

PARIS  
**MATCH**

**MARADONA**  
LES DERNIERS JOURS  
ENQUÊTE SUR UNE MORT SOLITAIRE

# GÉRALD DARMANIN L'ÉPREUVE DU FEU

AFFAIBLI PAR UNE SEMAINE  
DE POLÉMIQUES, LE MINISTRE  
DE L'INTÉRIEUR FAIT FACE

**« JE N'ABANDONNERAI  
PAS LES POLICIERS »**

**CHRISTOPHE DOMINICI**  
L'ÉMOUVANT TÉMOIGNAGE  
DE SA FEMME LORETTA  
L'ALBUM DE LEUR BONHEUR

**SEXE ET BUSINESS**  
GWYNETH PALTROW NE PENSE QU'À ÇA

www.parismatch.com

M 02533 - 3735 - F: 3,20 €



N° 3735 DU 9 DÉCEMBRE 2020 - FRANCE METROPOLITAINE 3,20 € - A - 5 € / AND - 3,10 € / BEL - 3,40 € / CAN - 6,80 \$ CAN / CH - 5,60 CHF / D - 4,80 € / DOM - 4,50 € / ESP - 4,20 € / GR - 4,20 € / IT - 4,20 € / JAP - 3,40 € / MAR - 3,8 MAD / NL - 4,70 € / PORT. CONT. - 4,20 € / TOM A - 1 000 XPF / TOM S - 450 XPF / TUN - 6 DND / USA - 7,50 \$ USD - PHOTO: CYRIL ZANNETTAS/AGENCE VI

# VIVRE MATCH

VINS DE FÊTES



*Dans les cuisines de son restaurant Pouliche dans le X<sup>e</sup> arrondissement à Paris, ouvert le temps de notre séance photo.*

Pour Paris Match, la cheffe virtuose fait sonner l'accord parfait en alliant mets classiques avec le spiritueux le plus vendu en France depuis 50 ans...

## Whisky et gastronomie

# Amandine Chaignot

# BOUSCULE

# LES CODES

Par **Emmanuel Tresmontant**  
Photos **Philippe Garcia**

Au risque de heurter la susceptibilité de certaines féministes, Amandine Chaignot est une belle pouliche: «C'est le surnom que j'ai reçu quand j'ai participé au Bocuse d'or en 2001, à 21 ans... Je l'assume parfaitement: la pouliche symbolise pour moi l'énergie et la joie de vivre, tout ce que je veux exprimer dans ma cuisine aujourd'hui.» Cavalière émérite depuis son enfance passée dans la vallée de Chevreuse, cette fille de scientifiques de haut niveau ne pouvait ainsi faire autrement que de baptiser son restaurant Pouliche, d'autant plus que le lieu qu'elle a choisi était une ancienne écurie du X<sup>e</sup> arrondissement de Paris (là où étaient situées les «petites écuries du roi»)...

Avant de fermer pour cause de confinement, ce restaurant fondé en octobre 2019 marchait du feu de Dieu. Pour 28 euros au déjeuner et 55 euros au dîner, on y savourait une cuisine libre et pétillante axée à 80 % sur les légumes des petits maraîchers

d'Ile-de-France, comme son vol-au-vent de racines, son ceviche de blettes, ses cocos de Paimpol à l'eau de rose et à la glace persil, ses choux de Bruxelles râpés à cru aux pignons de pin et à l'huile de basilic...

Après avoir passé vingt ans dans les palaces aux côtés des plus grands chefs (Piège, Alléno, Ducasse, Frechon...), notre surdouée éprouvait le besoin de revenir aux sources de la cuisine: «Je voulais avoir ma propre maison, ma brigade, mes clients, et créer un lieu vivant... Suivre mes humeurs du jour et ne pas me laisser enfermer dans des plats signatures.»

