

## **Le Beaujolais nouveau est arrivé !**

Par [JFB](#) le jeu 29/11/2007 - 10:51

Que ceux à qui l'évocation du Beaujolais nouveau laisse un sourire sur les lèvres (son éternelle saveur de banane, ses soirées parfois potaches et souvent très arrosées...) prennent le temps de reconsidérer leur jugement et réservent leur soirée du 15 novembre pour célébrer ce vin, et la douceur de vivre qui va avec, au restaurant Chez Daniel. Mais rassurez-vous, le menu conçu spécialement pour cette occasion restera à la carte durant un mois environ.



La soirée "Beaujolais nouveau" a toujours lieu le 3e jeudi du mois de novembre, explique Daniel, le chef du restaurant qui porte son nom depuis désormais douze ans. "Pour cette soirée spéciale, nous allons proposer un menu adapté, c'est-à-dire avec des produits "simples" qui accompagnent bien ce vin jeune et léger". Quelques exemples ? "On proposera sans doute un pâté de campagne, des foies de volaille, puis un confit de canard, de l'agneau grillé, une truite pochée au vin rouge ou encore un sauté de boeuf et pour finir des tartes simples, à la rhubarbe ou à la banane ", souligne Krisztina, l'épouse du chef et elle-même experte en art culinaire. Il suffit pour cela de l'écouter évoquer tour à tour les différents plats proposés, dans un français non seulement parfait, mais ô combien précis et savoureux.

En rencontrant ainsi Daniel et son épouse dans leur restaurant, bien avant l'ouverture des cuisines, mais déjà en pleine préparation, on perçoit combien leur aventure commune est une histoire de coeur et de goût. "Les premières années, nous étions dans une petite cave, (déjà Szív utca, la rue du coeur... cela ne s'invente pas !). Nous n'avions que huit tables et l'atmosphère était très familiale et conviviale", explique-t-elle. Cette salle est devenue depuis la cuisine du restaurant actuel, dont l'atmosphère n'a heureusement pas perdu en convivialité. Et "le concept n'a pas changé, ajoute Daniel, on travaille toujours à la base des produits frais locaux". Lesquels ? "C'est bien simple, souligne-t-il, on trouve tout ce que l'on cherche en Hongrie: c'est un pays de chasse, mais aussi un pays agricole et viticole. Il y a par ailleurs énormément de champignons, des escargots et il y a désormais sur le marché tous les poissons, coquillages et crustacés dont on peut rêver. De plus, on

trouve en Hongrie la plupart des poissons d'eau douce: silure, sandre, truites saumonées provenant d'élevages naturels de qualité dans le nord du pays. Quant aux salades et aux mini légumes, nous sommes nous-même producteurs, dans le sud de la Hongrie. Outre la consommation du restaurant, nous approvisionnons certains grands établissements de Budapest en salades (roquette, feuille de chêne, mâche, salade étoile...) et en mini légumes (mini épinards, mini carottes, mini aubergines...)"

Mais revenons désormais au restaurant, qui fête son douzième anniversaire le 22 novembre prochain. Un autre événement en perspective, d'autant qu'il s'agit cette fois-ci bel et bien d'une soirée gastronomique dans ce qu'il y a de plus raffiné. Seront ainsi proposés sept plats: d'une part une soupe (un consommé aux oeufs de caille par exemple), puis une entrée froide suivie d'un poisson (comme un coulibiaque de saumon et sandre), d'un sorbet (aux nèfles, quelle bonne idée !) sans oublier le plat principal, avant de déguster une assiette de desserts (qui s'annoncent heureusement légers: carpaccio d'ananas ou de mangue), et de clore sur LE gâteau d'anniversaire, sans aucun doute au chocolat. Quel programme !

Le repas sera bien évidemment accompagné d'une sélection de vins, tous issus de la boutique Chez Daniel. "Tous les vins qui se trouvent sur la carte du restaurant sont également proposés à la vente dans notre boutique d'où l'on peut repartir avec une bouteille ou une caisse du vin qui nous a plu, et ce le soir-même de notre dîner." De plus, il est bon de savoir que l'on peut sans difficulté s'adresser au restaurant pour acheter une bouteille en dehors des horaires d'ouverture de la boutique, juste avant de se rendre à un dîner par exemple...

Les autres perspectives, en dehors de ces deux grands rendez-vous ?

"Nous entrons dans une période où l'on nous sollicite pour louer la petite salle (jusqu'à 20 personnes) ou la grande (jusqu'à 40 personnes) pour des réceptions privées. Sinon, pour Noël, nous proposons comme d'habitude des plats à emporter la veille et à réchauffer le 24 au soir. Quant au réveillon, nous élaborons chaque année un menu "pas de deux", c'est-à-dire un menu pour homme et femme. Cela consiste à proposer sensiblement les mêmes types de plats avec toutefois des tendances différentes dans leur préparation: par exemple un poisson plus "brut" avec une sauce plus forte pour Monsieur et un poisson plus tendre avec une sauce crémeuse pour Madame ou encore des huîtres chaudes avec un peu d'épinards pour les femmes et des huîtres fraîches avec un vinaigre à l'échalotte pour les hommes",

explique Krisztina.

Et si le secret de cette bonne adresse résidait justement dans ce pas de deux...?

Frédérique Lemerre

- 1 vue

Catégorie

Agenda Culturel