

La Côte de «veau tigré» corse d'Abbatucci au Ritz

Déjeuner du lundi 30 novembre au ven- dredi 04 décembre 2009

Ces produits qu'il faut avoir goûté une fois dans sa vie...

Jacques Abbatucci, le digne héritier d'une dynastie nobiliaire qui a engendré un général de la Révolution et un garde des Sceaux, décide, en 2000, de convertir en agriculture biologique les terres familiales de la vallée du Taravo, en Corse-du-Sud. Il y a reconstitué un troupeau de 180 têtes à partir d'une authentique souche bovine Corse connue sur place sous le nom de Saïnata. Les veaux têtent leurs mères et plus tard ils se nourrissent de tout ce que le maquis leur réserve comme gourmandises. Du coup, ils sont évidemment moins gras et persillé qu'un Charolais, mais leur chair n'en n'est pas moins très goûtée.

De son côté Eric Verdier prospecte inlassablement les grands terroirs de Provence et du Languedoc pour y révéler les potentialités des vignobles en devenir. Pour la première fois en 2008 le plantier de merlot sur le lieu-dit « Chalance » à Château Virant a pu être incorporé dans la future cuvée Eric Verdier. Ce merlot 2008 est tellement remarquable qu'il aurait pu sans problème réaliser une cuvée monovariétale, toutefois l'assemblage avec le cabernet sauvignon de « Règne-Iris Nord » offrit un spectacle gustatif encore plus intense. Les « merlot » et « cabernet sauvignon » ont été vinifiés et élevés séparément afin qu'ils puissent exprimer sous bois leurs propres caractéristiques.

Envisager la rencontre de deux authentiques grands produits ne pouvait s'imaginer que dans un lieu mythique sous la houlette d'un chef d'exception. Etudier le « bilan carbone » d'une telle opération nous conduit à proposer cette viande rare sur le continent plutôt que d'affréter un charter pour la goûter sur l'île de Beauté, la bien nommée.

Nous avons sollicité Michel Roth, nommé en 2009, Président de l'Académie des Bocuse d'Or. Une bonne nouvelle n'arrivant jamais seule, il a conduit l'équipe de l'Espadon à l'accession à la deuxième étoile au Michelin, ce qui n'est que justice pour le prestigieux guide rouge qui corrigeait là une authentique faute de goût. Nous devons remercier l'équipe de l'Espadon autour de Michel Roth, Jean-Claude Ruet et Christophe Kelsch de bousculer leur fonctionnement pour satisfaire notre souhait « d'enfants gâtés ».

Nous avons conçu ce repas autour de la Cuvée Nolli me Tangere 2008 sur la base d'une demi-bouteille maximum par personne.

Amuse bouche : Crème de marrons et foie gras poêlé aux épices

Emincé de noix de St Jacques marinées au jus d'agrumes

Côte de veau Corse, croustillant de choux et champignons sauvages

Millefeuille en tradition Ritz

Réservation : au 01 43 16 30 80 - espadon@ritzparis.com

Prix : **120 € TTC incluant le vin en référence, eau minérale et le café.**

Horaire : classiques du restaurant l'Espadon, seulement au déjeuner.

Lieu : Le Ritz - 15, place Vendôme - 75001 PARIS - Tél. : 01 43 16 30 80.

