



Secret de chef : Mathieu Scherrer

Une cuisine franche et généreuse

Élégant et contemporain le River Café symbolise un nouvel art de vivre au bord de l'eau ! Mathieu Scherrer, talentueux chef de 33 ans, propose une carte alliant un mélange de plats de tradition côtoyant

une cuisine plus créative inspirée par ses nombreux voyages en Asie.

Depuis Janvier 2007 Mathieu Bucher est propriétaire du **River Café** qui vient d'être entièrement rénové. Cette rénovation en fait, aujourd'hui, un must de la restauration de l'ouest parisien. Dès l'entrée, on découvre un espace contemporain, épousant les vibrations de l'eau et de la lumière. Une atmosphère élégante et légère ponctuée par le rythme graphique du noir et du blanc des fauteuils cannés jouant la carte « dedans dehors », et des suspensions noires, blanches et opalines, du piano blanc, le tout contrastant avec les couleurs vives de la moquette. Outre son superbe décor, le succès de ce restaurant repose sur l'expérience et l'expertise

des hommes qui l'animent et notamment Mathieu Scherrer, chef d'exception. Il officie au River Café depuis cinq ans et il est appuyé par une brigade de vingt personnes. Sa cuisine fait place au produit brut, soigneusement sélectionné et sublimé sans être dénaturé par adjonction de saveurs. La signature du chef : l'amour du terroir revisité avec modernité pour une cuisine franche et généreuse, ouverte sur le monde avec mise en valeur de la matière première. Autre caractéristique, la plupart des produits viennent d'Ile-de-France. Les poissons, d'origine sauvage et bio pour les saumons, tiennent une place d'excellence à la carte. Cuits avec justesse, pour en



préserver le goût, ils se déclinent dans différentes recettes, classiques mais avec une pointe d'originalité : filet de daurade, carottes anciennes glacées, jus de clémentines, ou teintées d'exotisme comme les fingers de thon saku en croûte de sésame. Les viandes affichent également leur origine entrecôte de bœuf d'Angus grillée (400 g), pommes frites maison, sauce béarnaise ou leur originalité comme la poitrine croustillante de cochon limousin ou le foie gras poêlé et lentilles vertes. N'oublions

pas les desserts, tarte chocolat Guanaja, poire fondante, chocolat et chantilly, crumble de pommes bio caramélisées, glace confiture de lait pour les amateurs. La carte des vins est en parfaite harmonie avec les plats et propose une sélection exceptionnelle de 80 vins de propriétés. **Menus 35/39 €.** **River Café, 146, quai de la bataille de Stalingrad - 92130 Issy les Moulineaux. Service voiturier. Réservation : 01 40 93 50 20.**

LAURE PIERRE

Tartare de Thon

- Préparez le thon en retirant la peau et les parties filandreuses, puis taillez en petits cubes
- Emincez finement les salicornes, la ciboulette et l'échalote
- Dans un bol fouettez la crème, puis une fois montée rajoutez les salicornes, la ciboulette, et l'échalote.
- Assaisonnez de jus de citron, salez et poivrez.
- Réserver au frais
- Hachez au couteau très finement les algues comestibles rajoutez un peu d'huile



© River Café

Préparation : 15 minutes
Cuisson : Non

Pour 4 personnes

- ✓ 600g de filet de thon Albacore
- ✓ 100g d'algues de mer comestible
- ✓ Huile d'olive vierge
- ✓ 15cl de crème fleurette
- ✓ 10 g de salicorne
- ✓ 1 jus de citron
- ✓ ½ botte de ciboulette
- ✓ ½ échalote
- ✓ Sel poivre

en timbale dessus, puis former une quenelle de crème fouettée avec une cuillère à soupe

d'olive et de la fleur de sel, afin d'obtenir le pistou marin

■ Dans le fond de l'assiette badigeonnez de pistou, dresser la chair de poisson

■ Ajoutez un tour moulin à poivre.



