



Après un premier stage chez Marc Meneau, c'est dans les cuisines de Bernard Constantin que Thibault Sombardier apprend à travailler le poisson, son produit de prédilection. En 2006, il rejoint Alain Dutournier au Carré des Feuillants où, après un passage au Meurice avec Yannick Alléno, il se voit offrir son premier poste de chef au Trou Gascon. Épanoui, il lui manque toutefois une chose... cuisiner la mer. Son souhait est exaucé quand on lui propose d'être le nouveau chef du restaurant Antoine.

# Thibault Sombardier

## Cuisiner la mer

Thibault Sombardier propose une cuisine épurée, inspirée de ses rencontres et de ses voyages, aux assaisonnements justes et délicats et aux originalités subtiles, où les couleurs ont une place fondamentale.

## Du tac au tac

### La première fois que vous avez bu du vin ?

**T. S. :** Mon grand-père bourguignon buvait du vin rouge coupé à l'eau. Il m'a fait goûter quand j'étais tout jeune et je n'ai pas du tout aimé !

### Quel vin offririez-vous en cadeau à un novice ?

**T. S. :** En rouge, plutôt un bourgogne, un chambolle-musigny, par exemple, complexe en arômes mais assez léger. En blanc, un côtes-du-rhône, comme un condrieu, c'est bon, simple, minéral : ça se boit tout seul.

### Trois vins à emporter sur une île déserte ?

**T. S. :** Un hermitage La Chapelle sur un millésime 61, un chambolle-musigny Les Amoureuses que j'adore et un champagne.

### Êtes-vous plutôt vin dans le verre ou dans l'assiette ?

**T. S. :** Ça dépend. J'aime bien cuisiner à base de vin, surtout les sauces. Je me sers du vin rouge pour jouer avec les acidités. J'utilise aussi le champagne et le vin blanc, même le moelleux. Mais je préfère quand même les boire. Je suis très vin blanc, j'aime les vins minéraux : les bourgognes, les côtes-du-rhône. J'ai plus de mal avec les rouges corsés, je préfère les bourgognes et quelques rouges du Val de Loire, en biodynamie.

### Un vin qui vous ressemble ?

**T. S. :** Un château des Sarrins rosé, que l'on sert souvent ici. C'est sympathique.



### PIERRE MORIN, CHEF SOMMELIER

Fils de restaurateur, Pierre Morin effectue une formation cuisine complétée par un BTS option salle et une mention sommellerie. C'est au cours d'un stage à la Tour d'Argent, au milieu des magnifiques bouteilles de la cave, que naît sa passion pour le vin. Il y reste comme sommelier puis occupe ce poste à La Grande Cascade pendant 5 ans. En 2014, devenu chef sommelier chez Antoine, il compose une carte fondée sur la découverte et le partage, qui respecte la cuisine du chef principalement orientée poisson.

# Pouilly fumé

## Maquereau de ligne brûlé à la moutarde



PRÉPARATION  
30 mn

CUISSON  
10 mn

REPOS  
aucun

### INGRÉDIENTS

POUR 2 PERSONNES

**1 maquereau de 400 g**

Sel, poivre

Genièvre

Moutarde

**3 oignons blancs**

20 cl de crème fleurette

**3 bottes d'estragon**

200 g d'huile d'olive

**20 cl de crème liquide**

1 échalote

**20 cl de vin blanc**

**20 cl de fumet de poisson**

**Champignons de Paris boutons**

**40 g de petites chanterelles**

**Oignons nouveaux**

Sucre

**Vinaigre de Xérès**

**Maquereau :** lever et désarêter les filets de maquereau. Les passer dans une saumure (5 % de sel, genièvre, eau), les égoutter et les napper de moutarde avec un pinceau.

Déposer dessus une poudre d'oignon brûlé (oignons blancs émincés, brûlés au four) passée au préalable au tamis.

Brûler au chalumeau. Découper les tranches de maquereau et les faire fumer légèrement au bois de cerisier au barbecue.

**Crème fouettée :** monter la crème fleurette, ajouter 40 g de moutarde, du sel, du poivre et 2 c. à s. d'huile d'estragon (huile d'olive chauffée à 110 °C, versée sur l'estragon, mixée et passée au tamis).

**Sauce :** mélanger la crème liquide, 40 g de moutarde, 1 échalote ciselée, le vin blanc et le fumet. Réduire de moitié et assaisonner.

**Pickles :** faire suer les champignons et les oignons nouveaux à l'huile d'olive et déglacer avec du vinaigre de Xérès, une pincée de sel et une de sucre.

**Dressage :** déposer un filet de maquereau sur une assiette. Sur des points de crème fouettée, poser des copeaux de champignons de Paris, quelques chanterelles et quelques rondelles d'oignons nouveaux. Décorer avec un peu d'huile d'estragon et servir la sauce à part.



### L'ACCORD PARFAIT DE PIERRE MORIN

**Domaine A. Cailbourdin, Pouilly fumé, triptyque, 2011, blanc**

Le nez du vin présente des notes de silex, fleurs blanches et pain grillé. La bouche est droite, gourmande, étirée très longuement par une belle acidité. Avec ce plat, il faut un blanc fruité et juteux pour préserver l'équilibre entre textures et saveurs, c'est le cas ici pour un accord tout en équilibre.