Mon petit déjeuner préféré…

11:19

La chronique du palais

de Natacha Guego

Lundi matin ensoleillé et pour tout vous dire, c’est mon anniversaire! Je suis en ville tôt. A la maison je n’ai même pas avalé une tasse de mon café préféré. Il est 9h passé et je commence à avoir un petit creux. Comme je suis sur Roosevelt tér, je me dis qu’après tout, aujourd’hui, je peux bien m’offrir un traitement un peu spécial et, ni une, ni deux, je franchis les portes du Four Seasons Gresham Palace grandes ouvertes par les portiers qui me gratifient d’un grand sourire et d’un agréable bonjour. A droite toute dans le hall, direction le Kávéház pour m’offrir mon petit déjeuner préféré. Ici pas de buffet en libre service, tous les petits déjeuners sont à la carte. Nous sommes dans un hôtel de luxe, que diable!

Au Kávéház, j’aime m’installer dans l’un des canapés à droite de l’entrée avec les tables basses toujours dressées pour le déjeuner. C’est plus convivial, moins «guindé» que les tables classiques mais il n’y en a que deux. J’ai de la chance elles sont libres et je m’installe donc à celle qui n’est pas près de la baie vitrée mais plus près du feux de cheminé qui brûle dans le hall entre le restaurant et le bar. Il faut dire qu’il fait beau mais froid en ce beau matin de janvier et les grandes baies vitrées du restaurant font qu’il n’y fait pas très chaud. Le serveur m’apporte la carte,

je la survole car je sais déjà ce que je veux. Il me propose un café chaud et j'accepte volontiers. C'est là où je fais une légère erreur. Rappelons nous que le Four Seasons est un hôtel très fréquenté par une clientèle américaine et donc nous n'avons pas la même conception du café. Le café que l'on apporte dans un joli thermos est un vrai café «américain» version «jus de chaussette» vu de chez nous. Après quelques gorgées, je rend les armes et demande gentiment à ce que l'on me le change car vraiment il est beaucoup trop léger pour moi. Pas de problème Madame avec un grand sourire, cappuccino, expresso allongé? Faites votre choix. Et désirez vous un jus d'orange? Bien sûr que je vais aussi prendre un jus d'orange. Fraîchement pressé bien sûr, il ne saurait en être autrement.

Alors ce petit déjeuner préféré me direz-vous, c'est quoi? Un bagel légèrement toasté, du saumon fumé, du cream cheese, beaucoup de ciboulette et juste ce qu'il faut de citron et de poivre. Le tout arrive en quelques minutes, juste le temps d'avoir goûté le café, renvoyé le café et bu quelques gorgées de jus d'orange. Bien sûr j'avais demandé de la ciboulette: il n'en arrive qu'un malheureux brin délicatement posé sur les tranches de saumon. Qu'à cela ne tienne, j'en redemande. Deux minutes et j'obtiens un ramequin plein de ciboulette. Je peux entamer mon petit déjeuner tranquillement. Le saumon est excellent, le bagel fait maison avec des graines de sésame, du vrai cream cheese. Bref, c'est presque comme si j'étais à New York, la vue sur le Danube, le Pont des Chaînes et le Château en supplément. Rien à voir avec l'Hudson mais pas mal non plus!

Ce qu'il faut reconnaître c'est qu'au Gresham le service est toujours impeccable. Il est vrai qu'en ce petit matin hivernal les clients ne sont guère nombreux : deux tables, trois personnes et moi. Les serveurs et le maître d'hôtel ne sont pas débordés. Ils restent cependant attentifs. Tout cela s'en ressent un peu sur l'addition. Ce n'est pas donné pour un petit déjeuner mais après tout vous êtes dans un hôtel Four Seasons pas dans la «panzio» du coin. Et cela reste moins cher que s'il me prenait l'envie d'aller au Georges V à Paris (le Four Seasons parisien). Le café que je n'avais pas aimé n'a pas été facturé. Normal dans un établissement de ce standing. Alors bien sûr, ce ne sera pas tous les jours… Mais une fois par an, pour passer le cap d'une année supplémentaire, cela permet de bien commencer la journée!

Four Seasons Gresham Palace Kávéház

Bp 1051, Roosevelt ter 5

Tel: (06.1) 268.60.00

www.fourseasons.com/budapest

La petite recette de Natacha

Œufs cocotte du brunch dominical

Pour 4 personnes :

4 gros œufs

4 ramequins ou mini cocottes

4 généreuses cuillères à café de crème épaisse

5 cuillères à café d'œufs de saumon

Fleur de sel et poivre du moulin

4 tranches de pain de mie complet

Préchauffer le four à 180°.

Mélanger délicatement 4 cuillères d'œufs de saumon avec la crème fraîche en faisant attention de ne pas éclater les œufs. Préparer 1L d'eau bouillante dans une bouilloire ou dans une casserole. Casser un œuf dans une coupelle puis le verser délicatement dans un ramequin ou une mini cocotte en vérifiant qu'il n'y a pas de morceau de coquille (le jaune doit être intacte). Recommencer la même opération pour les œufs restants. Déposer une pointe de sel sur chaque œuf (pas trop, n'oubliez pas que les œufs de poisson sont salés) et un peu de poivre. Répartir la crème aux œufs de saumon sur chaque œuf de poule.

Dans un grand plat creux, poser 2 épaisseur de papier absorbant (type Sopalin) puis poser les ramequins dessus. Verser délicatement autour l'eau bouillante et enfourner à mi-hauteur. Cuire environ 7mn. Sortir le plat du four. Retirer les

ramequins de l’eau et les poser sur le plan de travail. Déposer sur le dessus quelques œufs de poisson pour la décoration. Servir avec un toast doré dont vous aurez pensé à retirer la croûte. Servir avec un bon café ou un jus d’orange fraîchement pressé.

Variante : remplacez les œufs de saumon par des cubes de foie gras cru d’1cm bien froid salés et poivrés. Répartir les cubes de foie sur les œufs puis couvrir avec la crème. Poursuivre la recette et terminez par une belle lamelle de truffe en décoration. Et puis vous pouvez aussi faire vos œufs nature ou avec de la ciboulette…

- 1 vue

Catégorie
Agenda Culturel