



**Gault&Millau**

### **La Maison Médard, toujours en quête de nouveautés, fait découvrir l'Autruche à ses clients**

À **Boulleret**, dans le Cher, **Julien Médard** est perpétuellement en quête de **nouveautés** pour son restaurant, la Maison Médard. Le Chef s'est donc rapproché d'un producteur local d'**Autruche** dont il avait entendu le plus grand bien, pour proposer à ses clients d'autres viandes que les traditionnels bœuf, agneau ou volaille.

En résulte un délicieux **tartare de filet d'Autruche**, qu'il accompagne d'un jaune d'oeuf à 68°, d'un pressé de pommes de terres au thym et d'un bouillon de volaille aux peaux de pommes de terre grillées.

*" Il s'agit d'une viande rouge comme le bœuf mais elle est encore plus goûteuse et avec une texture exceptionnelle. C'est une viande peu connue, donc je n'ai donc pas voulu la dénaturer pour rester un maximum dans le produit, et avec des accompagnements simples pour ne pas perdre le client ", confie Julien Médard.*

En proposant cette nouveauté, le Chef a aussi souhaité tourner la page de ses vieux souvenirs, lorsqu'il était encore à la mode de proposer Autruche et Kangourou lors de fêtes de fin d'année. Il a donc appris à redécouvrir ce mets d'une **extrême qualité**, mais aussi d'une certaine **rareté** puisque son prix dépasse les 50 euros par kilo. Contrairement à la volaille et leurs suprêmes, seules les cuisses de l'Autruche sont dégustées. Elles nécessitent donc un gros travail de préparation et engendrent forcément de la perte, d'où un tel prix.

Les retours de ses quelque 500 clients à qui il a déjà servi son tartare sont excellents, eux qui connaissaient l'Autruche sous sa forme grillée, apprécient de découvrir un nouveau goût, plus prononcé et encore plus racé que le bœuf.



La recette du tartare d'Autruche, jaune d'œuf à 68 °C, pressé de pommes de terre et bouillon de volaille

**Pour 8 personnes**

**Ingrédients**

**Tartare d'autruche :**

800 g de filet d'autruche paré  
80 g de cornichons en brunoise  
25 g de ciboulette ciselée  
80 g d'échalotes  
10 cl d'huile d'olive  
Fleur de sel  
Poivre blanc

**Condiment jaune d'œuf et moutarde :**

8 jaunes d'œufs  
40 g de moutarde de Dijon  
5 cl d'huile d'olive douce  
Sel fin

**Pressé de pommes de terre au thym :**

1,5 kg de pommes de terre Agria ou Bintje  
250 g de beurre clarifié  
10 branches de thym frais  
sel et poivre blanc

**Bouillon de volaille aux peaux de pommes de terre grillées :**

2 litres de fond blanc de volaille  
100g de peaux pommes de terre grillées  
1 échalote  
1 branche de thym  
20 g de beurre  
5 g de fécule de pomme de terre (facultatif)

### **Finition :**

Quelques brins de ciboulette

Huile d'olive vierge extra

Fleur de sel



### **Préparation**

#### **Échalotes confites :**

Émincer finement les échalotes. Les cuire à feu très doux dans l'huile d'olive pendant 30 minutes sans coloration. Égoutter et refroidir.

#### **Pressé de pommes de terre :**

Faire fondre le beurre clarifié avec le thym et laisser infuser 30 minutes. Éplucher les pommes de terre puis les trancher finement à la mandoline. Monter en couches régulières dans un cadre chemisé en assaisonnant légèrement chaque couche. Arroser régulièrement de beurre clarifié infusé.

Cuire à 160 °C pendant environ 1 h 15 sous papier cuisson et léger poids. Refroidir sous presse une nuit.

Le lendemain, détailler 8 rectangles. Au moment de servir, colorer les deux faces dans une poêle jusqu'à obtenir une belle croûte dorée.

#### **Jaunes d'œufs à 68 °C :**

Cuire les œufs entiers 45 minutes à 68 °C. Prélever les jaunes. Mixer avec la moutarde et l'huile d'olive. Rectifier l'assaisonnement. Réserver en poche.

#### **Bouillon aux peaux de pommes de terre grillées :**

Rôtir les peaux de pommes de terre à 180 °C jusqu'à coloration. Faire suer l'échalote au beurre. Ajouter les peaux de pommes de terre grillées puis le fond blanc de volaille. Ajouter le thym. Infuser 30 minutes à frémissement. Passer au chinois étamine. Réduire légèrement. Si nécessaire, lier très légèrement avec la féculé. Le bouillon doit rester fluide et brillant.

### **Tartare d'autruche :**

Tailler la viande au couteau en brunoise régulière. Ajouter les cornichons, les échalotes confites, la ciboulette. Assaisonner avec fleur de sel, poivre et quelques gouttes d'huile d'olive. Mélanger au dernier moment.

### **Dressage :**

Déposer un rectangle de pressé de pommes de terre chaud. Former 100 g de tartare d'autruche par personne. Ajouter un point de jaune d'œuf. Verser environ 8 cl de bouillon dans le milieu de l'assiette.



**Julien Médard** a choisi de s'installer en **Berry** pour y affirmer une vision personnelle du métier : une **cuisine d'instinct**, construite sur la compréhension des **saisons** et la proximité constante avec les **artisans du goût**. Originaire de la Sologne voisine, il

revendique un attachement intime à ces paysages de forêts, d'étangs et de terres agricoles, qui irriguent son inspiration.

**Maître Cuisinier de France** et ambassadeur du tourisme durable avec le **label Qualité Tourisme**, la Maison Médard incarne une haute cuisine responsable où réduction des déchets, compostage, économie d'eau et sourcing éthique s'inscrivent dans une cohérence globale. En salle, **Delphine Médard**, Maîtresse de maison, orchestre une hospitalité sobre et lumineuse, en parfaite résonance avec l'ADN durable de la maison, récompensée en 2025 par le **Prix de l'Accueil Gault&Millau**. En 2026, le **Prix Terroir d'Exception Gault&Millau** récompense une vision exigeante et engagée de la gastronomie française, celle d'une cuisine enracinée mais contemporaine, élégante sans démonstration, où le goût se conjugue avec conscience.

À **Boulleret**, la Maison Médard confirme ainsi sa place parmi les tables qui façonnent aujourd'hui l'avenir de la haute cuisine responsable en France.





### **3 BONNES RAISONS DE VENIR A LA MAISON MEDARD :**

- Découvrir les vignobles du Grand Sancerrois et les produits locaux comme la Morille ou l'Autruche.
- Découvrir la cuisine du 4ème meilleur restaurant au monde au classement Trip Advisor en 2023
- Apprécier le sens de l'hospitalité unique de cette maison étoilée au Guide Michelin, à moins de deux heures de Paris