

RENDEZ-VOUS PERSO

ART CULINAIRE

CUISINER COMME UN CHEF, UNE QUESTION D'USTENSILES

Le nouveau robot culinaire de Philips promet une **EFFICACITÉ IMPRESSIONNANTE** et revendique d'être très pratique tant à utiliser qu'à laver. Verdict après test : promesse tenue !

PAR SOPHIE CAULIER

Au menu : une terrine de canard au poivre vert, une terrine de légumes provençaux, un cake aux olives avec une salade et une mousse au chocolat. Oui, je sais, ce n'est pas très diététique, mais j'ai sélectionné les recettes de manière à tester le nouveau robot culinaire de Philips avec le plus d'ustensiles possible ! Les recettes ont donc été choisies pour tester le couteau, les lames à râper et à julienne, le fouet et le pétrin. Le marché est fait, les ingrédients sont prêts, me voici affublée d'un tablier, prête à mettre en route la machine, qui m'impressionne par son poids et sa taille ! Je commence par la terrine de

canard, qui cuira le plus longtemps. L'aspect massif du robot est plutôt rassurant quand il s'agit de hacher la viande. Un système de ventouse sous le socle le maintient bien en place sur le plan de travail, plutôt pratique ! Et les deux vitesses me permettent d'adapter la puissance au contenu du bol. Je change d'ustensile pour ajouter les autres ingrédients à la viande. Là encore, tout se passe bien.

Comme sur les autres robots, le système de sécurité du couvercle fait que la machine ne démarre pas tant que le couvercle n'est pas correctement fermé. Seul inconvénient, commun à tous les robots culinaires, le couteau réduit la viande en un mélange homogène et même en appuyant à peine sur le bouton de mise en route, je n'arrive pas à obtenir une viande hachée avec des morceaux. Et j'ai la nostalgie du hachoir à viande des boucheries de mon enfance... La terrine s'en ressentira probablement, mais tant pis, je la mets au four !

■ JULIENNE IMPECCABLE

Je passe à la terrine de légumes. Je déboîte le bol et le rince très facilement. L'absence de rebords rend la manipulation et le lavage du bol vraiment facile. Avec la râpe adaptée, je transforme rapidement tous les légumes en une

julienne impeccable. Voilà ma terrine de légumes prête en deux temps trois mouvements. Pour le cake, j'utilise le crochet à pétrir : la pâte d'abord, les olives et les lardons par-dessus, en quelques minutes, le cake est au four.

Pour la mousse au chocolat, je m'inquiète. Le double fouet a certes l'air très puissant, mais le bol me paraît bien grand pour mes quelques blancs à monter en neige. Je m'attends à retrouver du blanc pas monté au fond... Je mets le robot en route et suis finalement surprise par la qualité de la neige que j'obtiens. Rien à dire.

Philips n'a pas lésiné avec cette nouvelle gamme, baptisée Robust. Avec son slogan « des outils pour la vie », le fabricant annonce la couleur : c'est du solide. Le moteur est moulé directement dans le métal. Le plastique est le même que celui que BMW utilise pour ses voitures de sport... Reste que si la gamme Robust a été conçue pour « des amateurs de cuisine, pragmatiques, qui s'informent et recherchent de nouvelles recettes », qu'elle est effectivement très pratique à utiliser, elle reste une gamme « familiale » et je la déconseille aux célibataires ! À moins qu'ils ne sachent quoi faire de trois kilogrammes de pâte à pain, pétrie dans un bol d'une capacité de quatre litres... ■



Robot HR 7781 de Philips. Moteur de 1200 W. Moulé dans le métal. Deux vitesses. Bol d'une capacité de 4 litres. Garanties : 5 ans pour le robot, 15 ans pour le moteur. Prix : 430 euros

LA BOUTEILLE D'ALAIN MARTY (*)

Château Ducru-Beaucaillou 2006

Saint-Julien grand cru classé.

Finesse et élégance du XVIII^e siècle

Posé au milieu d'un parc centenaire, Ducru-Beaucaillou est un château majestueux, de style victorien, bénéficiant d'une vue imprenable sur l'estuaire de la Gironde. Le domaine s'étend sur près de 245 hectares dont 100 hectares plantés en vigne. Ses origines remontent au tout début du XVIII^e siècle, il doit son nom aux « beaux cailloux » qui caractérisent son terroir dont les exceptionnels avantages viticoles se traduisent dans la finesse et l'élégance de ses vins. Les vignes s'étendent sur la partie orientale du terroir communal de Saint-Julien, au plus proche du fleuve et au plus profond

des graves quaternaires. Cette proximité immédiate de l'estuaire joue un rôle capital sur le microclimat de ce vignoble. D'un âge moyen de 35 ans, les vignes sont plantées à 70 % de cabernet sauvignon et à 30 % de merlot noir.

Ce millésime 2006 tient son rang. À l'œil, il offre une robe rouge pourpre. Le nez est puissant et profond avec des notes de raisins frais. En bouche, l'attaque est soyeuse et ample ; la finale, longue et

puissante, s'appuie sur des tanins particulièrement raffinés. Vin des grandes occasions, ce second cru classé de Saint-Julien accompagnera à merveille les viandes en sauce comme du chevreuil sauce grand veneur par exemple.

www.chateau-ducru-beaucaillou.com
Prix public indicatif : 130 euros TTC.

