

LES CARNETS D'ÉTÉ DE



Rooster

BATIGNOLLES





Il faut se rendre dans le quartier parisien des Batignolles pour découvrir ce qui pourrait bien être le 17^e arrondissement de Marseille.

Depuis 2019, à l'angle de la rue Cardinet, Frédéric Duca célèbre sa ville natale chez Rooster, sa propre maison. **Plus qu'une table, il crée un repaire provençal où la gourmandise et le raffinement sont rois.** Alors que la belle saison s'annonce, le chef tire de ses cahiers d'inspirations des plats ensoleillés chers à son cœur. L'été marseillais vient s'installer aux Batignolles.

Un doux mistral semble souffler jusqu'à la rue Cardinet, apportant avec lui des parfums familiers à ceux qui ont grandi au bord de la Méditerranée. Depuis sa cuisine ouverte et surélevée, le chef Frédéric Duca prépare le prochain service. **Autour de lui, des poissons frais, des encornets, des fruits gorgés de soleil, et des légumes de saison** qui promettent des assiettes pleines de caractère. Derrière chaque produit, il y a une main, un regard, une histoire, une source d'inspiration

inépuisable à l'origine de ses recettes favorites. Pour la saison estivale, il en partage quelques-unes, et avec elles autant de souvenirs et d'émotions.

Clin d'œil aux retrouvailles marseillaises, la dégustation débute par des **panisses**, passage obligé chez Rooster, quelque soit la couleur du ciel. Elles se dégustent du bout des doigts, brûlantes et légèrement relevées de poivre du moulin et sonnent le début des réjouissances.



Cette mise en bouche précède la vedette des marchés provençaux : **la fleur de courgette**. Pour son entrée estivale, le chef associe sa finesse et son élégance à la noblesse du homard. Il y glisse une farce de merlan qui lui apporte texture et relief. Pour parfaire cet équilibre et affirmer cette identité typiquement méditerranéenne, il ajoute une bisque de crustacés, puis une dernière touche de pistou.

La seconde entrée à la carte met **la seiche** à l'honneur, souvenir du marché sur le Vieux Port et produit indissociable de la cuisine de Rooster. Elle est cuite à la plancha pour une texture moelleuse parfaite. Les parfums du sud se joignent à elle avec des **gnocchis de pomme de terre, citron confit, marjolaine et cromesquis d'ail doux**. Un **jus de bouillabaisse** vient ajouter de la gourmandise, n'attendant que d'être saucé... Après la mer, le chef se tourne vers les terres de la Provence. Il choisit **l'agneau de Sisteron**, dont il sert **la selle et l'épaule confite, avec du petit épeautre de Provence, du pecorino pour la salinité et un condiment menthe-anchois pour relever avec fraîcheur**.

L'impasse ne pouvait être faite sur **la bouillabaisse**, tant elle raconte l'histoire des marins méditerranéens

et la générosité provençale dont le chef se veut l'ambassadeur. Dans sa cuisine, **rascasse, vive, saint-pierre et galinette** sont cuits séparément, saisis puis déglacés au pastis, avant d'être mijotés avec de l'ail, de la tomate, des oignons pour révéler un bouillon profond, travaillé ensuite en plusieurs cuissons. Le secret de cette recette résidant dans le bouillon, il est déposé à côté des poissons au centre de la table. Frédéric Duca partage à Paris un souvenir familial : celui d'un moment heureux autour d'une bouillabaisse.

Pour clore un repas tout en fraîcheur, **la Pavlova aux fraises** s'acoquine d'une **mousse de brocciu**, flirtant avec les rivages corses, dont la douceur est contrebalancée par **le sorbet basilic**, puissant et aromatique.

« Je puise dans mes racines marseillaises, dans cette cuisine provençale de caractère pour imaginer des recettes qui racontent mon Sud, ici, à Paris.

Rooster, c'est le lieu que j'ai créé avec Cécile, un chez-nous sincère et à notre image : gourmand, chaleureux, ouvert. Un lieu où l'on accueille, où l'on partage, où l'on essaie d'apporter un peu de bonheur au quotidien. »

– Frédéric DUCA



A propos de Frédéric Duca et de Rooster

Natif de Marseille, Frédéric Duca fait ses débuts au Petit Nice de Gérard Passédat où il devient chef de partie à 20 ans. Il poursuit ensuite son ascension dans d'autres grandes maisons, entre Paris et son Sud natal : Taillevent auprès de Michel Del Burgo, La Palme d'Or de l'Hôtel Martinez de Jean-Yves Leuranguer (MOF 1996) et Christian Willer à Cannes, puis au Fouquet's dont Frédéric Duca devient Chef adjoint avant de devenir Chef à l'hôtel La Trémolle, à Paris. Il dirige pendant trois ans les cuisines du restaurant Marsan de la cheffe Hélène Darroze.

Il obtient sa première étoile en tant que chef des cuisines de l'Instant d'Or (Paris) où il défend ses racines méditerranéennes, avec maîtrise et talent. Avidé de nouvelles expériences, il s'installe à New York pour quatre ans et devient chef de Racines dans le quartier de Tribeca. Le New York Times lui attribue alors deux étoiles.

En janvier 2019, il choisit le quartier familial des Batignolles pour accueillir son premier restaurant, Rooster, avec sa femme Cécile. Cuisine du Sud à Paris, rehaussée par un savoir-faire établi d'un bout à l'autre de l'Atlantique : ce restaurant s'inscrit dans la continuité d'un cheminement entre terre et mer.

L'été Marseillais :

Prix moyens entrée / plat / dessert : 90-100 €

Seiche 32 € – Agneau 49 € – Pavlova 17 €

Menu dégustation : 95 €

Bouillabaisse 98 €

à retrouver d'Avril à Juillet sur commande

Formule déjeuner entrée + plat + dessert à 49 €

Rooster

137 rue Cardinet, 75017 Paris

rooster-restaurant.com