Poitrine de cochon

Préparation : 30 minutes

Cuisson : 1 heure 30 minutes

- Faites cuire la poitrine de porc dans une casserole d'eau, ajoutez la carotte, l'oignon, le bouquet garni et du sel.
- Laissez cuire 1h30 à feu doux, puis, égouttez et réservez au frais.
- Faites cuire les lentilles dans le bouillon de cuisson de la poitrine environ 20 minutes, puis égouttez-les.

- Emincez les échalotes puis dans une casserole ajoutez le vinaigre et laissez réduire presque à sec, rajoutez le fond de veau.
- Laissez réduire à nouveau doucement jusqu'à l'obtention d'une sauce suffisamment consistante, filtrez et réservez au chaud.
- Taillez en tranche la poitrine dans la largeur
- Taillez le foie gras en petite escalope
- Dans une poêle chaude et

sans matière grasse poêlé les tranches de cochon, jusqu'à ce qu'ils soient dorés.

- Saisissez les escalopes de foie gras quelques minutes de chaque côté.
- Râpé finement la betterave, ainsi que le céleri. Au fond de l'assiette disposez les lentilles puis la tranche de cochon elle-même surmonté de l'escalope de foie gras.
- Versez la sauce chaude et ajoutez un petit bouquet de salade de betterave et céleri citronnés.

Pour 4 personnes

- ✓ 800g de poitrine de porc cru désossée
- ✓ 1 carotte
- ✓ 1 oignon
- ✓ 1 bouquet garni
- ✓ 200g de foie gras cru
- ✓ 1 betterave rouge cru
- ✓ ¼ de céleri rave
- ✓ Un citron
- ✓ 200 g de lentilles vertes Du Puy
- ✓ ½ carotte
- ✓ ½ oignon
- ✓ 1 cube de bouillon de poule
- ✓ 4 échalotes
- ✓ 10 cl de vinaigre de xérès
- ✓ 0.5lt de jus de veau (utiliser du jus de veau déshydraté)
- ✓ Sel poivre



Astuce
Vous pouvez ajouter des cubes de mangue fraîche tout au tour.

Pour 4 personnes

PÂTE À BABA :

- ✓ 190g de farine
- ✓ 40g de beurre
- ✓ 4g de sel
- ✓ 20g de sucre
- ✓ 20g de levure du boulanger
- ✓ 85cl de lait
- ✓ 3 œufs entiers

SIROP :

- ✓ 0.5 Lt d'eau
- ✓ 250g de sucre
- ✓ 1 gousse de vanille
- ✓ 10 cl de rhum ambré

CRÈME CHANTILLY :

- ✓ 10 cl de crème fleurette
- ✓ 10 cl de crème mascarpone

■ Dans un saladier, réunir la farine, le beurre en morceau, le sel, le sucre, la levure du boulanger et un peu de lait.

■ Mélangez à la main

■ Au fur et à mesure ajoutez du lait et les œufs, battre la pâte à la main jusqu'à ce qu'elle ne colle plus aux parois du saladier.

■ Laissez reposer à température ambiante

■ Rebattre 5 minutes, puis remplir à moitié les moules ou ramequins,

laisser lever à nouveau 20/30 min à température ambiante puis cuire au four à 190° pendant 25 à 30 min

■ Démouler et laisser refroidir.

■ Mélangez les 2 crèmes ensemble, gratter la gousse de vanille, montez au fouet, et rajoutez le sucre semoule, réservez au réfrigérateur

■ Pour le sirop mélangez l'eau, le sucre, et la gousse de vanille, faites bouillir, puis retirez du

Préparation : 15 minutes

Attente : 20-30 minutes

Cuisson : 25-30 minutes

feu, ajoutez un peu de rhum

■ Imbiber les babas dans le sirop chaud environ 2 à 4 minutes puis les égouttez dans un plat et laissez refroidir

■ Servez les babas dans une assiette creuse, disposez dessus la crème montée et arrosez de rhum au moment de servir.