

French connection au Symbol



009 - 10:35

Connaissez-vous le Symbol? Si vous êtes,

comme moi, de ceux qui aiment les cadres élégants et modernes, le service zélé mais souriant, le tout dans une ambiance festive avec force jolies femmes, ce restaurant lounge et lieu culturel, est pour vous.

En ce 14 juillet, le Chef était Jean-Claude Aiguier, dont le restaurant Les Abbesses reçut une étoile avant qu'il ne le ferme pour pouvoir faire partager sa cuisine à un plus grand nombre en «invitant les gens chez eux». Venu tout exprès de France pour cette soirée unique qui fit la joie des 150 convives, il nous fit une démonstration de ses talents, assisté par la dynamique équipe des cuisines du Symbol. M. Aiguier est connu depuis de nombreuses années comme une des références de la cuisine lorraine qu'il a revisitée en privilégiant les produits locaux et de qualité. Il est d'ailleurs l'auteur d'un ouvrage sur le sujet La cuisine lorraine de Jean-Claude Aiguier. «Je me suis fait tout seul, m'avait-il confié dans la matinée, j'ai attrapé le virus de la cuisine chez mes pa-rents, j'ai commencé mon apprentissage à 14 ans, puis j'ai beaucoup appris dans les livres et en observant les grands Chefs». Un homme chaleureux, sympathique, dans la droite lignée de ces restaurateurs épicuriens qui savent faire sentir au client combien on se soucie de son bien-être.

En effet, pour ce dîner, le menu mélangeait classicisme et modernité, avec une verrine de crémeux de foie gras au caramel épicé pour commencer, suivie d'un carpaccio de homard à la crème d'asperges vertes, d'un saumon soufflé au coulis de crustacés, d'une côtelette de pigeon et galettes de maïs et pour terminer, un tiramisu aux framboi-ses. De nombreux vins hongrois furent servis en accompagnement. Plutôt que de vous en faire la liste, ce qui serait fastidieux, je vais

vous citer mes deux préférés. Le Tokaji Furmint 2007 de chez Dobogó Pince - Zwack Izabella et le Tokaji Aszú 6 puttonyos, de même origine, étaient fruités et relativement légers pour ce type de vins. Il y avait du Dom Pérignon à un prix raisonnable compte tenu des taxes et de l'importation qui rendent ces vins toujours plus chers à l'étranger.

Côté ambiance, beaucoup d'Edith Piaf et divers succès d'antan interprétés par l'accordéoniste Ernô Weszely (personnellement, je n'aime l'accordéon qu'à petites doses et uniquement si c'est VGE qui joue, mais un 14 juillet, c'était de rigueur), un peu de French cancan (c'est une tradition dit-on et j'ai vu beaucoup d'hommes qui visiblement appréciaient alors que les jeunes et jolies journalistes de ma table pas vraiment. Pour ma part, j'ai trouvé la meneuse de revue charmante et je sais qu'il faut sacrifier à la tradition) et Cooky (est-il encore nécessaire de présenter ce célèbre animateur francophone?) pour présenter la tombola puis animer la soirée en compagnie d'un autre DJ reconnu M. Gee himself! Bref, une soirée réussie avec de tout pour tous, une recette qui visiblement satisfait puisque le Symbol est devenu un des lieux où il faut être, un endroit où l'on sait pouvoir s'amuser dans une ambiance raffinée.

- 3 vues

Catégorie

Agenda Culturel