chaque changement de saison avec les produits du moment* » explique le chef. Sans oublier la venaison, le patron est chasseur, avec des filets de perdreaux sur canapé de pain d'épices façon perdu ou certains week-end un lièvre.

Les standards de la cuisine auvergnate ont droit de cité, comme l'aligot ou la salade tiède de lentilles du Puy « depuis 1966 », compotée de pêches sureau et un décor maison de famille.



Tout est bien prévu pour le filage de l'aligot, nous sommes dans la vraie ambassade des produits d'Auvergne.



## Bienvenue à la Rogina

Autre coup de cœur, à Alfortville : moussaka d'aubergine, viande hachée, béchamel gratinée, aubergine farcie à l'orientale, aubergine farcie au cœur à la viande hachée, manti au four ravioli à l'arménienne nappé de yaourt frappé à l'ail, sumpuk caviar d'aubergine à la crème fraîche, gratinée au four avec gigot ou poulet, kebab brochette de viande hachée, poivrons, oignons, sauce tomate, ail, dolma mixte courgettes et poivrons farcis à la viande, riz, aubergine farcie végétarienne, aubergine à la Tino enroulée viande hachée de veau et dés de veau sur purée aubergine crémeuse.

La Rogina est un restaurant de spécialités arméniennes où vous pourrez déguster une cuisine traditionnelle. Vous y serez accueillis dans une atmosphère familiale, sept jours sur sept.



Située au centre d'Alfortville, la Rogina dispose d'une grande salle ainsi que d'une terrasse pour profiter du soleil.

## Rosace de noix de Saint-Jacques, échalotes et jambon cru façon Tatin

### Pour l'étape 1

Échalotes : 900 g - aromates : ail, thym, laurier - gros sel : 20 g - sucre en poudre : 60 g - ronds de pâte feuilletée : 6 pièces - fleur de sel : 6 pincées - moulin à poivre : 6 tours - vinaigre balsamique : 3 cl.

### Pour l'étape 2

Noix de Saint-Jacques : 24 pièces - tranches jambon fines et fondantes Aoste : 6 pièces.

### Pour le dressage

Huile d'olive : 3 cl - roquette : 60 g - fleur de sel : 2 pincées - moulin à poivre : 2 tours.

### Étape 1

Éplucher les échalotes, puis les mettre dans une casserole avec l'ail, le thym et le laurier. Recouvrir d'eau, ajouter le gros sel et porter à ébullition. Cuire les échalotes pendant 10 min, puis les égoutter soigneusement. Réaliser un caramel, dans une casserole, mettre le sucre à fondre sans remuer et sans eau, puis le laisser caraméliser. Dès que la couleur est ambrée, ajouter le vinaigre balsamique pour le décuire et le verser dans des moules individuels. Couper les échalotes en tronçons de 2 cm de haut et les ranger dans les moules, assaisonner de sel et poivre puis les recouvrir de disques de pâte en prenant soin de créer un bord. Préchauffer

le four à 200 °C, cuire les tartes pendant 25 min. Les laisser ensuite reposer dans les moules.

### Étape 2

Découper des carrés de papier sulfurisé de la taille des Tatins. Trancher chaque noix de Saint-Jacques en 3, puis les superposer sur le papier sulfurisé en formant une rosace. Compter 4 noix de Saint-Jacques par personne, soit 12 fines escalopes. Tailler le jambon cru d'Aoste en fines allumettes.

### Dressage

Au dernier moment, dans une poêle préchauffée, verser l'huile d'olive puis colorer les rosaces côté Saint-Jacques en laissant le papier sulfurisé pour qu'il les maintienne en place. À l'aide d'une spatule large, retourner la rosace et la déposer délicatement sur les Tatins d'échalotes. Mélanger la roquette aux allumettes de jambon cru, puis disposer un bouquet sur chaque Tatin de Saint-Jacques. Assaisonner d'huile d'olive, de fleur de sel et d'un tour de moulin à poivre, puis déguster.

**Le plus du chef :** pour vérifier la cuisson des échalotes, piquez-les avec un couteau, la lame entre sans résistance.

