



Le homard Rech N'Roll de l'été 2013

Au début de l'été, le homard bleu est à sa période d'excellence. Parfait !

Du 26 juin au 27 juillet, Rech, le restaurant de poissons d'Alain Ducasse, propose de cuisiner la star des crustacés façons Lobster roll. Le 62 avenue des Ternes prend ses quartiers dans les Hamptons...Le lobster roll se déguste sur place, pour profiter de la terrasse, ou à emporter pour les plus pressés !



Le grand bleu des côtes bretonnes tout droit sorti des viviers de Rech

« La règle numéro un de l'amateur de homard, c'est en premier lieu de l'acheter vivant, et exclusivement » explique Alain Ducasse. « La deuxième c'est de le consommer au bon moment ». Dès la fin du mois de juin, le homard est à l'honneur chez Rech. Tout droit sorti des viviers, son goût est incomparable. Sous ses allures de samouraï, le homard cache une chair d'une finesse supérieure. C'est le plus succulent et le plus recherché des crustacés de mer.

Une recette estivale, en toute simplicité

Pour dévergondner le « cardinal des mers », comme on l'appelait au XIX ème siècle, le chef Adrien Trouilloud propose un Lobster Rech, homard bleu et mangue épicée. « J'ai voulu donner une touche féminine à ce plat » explique le chef, « en mettant de la couleur et de la fraîcheur dans l'assiette ».

Présenté dans un pain écossais ultra moelleux fait maison, le homard juste tiède est déposé sur une rémoulade de radis noir et fines lamelles de mangue. « Pour donner du goût à ma mayonnaise, je l'ai liée avec le jus des têtes façon « homardine » et relevée d'un zeste de citron vert et de piment d'Espelette. Et pour l'accompagner : quelques bâtonnets de mangue taillés comme des frites, des feuilles de sucrine crème de moutarde à l'ancienne et herbes de saison suffisent à mettre en valeur la finesse d'un tel produit.

La rencontre du homard et du chardonnay...

Pour accompagner ce Lobster Rech, le sommelier Olivier Leblanc, propose une variation franco-américaine autour du chardonnay. Le choix est donné entre un Meursault 2010 du Domaine Lafarge en Bourgogne ou un Santa Barbara 2010 d'ABC Estate en Californie.

Les indécis pourront également comparer les deux versions en optant pour la formule 2 x 7cl.

« J'aime New York », les meilleures adresses d'Alain Ducasse
Envie d'un lobster roll à New-York ?
A l'occasion de la sortie de la version e-book du J'aime
New-York, découvrez Luke's Lobster.

« Au menu, de délicieux sandwiches aux fruits de mer, imaginés par Luke Holden et Ben Conniff, les créateurs de l'enseigne. Le plus demandé ? Le « Lobster Roll », sandwich toasté au homard (pêché par la famille Holden) assaisonné d'un trait de mayonnaise, d'une noix de beurre et relevé de sel de céleri. Quant aux boissons, elles jouent aussi la carte locale avec les sodas bio Maine Root et les bières artisanales brassées dans l'état même ». Alain Ducasse.

- Disponible dans l'ibookstore
- Luke's Lobster : 93 E 7th St - New York



Du 26 juin au 27 juillet,
le « Lobster Rech, homard bleu et mangue épicée »
est proposé au prix de 32 € à déguster sur place, et 29 € à emporter.

RECH

Téléphone : 01 45 72 29 47

62, avenue des Ternes 75017 Paris

Membre de Châteaux & Hôtels Collection

www.restaurant-rech.fr

CONTACT PRESSE

Aude Nouailhetas

Téléphone : 01 58 00 23 68

Mail : aude.nouailhetas@alain-ducasse.com

