

ETTORE BUGATTI, L'ÉPICURIEN — LE MENU DE NOËL ULTIME DE BUGATTI



Amoureux de la cuisine de qualité, Ettore Bugatti, le fondateur de l'entreprise, a créé à côté des automobiles, ses propres recettes et couverts.

Inventeur génial, perfectionniste et hédoniste. Ettore Bugatti possédait de nombreux talents et capacités extraordinaires, qu'il n'a pas seulement mis à profit pour ses voitures connues dans le monde entier. Tout au long de sa vie, le fondateur de la marque française d'automobiles de luxe a imaginé toutes sortes de constructions : non seulement des automobiles, mais aussi des

avions, des bateaux et de nombreux appareils techniques. L'élevage et l'art culinaire faisaient également partie de ses passions.

Amoureux des choses nobles et fastueuses, Bugatti a entretenu son propre élevage de chevaux et de poulets, a inventé notamment sa propre machine à pâtes, et a créé un service de table spécial ainsi que ses propres couverts. Chaque couvert portait l'emblème EB et tenait dans la main de manière parfaitement ergonomique.

Ettore Bugatti aimait l'art culinaire. Il testait et affinait les recettes, organisait le personnel de cuisine et accordait une grande valeur aux décorations de table, qui étaient extraordinaires pour son époque. Au lieu de fleurs, il exposait d'opulents paniers de fruits exotiques, symboles de luxe et d'ouverture sur le monde. Il a consigné ses instructions pour les décorations et la disposition des couverts sous forme de croquis et de dessins détaillés.

Les plats qu'il servait à ses invités témoignaient d'une passion, d'un amour de l'aventure et d'une philosophie similaires, tout comme une balade en Bugatti. Car les plats de Bugatti étaient uniques en leur genre, préparés à la perfection et de grande qualité. À l'instar de ses automobiles.

Dans la période de Noël, Ettore a composé un menu très particulier, qu'il préparait toujours spécialement pour ses invités.

HORS-D'ŒUVRE — MINISTRONE À LA ETTORE BUGATTI

Ingrédients (pour quatre personnes)

Échalotes, oignons nouveaux, céleri, poireaux, pommes de terre, fenouil, carottes, haricots d'Espagne, courgettes, 125 g de chaque

1 250 ml de bouillon de légumes 50 g de ciboulette 50 g de persil 25 g de romarin 10 g de thym 10 g d'origan 100 g de tomates en dés Sel, poivre, sucre, huile d'olive, vinaigre balsamique blanc

Préparation

Hacher finement les échalotes, les faire revenir dans l'huile d'olive et ajouter le bouillon de légumes. Faire mijoter à basse température. Couper les pommes de terre et les ajouter au bouillon, laisser mijoter pendant 5 minutes. Ajouter les légumes finement hachés, laisser cuire encore 3 à 5 minutes et ajouter les herbes. Assaisonner avec du sel, du poivre, du sucre et une cuillère à café de vinaigre balsamique blanc. Servir le minestrone dans des assiettes à soupe et saupoudrer de dés de tomates et de persil.

PLAT PRINCIPAL — MAGRET DE CANARD GLACÉ, PURÉE À LA TRUFFE ET SAUCE AU CASSIS

Ingrédients (pour deux personnes)

2 magrets de canard fins de 150 g chacun 85 g de miel 250 g de pommes de terre 35 g de crème 15 g de beurre 3 g d'huile de truffe 10 g de truffe noire 150 ml de porto rouge 50 ml de liqueur de cassis Un demi-oignon rouge Sel, poivre, noix de muscade Huile d'olive

Préparation

Saisir les magrets dans l'huile d'olive des deux côtés, puis les faire cuire au four pendant environ 8 minutes à 130 degrés Celsius. Faire bouillir les pommes de terre jusqu'à ce qu'elles soient tendres et les passer au presse-purée lorsqu'elles sont encore chaudes, puis incorporer le beurre et la crème et assaisonner avec du sel, du poivre et de la muscade. Ajouter l'huile de truffe. Pour la sauce, peler les oignons et les couper en fines rondelles. Faire sauter dans de l'huile d'olive et déglacer avec du porto et de la liqueur de cassis. Réduire la sauce à feu doux jusqu'à ce qu'elle soit crémeuse, ajouter le beurre. Disposer joliment le magret et les autres ingrédients sur une assiette et râper les truffes noires sur la purée.

DESSERT — GRATIN DE FRAISES

Ingrédients (pour quatre personnes) 500 g de fraises 250 g de crème 100 g de lait 4 jaunes d'œuf 50 g de sucre 35 g de sucre roux Une demi-gousse de vanille Feuilles de menthe pour la garniture

Préparation

Laver et couper les fraises, répartir les tranches dans quatre verres. Faire bouillir la crème et le lait avec le sucre et la gousse de vanille. Une fois que la crème de lait a bouilli, mélanger une partie de la crème avec le jaune d'œuf et l'ajouter au reste de la crème bouillante. Laisser sur le feu pendant une minute en remuant constamment. Verser le mélange de crème sur les fraises, saupoudrer de sucre roux et mettre au four pendant 10 minutes, à 240 °C (chaleur supérieur et inférieure). Pour servir, placer les verres sur des soucoupes et les décorer avec les feuilles de menthe.

BUGATTI EST À L'ORIGINE DE LA CRÉATION D'UN RESTAURANT GASTRONOMIQUE

À son grand regret, Ettore Bugatti ne pouvait pas toujours servir chacun de ses invités comme il le souhaitait. Pour recevoir ses clients de manière appropriée, il a demandé à ses amis Lucien Weissenburger, Charles Spindler et René Lalique de concevoir un lieu exclusif et extraordinaire, il y a environ 100 ans. C'est ainsi qu'est né le restaurant « Clos Sainte Odile », qui deviendra plus tard « La Fourchette des Ducs » à Obernai en Alsace. Weissenburger était propriétaire d'une cave viticole dans les Vosges, Spindler était écrivain, dessinateur, peintre, photographe et expert en marqueterie, et Lalique était l'un des plus importants artistes verriers et joailliers de l'Art Déco et de l'Art Nouveau et le fondateur de la société de produits de luxe du même nom. Pendant les décennies qui ont suivi, ils ont créé un lieu exclusif de rencontre et de divertissement. Et il l'est encore aujourd'hui.

Les invités qui dégustent les menus du chef deux étoiles Nicolas Stamm sont jusqu'à aujourd'hui accueillis par un siècle d'histoire et d'art. Récompensée par deux étoiles au Guide

Michelin et membre des Grandes Tables du Monde, la « Fourchette des Ducs » est un lieu chargé d'histoire et réputé.

Ensemble avec Serge Schaal, directeur de « La Fourchettes des Ducs », Nicolas Stamm invite ses hôtes en hiver dans une salle qui héberge des œuvres de l'artiste Marc Petit, toujours sur les traces d'Ettore Bugatti. Le restaurant de 16 places est entièrement dédié à ses clients et les comble par son hospitalité, ses attentions et ses soins particuliers. Un mélange harmonieux de cristaux et de marqueterie de Spindler fait briller la splendeur du passé dans le bâtiment historique des années 1920 qu'Ettore Bugatti avait voulu comme lieu de réception. L'esprit d'Ettore Bugatti plane sur les repas gastronomiques. Depuis plus de 100 ans.