(*) Alain Marty est président du Wine & Business Club et auteur du « Guide des grands amateurs de vin » (Éditions Le Cherche Midi).



LA TABLE DU MANAGER

L'ARC OU L'AVENTURE ?

PRATIQUE DE SE DONNER rendez-vous à l'Étoile pour déjeuner ou dîner mais pas toujours facile d'y trouver un restaurant correct, sauf à s'engouffrer dans une de ses avenues.

Nouveaux décors, nouveaux chefs, nouvelles enseignes... la grande place vient de se doter de deux liftings d'un coup : L'Arc (l'ex-Étoile) et L'Aventure ont fait peau neuve. Ce ne sont pas seulement des restaurants mais plutôt la version « couteau suisse » de la restauration : on peut y déjeuner et dîner même très tard, juste y boire un verre, fumer son cigare, danser toute la nuit ou encore privatiser l'endroit. Une nouvelle génération de resto-bar-fumoir-boîte au décor design pop flamant neuf pour attirer une clientèle mi-business, mi-show-biz et cela fonctionne très bien ! L'Aventure, lieu mythique des années 1980 créé par Dany, a indéniablement retrouvé le souffle et la festivité de l'époque grâce à un autre couple de la nuit, Agnès et Bruno Angel, tandis que L'Arc essaie encore de faire oublier Tony Gomez.

Dans l'assiette, des efforts ont été faits avec de vrais chefs en cuisine et des cartes qui offrent une bonne trentaine de solutions, souvent identiques d'ailleurs et pour beaucoup d'inspiration costienne : jambon pata negra, risotto, sole meunière ou tartare aller-retour, etc.

C'est la saison de la truffe et les deux adresses se sont jetées

JE NE SAIS PAS QUI REMPORTE CE MATCH DE LA PLACE DE L'ÉTOILE, MAIS POUR Y DÉJEUNER OU DÎNER, C'EST BIEN À « L'AVENTURE » QU'IL FAUT PARTIR.

dessus. Si les linguine à la truffe de L'Arc en petite ou grande portion sont assez réussies, c'est à L'Aventure que le produit est sublimé : l'œuf coque bio avec ses mouillettes truffées est brillamment présenté dans sa petite boîte en carton pleine de paille, le carpaccio de saint-jacques à la truffe et riquette ou encore les macarons aux truffes et foie gras gratinés

au parmesan sont dignes des grands étoilés comme Fréchon ou Nomicos.

■ FAIRE LA FÊTE

Le reste de la carte est classique mais copieux et gourmand avec de belles viandes à partager à deux comme une côte de veau au thym, ou encore un poulet entier « façon chapon ».

Si on souhaite éviter que l'addition s'envole avec la truffe, la sole (38 euros) ou la côte de bœuf (115 euros pour deux), le menu « Affaires » du déjeuner à 30 euros en est vraiment une, surtout comparé à celui de son voisin (35 euros, moins de choix). Pour danser et faire la fête, je ne sais pas qui remporte ce match de la place de l'Étoile, mais pour y déjeuner ou dîner, c'est bien à L'Aventure qu'il faut partir.

SÉBASTIEN DANET
sebastiendanet@free.fr

L'Aventure, 4, avenue Victor-Hugo 75016, 01.45.00.45.11.

L'Arc, 12, rue de Presbourg 75116, 01.45.00.78.70.

EN BREF

UN DÉCODEUR ASTON POUR LE PASSAGE AU NUMÉRIQUE



Le passage à la télévision tout numérique s'effectue région par région. En Alsace, l'extinction des signaux analogiques est prévue pour le 2 février 2010. Pour continuer à recevoir les dix-huit chaînes gratuites de la TNT et les quatre chaînes HD via satellite (TNTSAT et Fransat), Aston propose le décodeur Samba HD. Il est décliné en une version TNTSAT et une version Fransat. Chaque version est équipée du son Surround Dolby Digital Plus et on peut y connecter un disque dur externe.

FIT-PC2, LE PC LE PLUS VERT AU MONDE

Il consomme cinquante fois moins qu'un PC normal mais dispose de toutes les fonctionnalités de ses congénères plus imposants. Le Fit-PC2 de la société israélienne CompuLab tient dans la main. Ses dimensions (115 x 101 x 27 mm) en font un joli petit parallélépipède rectangle qui, de loin, ressemble à une boîte de chocolat. À l'intérieur, les ingénieurs de CompuLab ont placé un processeur Atom d'Intel de 1,6 gigahertz (GHz), 1 gigabyte (GB) de RAM, un disque dur SATA de 160 Go, six ports USB, une carte graphique de bonne qualité et une carte audio haute fidélité. En revanche, on ne trouve pas de ventilateur. La chaleur de l'ensemble est diffusée par la coque en aluminium. Sans ventilateur, ce mini-PC n'est pas bruyant du tout. De plus, « c'est le PC le plus vert au monde », assure-t-on chez CompuLab.

On peut trouver le Fit-PC2 sur Amazon.fr pour 329 euros. Une version sans disque dur est disponible pour 249 euros.

PASCAL BOULARD