



Alain Senderens réinvente l'approche de la création culinaire

Aux commandes de son restaurant Lucas Carton, Alain Senderens bouscule les critères habituels de la gastronomie et réinvente l'approche de la création culinaire.

C'est d'abord découvrir, connaître, apprendre les grands vins et alcools et c'est à partir d'eux que le Maître crée des alliances, invente des recettes, imagine des plats, les teste, les modifie, les revoit, les réessaye puis les adopte, en fixe les recettes et les propose sur sa carte prestigieuse aux gourmets les plus exigeants, accompagnés du verre de vin qui leur correspond. C'est la symbiose des mets, la recherche des

mariages parfaits, c'est la combinaison des produits de terroir d'excellente qualité qui font aujourd'hui l'originalité et surtout l'excellence de la formule.

Que vous choisissiez les langoustines royales aux vermicelles frits avec leur gribiche aux truffes accompagnées d'un verre de Meursault 1992 A Rodet, le rouget barbet en croûte de sel et ses glaçons d'Iliada Kalamata avec son verre de Condrieu "les Chaillées de l'Enfer" 1998, ou le pigeon de Kernivinen et ses petits navets à la cannelle avec son verre de Château Haut-Marbuzet 1997 Duboscq, vous vivrez un grand moment ! Vous pourriez terminer sur une note de plaisir suprême en dégustant un dessert à la grosse peau d'orange confite et son sorbet au cacao amer



Recette

Salade de homard aux truffes et céleri rémoulade

Ingrédients :

(pour 4 personnes)

- 4 homards de 500 g environ
- 300 g de céleri rave, râpé
- 100 g de mayonnaise
- 40 g de truffes hachées
- 40 g de truffes coupées en fines rondelles
- Huile d'olive
- 10 cl de fumet de homard
- Sel, poivre blanc du moulin



avec un verre de Porto Ramos 20 ans d'âge, ou une meringue à la menthe poivrée et sa glace à la réglisse accompagnée d'un verre de Rivesaltes 1975 Domaine Cazes.

Derrière ces noms évocateurs, il y a des années de travail, de découverte, de persévérance et le résultat est à la hauteur du personnage, du cadre, de la présentation des plats et de la qualité du service.

Alain Senderens n'entend pas en rester là : après avoir été le créateur et le président du Conseil National des Arts Culinaires, l'instigateur de la Semaine du goût, avoir écrit et publié 6 livres de cuisine entre 1981 et 1997, il s'intéresse de près aux nouvelles technologies et perçoit avec grand intérêt les possibilités qu'elles offrent de médiatiser la culture gastronomique.

Dans un autre registre qui le passionne, il a travaillé récemment à l'élaboration d'un menu très spécial sur le thème : plats + vins + eaux-de-vie + cigares.

Un hommage aux meilleurs vignerons du monde

Son talent n'ayant pas de limites, il le met au service des vrais professionnels comme à celui du palais délicat des épiciers et il a donc composé sa carte de telle sorte que chaque plat puisse être accompagné du verre de vin qui lui permet de s'exprimer au mieux. C'est en quelque sorte un hommage au travail et au talent des meilleurs vignerons du monde pour lesquels le Maître a un véritable respect qui, sans nul doute, lui est rendu au centuple.

Merci Monsieur Senderens de nous offrir votre savoir et de nous permettre de savourer les trésors de votre Grand Art !



Restaurant Lucas Carton
9, place de la Madeleine - Paris 8^e
Téléphone : 01 42 65 22 90

Préparation du céleri rémoulade aux truffes

Réserver 4 c. à s. de mayonnaise, détendue avec quelques gouttes de fumet de homard pour obtenir la consistance d'une sauce. Mélanger le céleri avec un peu de mayonnaise, ajouter les truffes hachées, saler, poivrer et réserver au frais.

Cuisson et préparation des homards

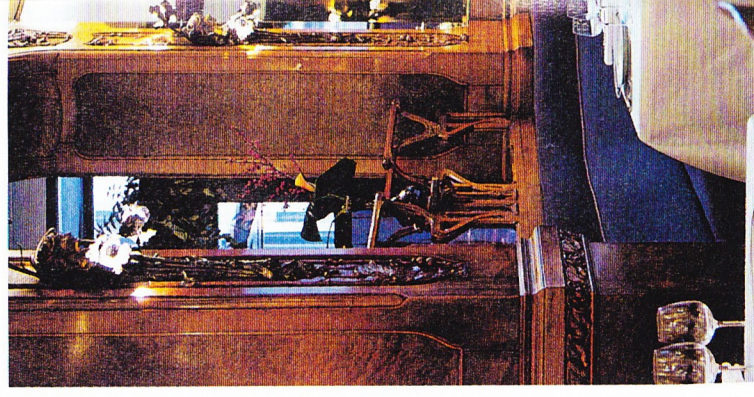
Laver les homards sous l'eau froide et les faire cuire à la vapeur durant 3 mn 30. Après la cuisson, les passer rapidement sous l'eau froide, puis les découper : poser les homards sur une planche, décortiquer les pinces, séparer la queue et en extraire la chair. Éliminer l'intestin qui se trouve sur le dessus de la queue et découper celle-ci en médaillons de 5 à 8 mm d'épaisseur. Réserver la tête et le bout de carcasse de la queue pour la décoration et les lustrer avec un peu d'huile d'olive pour leur donner un aspect brillant.

