

La popotte d'Eugénie

Rendez-vous dans ma cuisine



L'Aromate

Le 26 avril 2009

1

Une fois n'est pas coutume, mais hier soir j'ai eu le plaisir m'installer à l'une table de l'Aromate, invitée par Monsieur Eugénie parce que j'avais « bien avancée dans les peintures de l'appartement ! ». Monsieur est trop bon !

Samedi dernier nous voulions déjà tester cette table, profitant de l'absence des enfants partis passer quelques jours chez leurs grands-parents, mais nous n'étions pas les seuls et malheureusement le restaurant était complet. Depuis plus d'un an maintenant, je passe devant en conduisant ou en allant chercher les enfants à l'école. Plusieurs fois la carte m'a fait envie, mais jusque là nous n'avions pas encore trouvé le temps.



Mais enfin, l'heure de cette rencontre est arrivée et enfin j'ai pu me faire ma propre opinion sur le chef dont on parle de plus en plus à Nice.

Une nouvelle génération de chef est en train de rafraîchir et d'apporter une nouvelle vague aux tables Niçoises, et tout cela avec beaucoup de qualité.

Mickaël Gracieux officie seul en cuisine, pour le grand bonheur de nos papilles, pendant qu'Elise sa douce, vous accueille avec beaucoup de gentillesse et se montre disponible tout au long de votre repas.

Nommé « Espoir » par le Michelin cette année, après seulement un an, on peut sans prendre de risque parier sur un avenir rempli de réussite pour cette adresse Niçoise installée dans le cœur de Nice à quelques rue de Jean Médecin.

Nous nous sommes régalés de la première entrée au dessert. Une succession de découverte plus justes les unes que les autres. Nous avons opté pour le menu à 70 euros composé de 4 entrées, un plat et un dessert.

Point de ration digne d'une dinette de poupée pour autant. Et le dressage est tout bonnement magnifique, de véritables bijoux servis dans des écrins pour certains. On a presque des scrupules à planter sa fourchette dans ces merveilles !

Monsieur Eugénie ayant refusé que je prenne mon appareil photo pour le dîner... les quelques clichés pris avec mon téléphone n'étaient vraiment pas à la hauteur. Je me suis donc servi d'images TOUTES EXTRAITES DU SITE WWW.LAROMATE.FR

*Cette recette vous a été proposée par La Popotte d'Eugénie
J'espère qu'elle vous réglera, merci pour votre visite et à très bientôt !*

Tout débuta avec un « tourteau » pour le moins surprenant !