Amandine est aussi une intellectuelle (elle a fait des études de pharmacie) qui aime les défis. Quand nous lui avons demandé de cuisiner à partir d'une sélection de whiskys, elle a joué le jeu. «Le whisky offre une large palette aromatique (bois, chocolat, caramel, épices, fruits, tourbe, fleurs, céréales...) qui permet toutes sortes d'accords inattendus.» ■



## DOMAINE DES HAUTES GLACES 2016 L'ALLIÉ DU CANARD AU CHOU

En ce moment, Amandine s'intéresse particulièrement aux whiskys français d'exception qui sont parvenus en quelques années à se forger un vrai style (on compte 60 distilleries toutes régions confondues). Le whisky qu'elle a choisi est une édition limitée à 360 bouteilles du Domaine des Hautes Glaces, perché dans les Alpes dans une ferme de 400 ans et qui cultive ses propres céréales bio. Un single cask frais et léger, à base d'orge, élevé quatre ans dans un fût unique de saint-joseph et qui sent bon les céréales, les fleurs et la cire.

«Avec le whisky, il faut des plats qui aient du goût et de la longueur en bouche. Celui-ci s'accordera bien avec un magret de canard à la fois puissant et fin. Le chou, la châtaigne et le lard de Colonnata (affiné sur du marbre de Carrare) apportent de la rondeur.» 129 €.

**RECETTE • 1 filet de magret de canard pour deux**  
**• 1/4 de chou frisé • 1 poignée de châtaignes • 1 jus de viande**  
**• 1 tranche de lard de Colonnata**

Pour le jus de viande, colorer des parures et des ailerons de canard dans une casserole avec un peu d'huile et des échalotes coupées, trois gousses d'ail écrasées. Mouiller en couvrant à hauteur avec de l'eau ou du bouillon. Laisser mijoter deux heures. Passer au chinois. Réduire jusqu'à obtention d'une jolie consistance. Mettre de côté.

Faire rôtir le magret 11 min au four à 190 °C. Sortir et laisser reposer. Effeuille le chou, faire blanchir 2 min dans de l'eau salée bouillante. Réserver une châtaigne crue et l'éplucher. Griller les autres à la poêle ou au four. Les éplucher. Dans une casserole, faire fondre une noix de beurre. Faire revenir les feuilles de chou et les châtaignes en les roulant. Les secondes doivent farcir les premières. Disposer la tranche de lard par-dessus sans la cuire. Trancher le magret et disposer au centre de l'assiette. Napper avec le jus de viande et un peu de whisky. Râper la châtaigne crue comme du parmesan. Saler et poivrer. (Suite page 122)

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. A consommer avec modération.



A LIRE

### UN WHISKY À TOUT PRIX

Du vieil adage gaulois : « Avec des si, on mettrait Lutèce en amphore », la chronique a fait : « Avec des si, on mettrait Paris en bouteille ». Prenant la métaphore à la lettre, Patrick Mahé, rédacteur en chef des numéros hors-série de Paris Match, relève l'ironie du proverbe de manière spectaculaire. Son « Whisky collector », ouvrage aussi massif qu'esthétique, met en scène une insolite chasse au trésor qui nous conduit d'Écosse en Irlande, du Kentucky au Japon, en quête des flacons les plus rares. Surgies du secret des caves, des bouteilles culminent au million de dollars pièce – parfois plus – lors de ventes aux enchères, à Edimbourg ou à Hongkong... Sous la couverture (un flacon de Midleton irlandais profilé) défilent d'inaccessibles Macallan écossais, en flacons de Lalique, et des centaines d'œuvres d'art (étiquettes, label, cuvées) à tirages limités – y compris des japonais. Les cotes sont répertoriées dans l'ouvrage. Elles font « flamber » l'or ambré de flacons jalousement exposés en vitrine (ou rangés au coffre), mais jamais débouchés !

« Whisky collector », de Patrick Mahé, éd. Gründ, 240 pages, 69 €.

## WOODFORD RESERVE MASTER'S COLLECTION ET TARTE AU CHOCOLAT

Elvis Presley chantait « Blue Moon of Kentucky » en sirotant un bourbon on the rocks... Inventé en 1789 par le pasteur Elijah Craig, le bourbon est la quintessence du Kentucky, la synthèse de ce qui a toujours fait sa réputation : son maïs et ses eaux pures de montagne. En voici un rare (quelques milliers de bouteilles seulement) issu d'une très ancienne distillerie de 1812. En plus du maïs traditionnel, le « Master Distiller » Chris Morris a ajouté 15 % de seigle malté et torréfié pour enrichir son profil aromatique.

« C'est vraiment un whisky de dessert, nous dit Amandine, on sent le moka, le caramel et le cèdre, la bouche est très chocolatée : une tarte fine au chocolat noir du Pérou s'impose ! » 99 €.

