



SAVEURS VINTAGE RÉVOLUTION DE PALAIS

Le chef étoilé saumurois Mickaël Pihours remet subtilement au goût du jour la traditionnelle matelote d'anguilles, restituant ses lettres de noblesse à ce mets prisé des bateliers de Loire. Célébrée par Curnonsky, prince de la gastronomie et chantre de la cuisine angevine, la matelote a trôné sur les tables des guinguettes jusqu'à leur âge d'or au début du XX^e siècle.

Entretien_Nicolas Roy - Photos_Léonard De Serres

The Michelin-starred Saumur chef Mickaël Pihours is subtly reinstating traditional eel stew to modern day tastes, restoring the credentials of this dish which is a favourite of Loire boatmen. Made famous by Curnonsky, prince of gastronomy and a promoter of Angevin cooking, the stew had pride of place on the tables of raver-side taverns until their golden age in the early twentieth century.

MATELOTE D'ANGUILLES DE LOIRE REVISITÉE

Saumur-Champigny
& olives taggiascha

pour 4 PERSONNES
PRÉPARATION 30 min CUISSON 10 min

2 anguilles fraîches vidées et lavées
8 champignons blancs
2 tranches de pain de mie
100 g d'olives Taggiascha
2 pommes de terre
1 botte de carottes fanes
1 bouteille de Saumur-Champigny
Ail, sel, poivre, beurre, huile d'olive, crème liquide

Garniture aromatique

1 carotte
1 poireau
1 céleri branche
1 oignon
Thym, laurier (bouquet garni)

Purée d'olives Taggiascha

Éplucher les pommes de terre et les cuire à la vapeur.
Mixer 50 g d'olives Taggiascha puis incorporer à la pulpe de pomme de terre. Crémér légèrement, assaisonner puis réserver.

Matelote d'anguilles

Suer la garniture aromatique à l'huile d'olive, pendant environ 10 minutes à feu doux. Mouiller avec le Saumur-Champigny, porter à ébullition puis flamber. Laisser cuire à petit frémissement pendant 15 minutes.

Couper les anguilles en tronçons de 3 à 4 centimètres environ. Les plonger dans le vin rouge et cuire environ 10 à 12 minutes à petit frémissement. Retirer les anguilles, leur ôter la peau quand celles-ci sont encore chaudes, puis réserver.

Garniture

Éplucher et tailler les carottes fanes en biseau. Les cuire à l'anglaise. Couper en quatre les champignons de Paris et les faire revenir avec une noisette de beurre et de l'ail haché.

Couper le pain de mie en rectangle, les faire toaster puis les gratter à l'ail et aux olives.

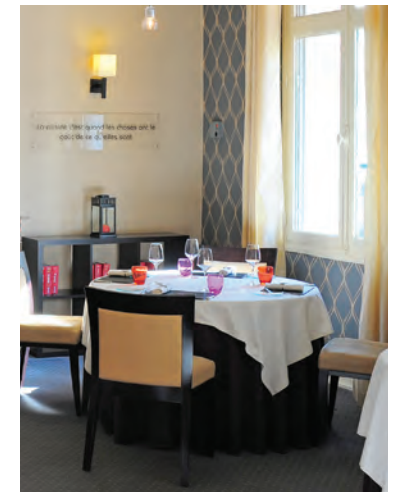
Sauce émulsionnée

Passer au chinois étamine le jus de cuisson puis monter au beurre. Rectifier l'assaisonnement.

Faites bouillir 25 cl de crème liquide avec les olives Taggiascha restantes, mixer, passer. Garder au chaud afin d'émulsionner pour récupérer l'écume (peut aussi se faire dans un siphon à chantilly).

Dressage

Réchauffer les tronçons d'anguilles dans la sauce.
Réchauffer les carottes dans un peu de beurre non coloré, les champignons, la purée d'olives Taggiascha et les croûtons de pain de mie. Dresser harmonieusement, napper de sauce vin rouge et finir avec l'écume d'olives. Vous pouvez aussi rajouter 2 ou 3 olives entières dans l'assiette.



RESTAURANT LE GAMBETTA

Céline et Mickaël Pihours ont ouvert les portes du restaurant Le Gambetta en 2006. Artisan de l'art culinaire français, Mickaël Pihours cultive « une cuisine qui joue sur les textures, les associations de saveurs, les épices et le plaisir des yeux ». Un travail récompensé depuis 2010 par une étoile au Guide Michelin.

Le Gambetta

12, rue Gambetta – 49400 Saumur
restaurantlegambetta.com

ANGUILLES DE LOIRE

Ils ne sont plus que huit pêcheurs professionnels à exercer dans le département de Maine-et-Loire. Au filet guideau ou à la bosselle, la pêche se pratique d'avril à fin août pour la petite anguille, et d'octobre à février pour l'anguille d'avalaison. [Association interdépartementale des pêcheurs professionnels en eau douce du bassin de la Loire et des cours d'eau bretons.

Jérôme Monfray - 06 63 06 52 53

AOC SAUMUR-CHAMPIGNY

en chiffres :

1 cépage principal, le cabernet franc
1 500 hectares de vigne
9 communes (Chacé, Turquant, Varrains, Dampierre-sur-Loire, Montsoreau, Parnay, Saint-Cyr-en-Bourg, Saumur, Souzay-Champigny)
120 producteurs – 85 000 hectolitres de vin par an.

producteurs-de-saumur-champigny.fr

