

...:ChrisoScope:...:

Ma vie, mes avis, mon journal de sorties : restos, bars, ciné, spectacles... sans compromis!

Lundi 8 juin 2009 : Je m'évade, pendant le déjeuner, à *Gastronomy by the Seine*, invité par *Bord Bia* et *Heaven* (après le boeuf Hereford à Bagnols et la *St Patrick*). Je retrouve B et M de *Heaven*, et plus tard N, B et F, de *Bord Bia*. Au programme : deux démonstrations de Food Pairing par deux chefs deux étoiles (Sang Hoo Degeimbre de *l'Air du Temps*, avec une composition autour de la Leffe déstructurée et Jean-Paul Jeunet, de *l'Arbois*, président du Chefs Irish Beef club, autour du bœuf à l'échalote). Une dégustation de champagne et de foie gras plus tard, nous montons à bord d'un bateau à quai, pour le déjeuner.



Buffet du charcutier *Gilles Vérot*, rosé du sud-est. Le plat de consistance sera de la côte de boeuf irlandaise, avec des côtelettes d'agneau, irlandais, bien sur. Il pleut assez fort, les barbecues sont abrités sous de petits chapiteaux. Spécialistes du bœuf et de l'agneau *presto* ne chôment pas. Jacques Cagna est à la table d'à côté, je me retrouve à table avec, côté têtes connues, B et M, F et B. Les deux chefs qui ont présenté leurs compositions un peu plus tôt sont avec nous. Le chef de *l'Air du Temps* est posé, calme, réfléchi. On sent une maturité et une confiance en soi certaines, sans doute du à son cheminement : boucher, puis sommelier, avant de devenir chef et monter son restaurant. Il faudra trouver une occasion pour aller manger en Belgique prochainement.