



www.20minutes.fr

Vendredi 12 juin 2015 N° 2852

GRAND PARIS

BELLEVILLE



L. Venance / AFP

Les prostituées critiquent l'action de la police P.2

SOCIAL

Les futurs retraités travailleront davantage P.6

JUSTICE

Pour DSK, il est temps de tourner la page P.8

RUGBY



J.E.E./Sipa

Le Stade Français pourrait ne plus voir la vie en rose P.29

Une détox 100% pur jus

« 20 Minutes » a testé l'alimentation à base de jus de légumes et de fruits pendant trois jours. Pour un résultat mitigé. P.14



Imprimé sur du papier recyclé, ne jetez pas ce journal sur la voie publique : donnez-le. Merci !

FESTIVAL DE CINÉMA FRANCO-AMÉRICAIN

Champs-Élysées Film Festival



10
16
JUN

PUBLICITÉ

Vendredi 12 juin 2015

Avec **Gault & Millau**

Gourmandises ■ 3

LE RESTAURANT Depuis les plats jusqu'aux prix, l'Hexagone n'a que des bons côtés

Une cuisine de haute tenue



Y. Chastagna

PARIS 16°. Mathieu Pacaud l'avait annoncé : son Hexagone rassemble tous les codes de la grande table française, sans les prix démesurés que l'on pourrait craindre. Le digne héritier du savoir-faire de l'Ambroisie a organisé dans ce superbe décor une prestation de haute tenue, un accueil parfait et une cuisine calibrée au micron. Dès le premier menu à 49 €, les chevaux sont lâchés, la puissance parle, dans une délicate ambiance feutrée : ravioles de foie gras velouté vichyssois et mousse moutardée, filet de canette parfaitement cuit avec un jus court subtilement parfumé à la sarriette et un accompagnement de légumes à choisir sur le chariot. A partir de 49 €. Note G&M : 🍷🍷
Hexagone, 81, avenue Kléber, Paris 16°. Tél. : 01 42 25 98 85.

L'ARTISAN

Le terroir en plein cœur d'un quartier chinois

Ouverte en mars, cette jolie boutique en plein cœur du quartier chinois affiche le terroir de l'Hexagone, et au-delà, dans une belle sélection générale. Que du vin bio et de la culture raisonnée en provenance de petits producteurs.

Les vins étrangers de Nouvelle-Zélande, Italie, Espagne, racontent une histoire sincère et on trouve également une belle offre de bières, belges notamment. Superbes fromages : chèvres, cantal, manchego à emporter et jambons d'Espagne et du Pays basque découpés au couteau. L'endroit est chaleureux, meublé dans les tons bois, avec quelques tables pour le snacking. ■

La Cave de Belleville.
51, rue de Belleville, Paris 19°.
Tél. : 01 40 34 12 95.

LA RECETTE DU CHEF

Carré de porcelet, jus soubressade-mostarda-sansho

Préparation : 1 h. Cuisson : 35 min.
Repos : 1 h.

Ingrédients pour 4 personnes :

1 carré de porcelet, 2 tiges de citronnelle, 1 bulbe de galanga, 3 gousses d'ail, 3 c. à s. d'huile d'olive, 40 g de beurre demi-sel, poivre sansho, 4 c. à s. de vinaigre balsamique blanc, 30 g de gingembre frais haché, 1 c. à s. de mostarda di Cremona, 1 dl de bouillon de poule, 40 g de soubressade ou chorizo, 2 shiitakés, huile d'olive, pousses d'oseille rouge, jeunes épinards, cébettes, coriandre feuillée.

► **Porcelet** : émincer la citronnelle, le galanga, écraser les gousses d'ail.



P. Méneard

Dans un sautoir, colorer le porcelet à l'huile d'olive sur la peau. Ajouter citronnelle, galanga, ail et cuire au four à 150 °C environ 20 min. Ajouter le beurre et le sansho à mi-cuisson.

► **Jus** : débarrasser le carré de porcelet et laisser reposer 1 h. Dégraisser et déglacer le plat de cuisson avec le vinaigre balsamique. Ajouter le gingembre, la mostarda, le bouillon, la soubressade. Cuire 10 min à feu doux pour obtenir un beau jus. Filtrer.

► **Finition** : émincer les shiitakés en fines lamelles et les faire griller. Assaisonner les pousses d'oseille et d'épinard avec l'huile d'olive, la coriandre et une cuillerée de jus. Dans l'assiette, disposer des tranches de porcelet, la salade et les cébettes. Verser le jus. ■

William Ledeuil, le cuisinier galeriste

Diplômé en gestion des entreprises de l'École supérieure de cuisine française et Ferrandi Paris, William Ledeuil fait son apprentissage auprès de Guy Savoy notamment. Il ouvre en 2001 le restaurant Ze Kitchen Galerie puis, en 2009, le KGB, pour Kitchen Galerie bis, avec son associé Cédric Maréchal. En 2011, nous l'avons sacré Cuisinier de l'année.

LE VIN COUP DE CŒUR

De fines bulles à la mode champenoise

Acquis par le groupe Freixenet en 1985, Abelé est l'une des trois plus anciennes maisons de champagne. Elle a largement contribué à l'amélioration de la méthode champenoise.

Les approvisionnements en raisins sont essentiellement issus de la Côte des Blancs et de la Montagne de Reims. Les vinifications s'effectuent cépage par cépage, terroir par terroir, avec des assemblages très qualitatifs comme le prouve ce beau champagne d'apéritif, non millésimé, à la bulle fine et élégante. Sa dégustation est extrêmement agréable. Les arômes d'agrumes toastés lui apportent un caractère charnu allié à une fraîcheur qui complète sa belle acidité. ■

Champagne Henri Abelé, 28 €. 51, rue Henri-Sillery, 51100 Reims. Tél. : 03 26 87 79 80.



Henri Abelé