

mercredi 22 mars 2017

Mes Adresses : Découverte de la Bastide Odéon à l'occasion de la Quinzaine Gourmande de Printemps Restopartner - Paris 6



Institution provençale à deux pas du Sénat, la Bastide Odéon fait partie des valeurs sûres. Ambiance chaleureuse, saveurs de la Méditerranée, cet établissement, cossu dans la forme, tout doux dans les prix, décline une cuisine de tradition ensoleillée dans un décor de cantine bourgeoise fleurant bon la nostalgie. Escalier en fer forgé, ocre aux murs, banquettes cramoisies, clins d'œil méridionaux, le confort y est bonhomme. L'atmosphère bienveillante invite à prendre ses aises dans une bonne humeur partagée. Amour des beaux produits, assiettes limpides, service attentionné très appliqué, la promesse d'un voyage cap au Sud sans turbulences. J'ai été conviée à découvrir cette maison à l'occasion de [la Quinzaine Restopartner de mars](#) qui se déroule cette année du lundi 13 mars au dimanche 26 mars.







Le propriétaire de la Bastide Odéon, l'aveyronnais Pascal Mousset, ancien du groupe Flo, maîtrise son sujet. Son petit empire de la gastronomie compte parmi ses étoiles, Chez Françoise, gare des Invalides, La Marée, rue Daru, Le Petit Marguery dans le XIIIème ou encore le restaurant du Sénat. Depuis 2015, Michel Boulesteix, le directeur de la Bastide Odéon mène son monde avec intelligence affirmant le statut de halte culinaire heureuse du restaurant.

Cuisine du marché, plats faits maison, le chef Stéphane Mauduit a le sérieux généreux. Entre compositions tranquilles et belle évidence des juxtapositions, il trousse l'exercice de style en version Sud naturaliste. La sérénité traditionnelle d'une cuisine maternante fait dans la sage humilité. A la carte, des assiettes profondes sincères et du soleil en intitulé, poulpe mariné en salade, chiffonnade de jambon de Parme, millefeuille d'aubergine, poêlée de chipirons, volaille fermière du Sud-Ouest...





En préambule, tapenade d'olive noire pour patienter et un Morgon cuvée Corcelette Patrick Bouland doté d'une robe aux reflets violets. Le nez est d'une grande franchise, fruits des bois et notes fumées. En bouche, l'attaque se révèle d'une belle vitalité, ample et distinguée. La finale végétale bien présente conclut un vin très réussi.

La Tarte tatin d'endives à la fourme d'Ambert, huile de noix et salade roquette, très décidée reprend l'idée classique de la salade d'endive en jouant sur les contrastes de goûts et de textures. Rondeur de la fourme et pointe d'amertume de l'endive légèrement caramélisée, cette recette canaille a bien de l'allant. Mon gros coup de cœur du dîner. L'Œuf mollet, crème au parmesan, huile de cacahuètes grillées, barbote sereinement dans une fausse sagesse, une gourmandise assumée.





Le Risotto crémeux au corail et Saint Jacques petits légumes et parmesan est le plat créé spécialement par le chef Stéphane Mauduit pour la Quinzaine Restopartner. A la fin de l'article, retrouvez la recette à concocter chez vous pour épater vos amis. Pimpante et colorée, l'assiette trotte élégamment sur un rythme de printemps aux saveurs généreuse. La Bavette d'Aloyau poêlée, écrasé de pommes de terre, sauce vin rouge, a la belle évidence des classiques inspirés, la tendresse de la tradition bistrotière parisienne.

Le Crottin de Chavignol mariné aux aromates, salade roquette, achève le job avec malice tandis que la spécialité sucrée de la maison, le Millefeuille façon Bastide Odéon "fait minute" à la vanille Bourbon, tonitruant feuilleté et crème généreuse, requiert un appétit de bûcheron pour en venir à bout.

La Bastide Odéon

7 rue Corneille - Paris 6

Tél : 01 43 26 03 65

Horaires : Ouvert tous les jours de 12h00 à 14h00 et de 19h00 à 22h30

bastideodeon.com

[Page Facebook](#)

[Fil Twitter](#)

MIDI : Menu Parlementaire

Entrée-Plat ou Plat-Dessert : 19,90 €

Entrée-Plat –Dessert : 26,50 €

MIDI et SOIR : Menu BASTIDE, la cuisine du Marché

Entrée-Plat ou Plat-Dessert : 30,00 €

Entrée-Plat –Dessert : 37,00 €

I-MENU "TOUT COMPRIS" 38 €

Apéritif + Entrée + Plat + Dessert (à choisir dans l'offre Cuisine du Marché)

+ 1 bouteille de vin pour 2 personnes

BASTIDE ODÉON (75 006)

Risotto crémeux au corail et Saint-Jacques, petits légumes et parmesan
Par le chef Stéphane MAUDUIT

SYNTHÈSE

Type : Plat

Difficulté : Facile

Prix : €€

TEMPS

Préparation : 35 minutes

Cuisson : 10 minutes

INGRÉDIENTS (Pour 4 personnes)

12 coquilles Saint-Jacques corallées

1 oignon

1 carotte

1 courgette

600 g de risotto carnaroll

20 cl de crème liquide

60 g de parmesan

100 g de beurre

1l de bouillon de légumes (ou de volaille)

Sel/Polvre



PRÉPARATION

Faire nettoyer les Saint-Jacques par votre poissonnier et ne garder que les noix et les coraux.

Dans une casserole, faire chauffer le litre d'eau avec un cube de bouillon de volaille ou de légumes.

Tailler en petits dés la carotte et la courgette. Râper le parmesan. Ciseler finement l'oignon et le faire revenir avec 60 g de beurre dans une sauteuse, ajouter le riz et le vin blanc.

Faire réduire de moitié et ajouter une quantité de bouillon chaud à hauteur. Laisser cuire à feu doux jusqu'à absorption du bouillon et renouveler l'opération afin d'obtenir une cuisson « al dente ». Faire cuire 3 minutes la crème avec la moitié du corail et mixer. Faire poêler les noix de Saint-Jacques avec l'autre moitié des coraux, assaisonner.

DRESSAGE

Faire chauffer le risotto rapidement avec les légumes, le parmesan, le reste du beurre et du bouillon et la crème de corail.

Dresser dans une assiette creuse le risotto et poser dessus les coquillages bien chauds, servir aussitôt.

ACCORD MET / VIN

Sancerre blanc du Domaine prieur sur le millésime 2016.