

Le Café M

LA MAGIE DES FÊTES S'INVITE AU CAFÉ M

L'esprit des fêtes retranscrit à travers la cuisine fine du chef Sébastien Roux

QG fétiche des parisiens aguerris, à deux pas de la place de la Madeleine, Le Café M se met à l'heure d'hiver à l'approche des fêtes. Sous la houlette de Sébastien Roux, restaurant parisien fait voyager, cette saison 2021, les papilles au-delà des montagnes et des océans. Avec un premier twist enneigé de sa cuisine de marché furieusement Parisienne que les visiteurs pourront découvrir le soir de Noël. Tandis que le 31, les beaux produits iodés, entre poissons et crustacés seront de mise. Une célébration du beau et du bon à déguster dans un décor joyeux habillé de guirlandes illuminées et autres sapins enneigés. Vivement les fêtes !

Un décor féérique

Propulsant ses visiteurs dans l'ambiance réjouissante des fêtes, le Café M pose le décor d'un petit éden hivernal.

Avant même de passer la porte, on y admire une devanture habillée de guirlandes aux formes oniriques, rappelant les branches d'une forêt d'hiver, décorées de boules d'or. Tandis qu'à l'intérieur, les sapins parsemés d'une fine couche de neige, tutoient les branchages organiques, le tout paré de décorations de Noël également couleur or.

Un menu de Noël effet boule de neige

Un tourbillon de flocons souffle sur les cuisines du Café M le soir de Noël 2021. Avec aux commandes **PLATP**

le **R** talentueux **CIPAL** chef Sébastien Roux, le menu du 24 s'amuse de l'imaginaire captivant et merveilleusement régressif de la boule de neige. Prouesse gastronomique, au combien poétique, qui constitue le fil rouge de ce festin enchanteur. En trompe l'œil, les festivités culinaires débutent avec une entrée légère immaculée au foie gras et yaourt croustillant.



Suivi ensuite de la praire en gelée de concombre, à déguster après avoir préalablement versé une pointe de caviar Oscière sur le palais. Puis, la terrine de foie gras à la gelée à la cannelle et vin chaud, accompagnée de chutney de poire, madeleine de Proust du chef, s'impose. Avant l'arrivée fracassante de la pintade fermière en deux cuissons à la truffe. En dessert note sucrée, la boule de neige meringuée à l'extrême, à la noix de coco et fruits exotiques, rafraîchit les papilles, autant qu'elle évoque également les belles décorations qui habillent les sapins de fêtes. La boule est bouclée.

Au programme ? L'arrivée en fanfare d'un homard en médaillon servi avec un consommé de champignons de Paris. Qui laisse ensuite place aux belles langoustines en raviole et mousse de pain brûlé provenant de la boulangerie de Frédéric Lalos, meilleur ouvrier de France. Puis succèdent les Noix de Saint-Jacques au comté gratiné, réinterprétation iodée et noble de la célèbre soupe à l'oignon. Avant de goûter le fabuleux turbot au jus de volaille et topinambours. Cerise sur le gâteau ? Un vacherin, signature du chef, qui se décline à l'orange glacée à l'extrême, verveine et Grand Marnier. Très personnel et gourmand, ce dessert vient achever ce festin tout en finesse. Il ne reste plus qu'à trinquer à la nouvelle année.

Un menu du nouvel an en ode aux grands classiques de la cuisine parisienne

Après avoir dégusté un dîner de Noël aux sommets, les fins gourmets pourront descendre, tout schuss, en direction de Paris et ses recettes d'antan, le soir du nouvel an au Café M. Aussi léger que délicat, c'est la crème des produits du terroir marin qui est à l'honneur, revisités selon les grands classiques parisiens, le 31. Une volonté du chef Sébastien Roux de mettre en avant les petits producteurs locaux, tout en régaland les palais exigeants.

Des menus festifs croqués par l'illustratrice C comme Line

Preuve que le Café M ne laisse rien au hasard, ce n'est d'autre que la talentueuse illustratrice C comme Line qui a réalisé les cartes de fêtes en images. Soit des croquis à la minutie extraordinaire pour mettre à l'honneur la cuisine fine de Sébastien Roux et le déroulé exigeant de ces deux festins de fin d'année.