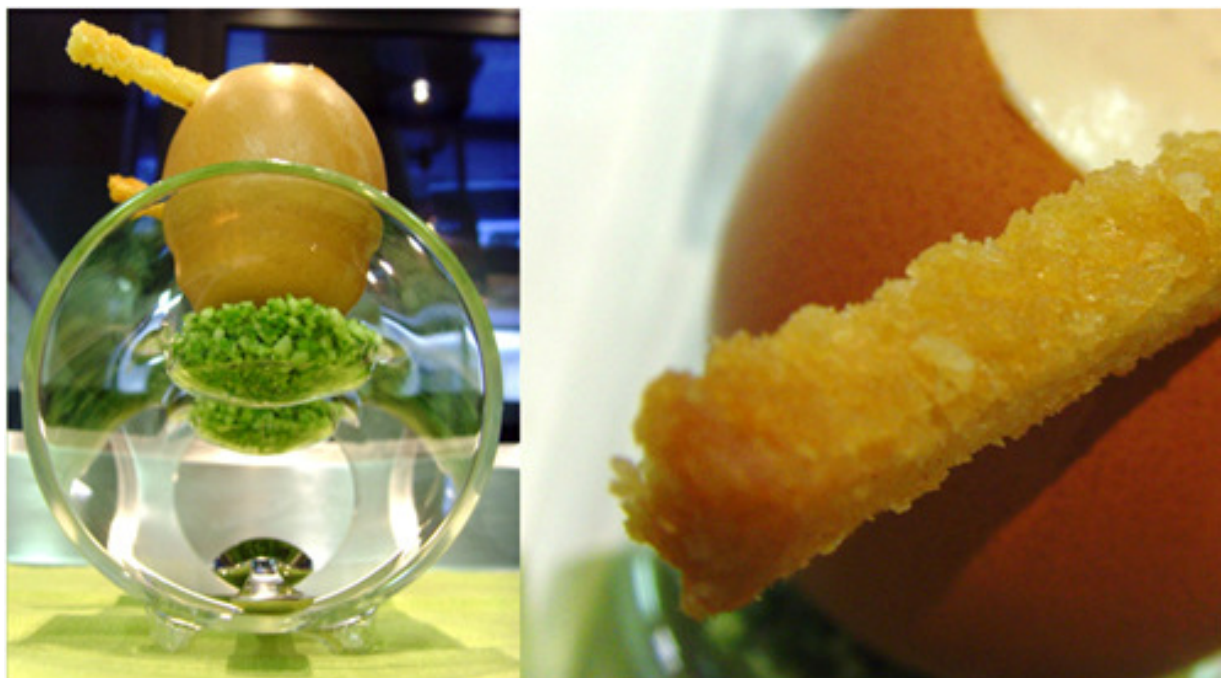
2



Caché sous une fine gelée, on découvre un effiloché de tourteau déposé sur mousse de céleri.

Ont suivi des ravioles de pommes de terre au « jus de persil ». Un plat tout simplement délicieux ! Malheureusement aucun cliché pour votre mettre l'eau à la bouche.

Puis ce fut vint le tour de « L'œuf fermier ». Là encore quel souci du détail et quel bonheur pour nos papilles. Laissez-vous surprendre par cette entrée qui derrière un nom si simple, cache une succession d'émotions.



Enfin pour conclure les entrées, une « Cocotte de légumes primeurs » au jus de parmesan. Là encore je ne peux pas vous montrer toute la délicatesse et la minutie donc fait preuve le chef.

*Cette recette vous a été proposée par La Popotte d'Eugénie
J'espère qu'elle vous réglera, merci pour votre visite et à très bientôt !*

Arriva alors le plat. Monsieur Eugénie avait choisi la pièce de bœuf. La qualité de la viande était telle que le couteau était à peine nécessaire pour le trancher. Et que dire que la panure de noisette torréfiée, fleur de sel et poivre concassé.

Le tout servi avec une purée de pomme de terre au tamis d'une finesse incroyable accompagnée de chips d'une finesse incroyable !!!



3

J'avais pour ma part, choisi de risotto à l'encre de seiche et aux chipirons. Un pur bonheur pour moi qui suis une accro de viande rouge.

Ce délicieux dîner s'acheva sur des desserts encore une fois plein de surprise, surtout lorsque l'on sait que le chef n'est pas pâtissier !

J'ai opté pour « Les Agrumes », une succession de glace parfaites autour des agrumes dans un tube d'une finesse incroyable cachant au cœur quelques éclats de crumble.

Un régal !!!

Monsieur Eugénie, lui avait choisi, sans surprise, l'option « Chocolat ». Un biscuit craquant avec un crémeux de chocolat noir, servi avec une crème glacée à l'expresso et un espuma à la vanille. Il est digne de l'écrin dans lequel il était servi.

N'hésitez pas à visiter le site du restaurant, il finira de vous convaincre. Le seul bémol ? Les cartes présentées en ligne ne sont actualisées.

En résumé, vous l'aurez compris je vous recommande très vivement cette nouvelle adresse, mais n'oubliez pas de réserver !!

Vous ne le regretterez pas.

L'AROMATE

20-22 Avenue du Maréchal Foch

06000 NICE

Tél/Fax : 04 93 62 98 24

www.laromate.fr

Eugénie

*Cette recette vous a été proposée par La Popotte d'Eugénie
J'espère qu'elle vous réglera, merci pour votre visite et à très bientôt !*