

Ce n'est pas parce que les fêtes de fin d'année sont passées qu'il faut oublier le foie gras ! Profitons-en encore dans l'harmonie de cet accord évident concocté par le chef Jean-Louis Nomicos.

Par Olivier Poels,
photos : Régis Grman



Languedoc, pigeon, foie gras et figues

Par le chef
Jean-Louis Nomicos

En nous posant à la table de Jean-Louis Nomicos, nous allons chercher une cuisine rassurante et gourmande qui sait mettre en valeur les produits du moment et surtout faire écho aux vins dont le chef est un authentique amateur. La cuvée que je lui soumetts est une de mes découvertes récentes, un vin du Languedoc, assemblage de syrah et de viognier d'une très jolie droiture. Il appelle un plat délicat mais profond ; il réclame de la sauce, du jus et du poivre, une viande rouge et une pointe de rondeur.

Le temps que le chef écrive sa partition et l'interprète, impossible de résister à l'envie de déguster ce que l'on nomme le "plat signature". Une création qui remonte à l'époque où Jean-Louis Nomicos dirigeait les cuisines de *La Grande Cascade* et qui n'a jamais cessé de le suivre. Un plat réclamé par les clients qui n'hésitent parfois pas à venir de très loin pour le déguster : le gratin de macaroni au foie gras et à la truffe. Une association d'une apparente simplicité mais au résultat diaboliquement gourmand et au caractère délicieusement régressif. Un plat qui offre une voie royale aux vins rouges avec un peu d'âge au compteur. La bonne nouvelle, c'est que j'ai justement une bouteille de Château Beauregard 2011 (Pomerol) dans ma besace. Sorte de prémonition peut-être, car l'accord fait mouche et ne souffre aucune discussion. Le couplet pomerol et truffe est bien connu ; si l'on ajoute un peu de foie gras et une pointe de parmesan gratiné, on obtient une parfaite fusion des matières et des goûts. Il n'y a pas à commenter... juste à déguster.

Mais revenons à notre syrah-viognier pour laquelle Jean-Louis Nomicos a taillé un costume sur mesure. Comme une évidence, le pigeon s'est imposé. Il faut dire que le volatile est un sacré faire-valoir pour les vins rouges. Il n'en fait jamais ni trop, ni trop peu. Enrobé par une sauce salmis, un classique parmi les classiques, et dopé par les saveurs douces et réconfortantes de la figue rôtie, cette création emporte notre vin et l'épouse pour le meilleur et pour le meilleur en de belles noces savoureuses.



LE RESTAURANT **Nomicos** à Paris

Le 16, avenue Bugeaud, dans le XVI^e arrondissement de Paris : voilà une adresse mythique pour les gastronomes. Ghislaine Arabian, Frédéric Simonin, le maître Joël Robuchon et, depuis 2010, Jean-Louis Nomicos font vivre ce lieu discret de l'ouest parisien. D'abord baptisé *Les Tablettes*, le restaurant porte désormais le nom de son chef : *Nomicos*. Une table classique mais dans l'air du temps où Jean-Louis Nomicos évolue en toute liberté.