

Fête de la gastronomie au Secret Square avec Gérard Cagna

Ecrit par Kathleen, le: 19 septembre 2013 , dans les rubriques: [ART DE VIVRE](#)

Tweet (3) Like (1) +1 (0)



Lundi soir, nous étions au Secret Square, le restaurant et cabaret où de jolies créations se dévoilent pour vous. Même si le restaurant est déjà de qualité, la Fête de la Gastronomie a en plus été l'occasion de démontrer que de grands plats avaient aussi leur place dans ce lieu atypique. C'est Gérard Cagna, chef doublement étoilé qui était aux commandes des fourneaux. Nous avons eu la chance de déguster ses plats dans le cadre sensuel d'un cabaret toujours aussi magique. Le menu que nous avons dégusté, spécialement créé pour cet événement, sera servi tous les soirs au restaurant du Secret Square, du 19 au 26 septembre.



La mise en bouche :

Une crème glacée de brocoli et pointe de ciboulette :

Présentée dans une tasse à café, elle se déguste doucement. La texture s'apparente plus à un velouté frais qu'à une crème glacée mais cela reste très facile à apprécier, la pointe de ciboulette apportant un peu de croquant et de fraîcheur en bouche.



Les entrées:

Soufflé landais, escalope de foie gras de canard caramélisés, mousseline d'artichaut:

La première bonne impression vient du foie : bonne caramélisation et surtout bonne tenue. L'onctuosité du foie gras est parfaitement cohérente avec le soufflé et la mousseline. Les parfums s'entremêlent à merveille en bouche. Un détail non négligeable est la présence de vinaigre balsamique sur l'assiette qui vient contraster avec la générosité des autres éléments de l'assiette. Le vinaigre apporte de la fraîcheur et du fruité.



Carpaccio de Haddock et de saumon d'Ecosse, gingembre confit.

Une présentation simple et efficace, les tranches sont fines et délicates, le duo entre le haddock et le saumon d'Ecosse mêle différentes saveurs et couleurs: agrumes, acidité relevé par le confit de gingembre. Du croquant, du fondant, de la fraîcheur, c'est ce qu'on retiendra de cette entrée classique mais qui joue sur des valeurs sûres.

Pour l'accord mets et vins, un verre de Joseph Mellot, Sancerre 2012 (et non 2007 comme indiqué sur la carte) s'accompagnera très bien avec le poisson pour ses notes d'agrumes.

Les plats principaux:

Selle d'agneau rôtie servie en noisette, tatin de carottes de Créances, pommes Anna, jus d'estragon :

Si la selle d'agneau est parfaitement cuite, le jus d'estragon goûteux et les pommes Anna bonnes, la bonne surprise vient du tatin de carottes de Créances. Coupées en fine lamelles, les carottes sont disposés par couche successive pour former un petit gâteau. Certainement cuites aux fours et quasiment confites, les carottes sont incroyablement fondantes et goûteuses. Elles rappellent le potiron et la patate douce avec une note sucrée subtile. C'est notre coup de coeur pour ce plat.



Pavé de filet de Bœuf, os à la moelle en brioche, jus réduit à la bordelaise, fricassée de champignons des bois et de pommes rattes.

Un plat que je qualifierai de typiquement « français » mais surtout très bon ! Une belle pièce de bœuf (Choisissez une cuisson saignante de préférence) très bien cuite, tendre et fondante en bouche ! Le petit plus : Le jus réduit à la bordelaise qui donne une touche caramélisée à la viande et ses accompagnements (la fricassée de champignons des bois et de pommes rattes) Pas de grande surprise sur les pommes rattes mais le mélange des champignons et du jus réduit, met réellement le plat en valeur. Découpez un léger morceau de viande, prenez une pointe de pomme rattes et de champignons, trempez-les dans le jus réduit à la bordelaise, vous aurez en bouche un mélange de saveurs et de textures qui ravira vos papilles ! Terminez par une gorgée de votre vin rouge Château de Pez, Saint-Estèphe 2008, un brin corsé mais qui s'accompagne très bien avec la viande rouge !

Les desserts :

Petits choux en Paris Best de notre enfance et glace moka :

Les petits choux sont excellents même si la crème manquait un peu de tenu. En revanche, celle-ci, sans doute parfumée à la praliné était très gourmande. La surprise vient de la glace moka, légèrement corsée qui vient contraster avec la douceur des petits choux. C'est un dessert plein de gourmandise qui permet de terminer le repas sur une note décomplexée.



Credit photo: [Edouard Borie](#).

Carpaccio d'ananas du Costa Rica, suprêmes d'orange, sorbet pamplemousse et coulis de mangue.

Un dessert très frais qui saura vous convaincre ! Après un filet de bœuf qui vous tiendra au corps, terminé par un dessert fruité ne vous fera que du bien et vous en apprécierez d'autant plus ses saveurs d'agrumes relevé par une pointe d'acidité grâce à sa glace au pamplemousse, adouci par son coulis de mangue. Un dessert léger et parfait pour terminer sur une note sucrée.

Infos:

La Fête de la Gastronomie au Secret Square du 19 au 26 septembre
27 Avenue des Termes, 75017 Paris
01 47 66 45 00

Share this article: [Facebook](#), [Digg This](#), [Del.icio.us](#), [StumbleUpon](#), [Tweet This](#)
RSS 2.0 feed | [Trackback](#)

Comments Closed

Fête de la gastronomie au Secret Square avec Gérard Cagna

Lundi soir, nous étions au Secret Square, le restaurant et cabaret où de jolies créations se dévoilent pour vous. Même si le restaurant est déjà de qualité, la Fête de la Gastronomie a en plus été l'occasion de démontrer que de grands plats avaient aussi leur place dans ce lieu atypique. C'est Gérard Cagna, chef doublement étoilé qui était aux...

Ecrit le: 19 septembre 2013 - [Pas de commentaires](#)
Dans la rubrique: [ART DE VIVRE](#)



Pages

[A PROPOS](#)
[CONTACT](#)
[PARTENAIRES](#)