



Paris, le 1er juin 2012

LE FISH N' CHIPS DANS UNE FORME OLYMPIQUE CHEZ RECH

Du 2 au 28 juillet le restaurant de poissons d'Alain Ducasse propose une version originale de ce classique de la cuisine anglaise signée Jacques Maximin*.

A quelques semaines des jeux olympiques de Londres, le fameux « fried fish » décrit par Charles Dickens dans Oliver Twist, se décline chez RECH sous la baguette du cuisinier-créateur Jacques Maximin. **L'occasion de venir** déguster une **version savoureuse et inédite** d'un grand classique britannique sur la **terrasse fraîchement redécorée** du restaurant.

Dans l'assiette, un dos de **cabillaud de ligne**, en **tempura croustillante**, servi avec des **frites généreuses** et dorées à souhait. Comme le veut la tradition, les frites sont présentées dans **un cornet en papier journal**.

Le chef apporte de la fraîcheur en accompagnant le cabillaud d'une **mousseline de petits pois** légère et de petits pois cuits présentés encore dans leurs cosses au milieu des frites. La **sauce tartare** justement relevée, associe gingembre frais, citron vert râpé, basilic thaï, citronnelle, piment oiseau, chili pepper, sur la base d'une réduction d'alcool de riz.

Le Fish N' Chips s'appréciera avec une belle bière française ou un vin anglais singulier. Originales et savoureuses, **deux anciennes bières de Paris, Gallia et Demory-Paris**, disparues depuis plusieurs décennies reviennent sur le-devant de la scène. Issu d'un cépage très rare nommé Bacchus, le vin blanc sélectionné par Rech est un **Chapel Down**, une production confidentielle issue d'un petit domaine de 9 hectares situé dans le Kent. La promesse d'une expérience fraîche, croquante, florale, décomplexée et déroutante.

Suggestion pour terminer sur une note à la fois gourmande et estivale : **le Pimm's aux fruits rouges**. Un dessert composé d'une gelée à base de thé Earl Grey sur laquelle est déposée une marmelade de citron et zestes de citron confits. Au-dessus, un biscuit croustillant recouvert d'une crème cheesecake vanillée et de fruits rouges. Un granité à base de Pimm's, un alcool anglais, l'accompagne.

Du 2 au 28 juillet, le Fish & Chips est proposé au déjeuner à 21 € et à 26 € accompagné d'une bière ou d'un verre de vin.



RECH, RESTAURANT DE POISSONS À PARIS DEPUIS 1925.

Repris en 2007 par Alain Ducasse.

Chef permanent : Adrien Trouilloud

Chef consultant : Jacques Maximin

Directeur du restaurant : Eric Mercier

62, avenue des Ternes - 75017 Paris

Tél : 01 45 72 29 47 - www.alain-ducasse.com

* En 1979, Jacques Maximin déjeune à l'Amandier de Mougins dont Alain Ducasse, alors âgé de 23 ans, est le chef. Cette rencontre est le début de plus de 30 ans d'amitié indéfectible et de complicité professionnelle. Après être passé par de grandes maisons comme le Pré-Catelan, Prunier, le Moulin de Mougins au côté de Roger Vergé et La Bonne Auberge, Jacques Maximin décroche 2 étoiles Michelin pour Le Chanteclerc de l'Hotel Negresco à Nice, avant d'ouvrir son restaurant-théâtre éponyme dans la même ville, puis sa «Table d'Amis» à Vence. C'est à Cagnes-sur-Mer que cet enfant terrible de la cuisine et Meilleur Ouvrier de France, officie aujourd'hui dans son Bistrot de la Marine (1 étoile Michelin) où les gourmets se croisent pour goûter à son inégalable cuisine de la mer.

Contact :

Aude Nouailhetas

aude.nouailhetas@alain-ducasse.com - Tél. : 01 58 00 23 68