

Le samedi 28 octobre dernier se tenait la 6^{ème} édition du Championnat du Monde du Lièvre à la Royale à Romorantin dans le cadre des Journées Gastronomiques de Sologne. Un monument de la cuisine française que Chefs de partie, seconds de cuisine et Chefs de cuisine sont amenés à réaliser en ballotine accompagné d'au moins une garniture et d'une saucière à part.

Le Chef Thibault Nizard, 30 ans, chez lui depuis avril dernier dans son restaurant L'Aube – 10, rue de Richelieu Paris 1^{er} – est sacré Champion du Monde du Lièvre à la Royale 2023. Ce saucier de formation et technicien hors-pair a réalisé pour l'occasion un lièvre à la royale en ballotine doublé d'une garniture Sénateur Couteaux. Une audace pour ce fervent défenseur de la gastronomie française traditionnelle qu'il se plaît à remettre au goût du jour à la carte de son restaurant.

L'Aube, rare adresse parisienne à célébrer la cuisine du gibier grâce à un menu spécialement dédié, devient l'écrin de choix de viandes de caractère, à consommer sans modération cet hiver.

Informations pratiques :

Restaurant L'Aube

10, rue de Richelieu

75001 Paris

Menu Chasse (8 temps) - 190€

Lièvre à la royale en deux services