## GLEN TURNER 12 ANS D'ÂGE ET PORC AU CARAMEL

Encore un écossais que l'on pourra déguster en pensant à l'immortel Sean Connery ! D'autant plus que le prix est imbattable... Ce single malt a vieilli douze ans dans des fûts de bourbon qui lui ont apporté ses notes de vanille toastée, de chêne épicé et de caramel. On peut mettre une goutte d'eau glacée pour libérer ses arômes.

« Au nez, on sent le fruit. En bouche, il y a de la rondeur, de la prune, de la réglisse, des épices et du miel. J'imaginerais bien un porc au caramel relevé avec un peu de vinaigre japonais de prune. » 20,70 €.

## CARDHU AMBER ROCK ET APPENZELL

Cardhu est l'une des plus vieilles distilleries d'Écosse (1824), rachetée plus tard par le légendaire Johnnie Walker. On reconnaît ses whiskys élevés en fûts de sherry à leur côté moelleux, intense, sensuel, fruité et vanillé. Qu'en pense Amandine ?

« C'est un whisky simple et facile, je le servais à l'apéritif, à la bonne franquette, avec un fromage suisse gras, souple et corsé, du type appenzell. » 45 €.



(Suite page 124)

## ABERLOUR 14 ANS D'ÂGE ET BABA... AU WHISKY

Ce whisky écossais du Speyside double cask, à base d'orge récoltée localement dans un rayon de 24 kilomètres, a mûri quatorze ans dans des fûts de chêne ayant contenu du bourbon et du sherry : d'où ses notes de mûre sucrée et d'épices. En le goûtant, Amandine a aussitôt eu l'idée de réaliser un baba au sirop léger, à la crème fouettée vanille et au sirop d'érable.

« Un produit typiquement canadien que j'aime beaucoup, sain et naturel, dont les notes boisées s'accordent bien avec le whisky. » Le baba a été imbibé pendant des heures dans un mélange de sirop et d'Aberlour. L'idée est de servir ce dessert avec un verre à côté (comme on fait avec le rhum) et d'arroser autant qu'on veut... « Le whisky apporte une énergie et une vivacité différentes. » 39 €.



### RECETTE

**LES BABAS** • 100 g de sucre • 3 œufs • 150 g de farine • 70 g de beurre • 1 sachet de levure chimique.

**LE SIROP** • 50 cl d'eau • 50 cl (ou plus suivant la qualité) de sirop d'érable • 15 cl de whisky.

**LA CRÈME** • 100 g de crème fleurette • 1 gousse de vanille.

Mélanger le sucre, les œufs et le beurre fondu au batteur avec un crochet. Ajouter la farine et la levure. Laisser pétrir 15 min à vitesse moyenne. Verser cette pâte dans les moules à mi-hauteur. Cuire à 180 °C pendant 15 min. Baisser la température et prolonger la cuisson si nécessaire.

Pendant ce temps, préparer le sirop : faire bouillir l'eau et ajouter le sirop d'érable, laisser refroidir et ajouter le whisky.

Monter la crème et y ajouter la vanille grattée.

Imbiber les babas avec le sirop. Les laisser reposer sur une grille pour éviter les excès de liquide.

Servir chaque baba avec une belle quenelle de crème et le whisky en bouteille pour arroser à volonté...

## GLENFIDDICH GRAND CRU ET HADDOCK FUMÉ À LA CRÈME

Voici un single malt écossais assez étonnant qui a beaucoup plu à notre Pouliche nationale. Ce whisky de fête a en effet été affiné vingt-trois ans dans des fûts de champagne. Au nez, on sent la fleur de pommier, le pain grillé et le citron confit. En bouche, il libère des saveurs de vanille, de brioche, de bois de santal et de sorbet à la poire. Pour Amandine, les accords sont multiples : pourquoi pas le servir avec un beau saumon bio d'Écosse à l'oseille façon Troisgros, ou bien avec une salade d'oseille et d'endive au haddock fumé à la crème et à la moutarde à l'ancienne ?

« L'acidité, l'amertume, le sucré, le salé et le fumé vont souligner toutes les nuances de ce Glenfiddich. » 270 €.

Emmanuel Tresmontant



L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. A consommer avec modération.