

À LA CARTE par Thibaut Danancher



DEMANDEZ LE MENU...

La table

La 9, jouxtant la baie vitrée, avec vue d'ensemble sur la salle.

Le service

Un ballet d'opéra dirigé par la baguette du chef d'orchestre Florian Labaune.

Le plan B

L'Oiseau des ducs, 3, rue Vauban, Dijon (Côte-d'Or). 03.80.30.28.09.

William Frachot sur le toit de l'hostellerie du Chapeau rouge, à Dijon.

< William Frachot souffle le show

On a tout de suite pigé que ça sentait le terroir à plein nez en voyant débarquer les canapés. Quatre morceaux de bravoure à vous donner des frissons: un minuscule dé de jambon persillé, une première minitartelette à l'effiloché de lapin à la moutarde, une deuxième escargot et crème de persil, une troisième

avec un œuf de caille poché meurette. Dans son hostellerie du Chapeau rouge, à Dijon, William Frachot met la Bourgogne sur le devant de l'assiette. La toque millésime 1970, qui a affûté sa lame avec Bernard Loiseau et Jacques Lameloise, décline une ode à sa région dans un épatant menu en six séquences.

ESCARGOTS, MOUSSE DE PERSIL, CRÈME D'AIL, CHAMPIGNONS

Les secrets de William Frachot

On sort les escargots du bocal où ils reposent dans un court-bouillon au vin blanc.

On les égoutte délicatement dans une passoire. On prépare un beurre persillé à base d'ail, d'échalote, de persil, de sel et de poivre. On le fait fondre dans une casserole à feu doux sans jamais porter à ébullition. On incorpore les escargots, qu'on fait cuire dix minutes à 80 °C.

Le produit

Les escargots proviennent de la Ferme des Chazeaux, à Gonsans, dans le Doubs. De taille moyenne, les gastéropodes ultra-moelleux en bouche déploient des saveurs de noisette fumée qui virent sur des notes d'artichaut avec une intense persistance.

Le soir où on y a trainé nos couverts, la queue de bœuf croustillante nappée d'une sauce au vin rouge version bourguignon contemporain ruminait de plaisir au milieu d'une mousseline de pommes de terre, de carottes et d'oignons. Les escargots, échappés de leur coquille, s'acquinaient avec une mousse de persil, une crème d'ail, une crème de champignons et une poignée de chanterelles. Les cuisses de grenouille coassaient dans un beurre persillé, une royale d'ail et une mousseline de cresson. Le coq vierge de la Ferme de la Ruchotte coiffé de copeaux de lardons bombait la crête face à une tarte bourgui-oignon. La transition précédant le bal des douceurs? Une supersonique eau de pomme et son émulsion aux bourgeons de cassis avant que notre cuillère plonge dans un crémeux chocolat et son émulsion au son de moutarde, puis dans un stratosphérique soufflé au pain d'épice. Bouquet final d'un William Frachot en plein show bourguignon ■

Le Chapeau rouge, 5, rue Michelet, Dijon. 03.80.50.88.88. Menus: 50 € (dèj.), 85 €, 125 €, 145 €. Carte: de 80 € à 150 €.