Finition et dressage

Dresser le céleri rémoulade au centre des assiettes et couvrir joliment avec les médaillons de homard intercalés de rondelles de truffes. Placer les pinces en haut de l'assiette et napper de mayonnaise. Décorer l'assiette avec la queue et la tête du homard et servir aussitôt.



3



Alain

1 Discretion et convivialité des salons privés - 2 et 5 Des boiserie blondes sculptées ornent la salle de restaurant - 3 Alain Senderens : puits de science et simplicité exemplaire - 4 Lucas Carton : une enseigne emblématique au cœur de Paris.

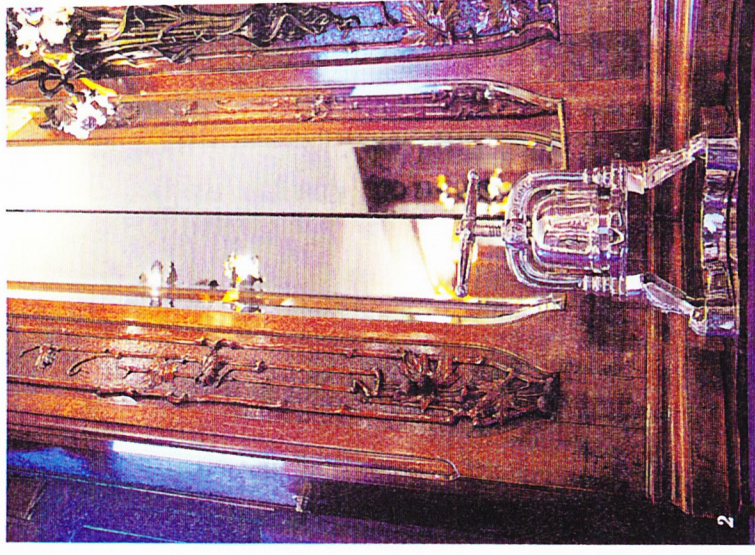


4



5





Senderens, l'homme à qui parle le vin..

**Toute une vie dédiée
à une passion :
l'art culinaire.**

**L'étude et la
connaissance des
vins, la passion de
la gastronomie,
l'envie d'en savoir
toujours davantage,
ont fait qu'aujourd'hui - de Grand
Chef qu'il était -
Alain Senderens
est devenu
"Le Grand Maître
de l'Art Culinaire".**

Un parcours sans faute

Alain Senderens entre en gastronomie comme on entre en religion en 1957, année où il commence son apprentissage à l'hôtel des Ambassadeurs à Lourdes. Après son service militaire, il débute à la Tour d'Argent, va chez Lucas Carton, puis au Berkeley et au Hilton Orly avant d'ouvrir son restaurant dont il est également le chef de cuisine : l'Archestrate à Paris. Il grimpe les échelons très vite : première étoile au Michelin en 1968, la deuxième en 1974 et la troisième en 1978. En 1985 il s'installe aux commandes du restaurant Lucas Carton ainsi gratifié de 3 étoiles au Michelin et le grand chef ne quitte plus la maison où il officie de main de Maître. Lucas Carton, restaurant emblé-

matique s'il en est, est inscrit à l'inventaire des monuments historiques en 1987. Ses boiserie blondes sculptées par l'atelier de Majorelle, ses motifs végétaux, le bronze, les chaises modèle 1900, les salons à l'étage en font un lieu raffiné apprécié des hommes d'affaires de tous les continents.

Les plus hautes distinctions

Des étoiles, des décorations, des honneurs, des références... Alain Senderens les reçoit, les mérite, les estime et, s'ils récompensent son professionnalisme, sa gentillesse et sa bonne humeur mériteraient bien, à eux seuls, les récompenses les plus importantes. La médaille de Chevalier du Mérite Agricole, celle de Chevalier de l'Ordre National du Mérite, d'Officier des Arts

et des Lettres, d'Officier de l'Ordre National du Mérite en titre de l'Industrie, Médaille vermeil de la Ville de Paris, Chevalier de la Légion d'Honneur, tous ces titres qui lui ont été attribués lui vont bien et son plastron sera bientôt trop petit pour en accueillir davantage ! A quand la médaille qui viendra récompenser son incroyable simplicité qui n'a d'égal que son talent ?

