

AU QUINCY, CHEZ BOBOSS

## LE MEILLEUR CHOU FARCI DE FRANCE



Magistral, massif, voluptueux, gorgé de bonheur, le chou farci de Laurent Josefiak est sublime. Un aperçu sensoriel de l'excellence française.

**F**ranchement, par -5°C, est-ce que l'on a envie de sucer de la mousse de gambas ou d'aspirer de la poudre de ciboulette ? En cuisine, la vraie modernité n'est pas forcément de délirer dans l'assiette, mais de laisser les saisons guider l'appétit, le marché inspirer les menus et le produit régner dans la recette. Aussi, à tous ceux qui rechignent à succomber aux charmes de plus en plus illusoire d'une gastronomie de plus en plus virtuelle recommandons-nous le chou farci. Celui de Laurent Josefiak est magistral, massif, voluptueux, gorgé de bonheur ; en un mot, sublime. Un de ces plats qui ont fait la France et dont le général de Gaulle se régala, surtout celui que mitonnait Charlotte, la cuisinière de La Boisserie, lorsque l'hiver champenois givrait les grands chênes pas encore abattus autour de Colombey-les-Deux-Eglises. Ici, au Quincy, les Français se régalaient en français. Petit-fils d'émigré polonais, Josefiak

est un gars de Vendôme dont le sens de la citoyenneté s'inscrit au plus profond de son identité française. Pour lui, le chou farci, c'est un petit morceau du drapeau français qui flotte sur les papilles de la nation, un mets républicain aux effluves patriotiques. Le réussir, c'est faire honneur à sa patrie.

## UN GRAND PLAT

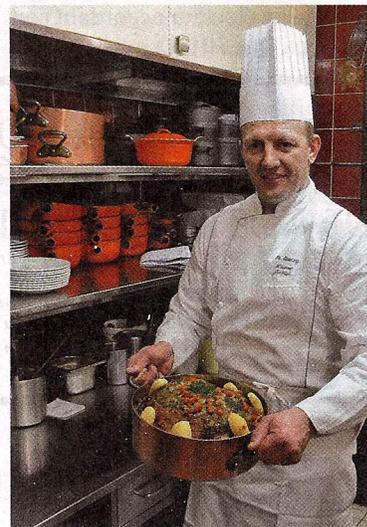
Loin de nous l'intention de faire de la récupération gastropolitique sur le compte de l'histoire de France, mais, tout même, en ces temps dépourvus de repères, il est bon d'appeler un chou un chou. Pour revenir à celui du Quincy, on ne peut rester insensible à une telle intensité de saveurs, à autant d'émotions gustatives. Imaginez un beau chou, dense et charnu, qui fleure le potager, creusé à cœur pour y introduire une farce moelleuse et parfumée, faite maison, avec les morceaux les plus nobles d'une charcuterie ressourcée. Un

## SAVEURS INTENSES

Lentement mijoté au coin du fourneau, ce chou exhale ses parfums qui caressent les narines et affûtent les papilles. Un bonheur qui fond dans la bouche comme un morceau de beurre. Ci-dessous, Laurent Josefiak.

chou farci à l'ancienne, lentement mijoté sur un coin du fourneau, dans un faitout en cuivre brillant de tous ses reflets lorsque le maître des lieux, l'ineffable Michel Bosshard, le grand Boboss, le pose solennellement sur la table et sert chacun des convives en décrivant chaque étape de la préparation avec les mots choisis du sybarite. Et puis, à l'ouverture du couvercle, ce nuage aromatique qui vous caresse les narines et vous affûte les papilles. Et ce jus de cuisson, généreux et vivace, au fumet charnel, dont les feuilles du chou se sont imprégnées jusqu'à la succulence. Un bonheur qui exhale ses parfums persistants et fond dans la bouche comme un morceau de beurre. Arrosez le chou d'un côté-de-brouilly 2013 du Château-Thivin, de Claude Geoffray, dont la bouche gracieuse et les arômes de griotte enrobent chaque étape de la dégustation, ou d'un saint-joseph de la Cave de Saint-Désirat dont le fruit intense et les tanins arrondis vous caressent le palais, et vous aurez un aperçu sensoriel de l'excellence française. Un grand plat qui aime pointer son nez dans les frimas gastronomiques et nous émacie, avec panache, de la tambouille de colabo en pipette. Ici Bobosse et Josefiak, les gourmands parlent aux gourmands. ■

Le Quincy, 28, avenue Ledru-Rollin, Paris XII<sup>e</sup>.  
Tél. : 01 46 28 46 76.



## CÔTE-DE-BROUILLY CHÂTEAU-THIVIN

# L'AMI DES PLATS DE CHEZ NOUS

**P**armi les 10 crus du Beaujolais, la Côte de Brouilly se distingue par un substrat géologique où on décèle des quartzites et des métadiorites, ensemble formant la fameuse « pierre bleue » de Brouilly, d'origine volcanique, caractérisée par sa dureté et par le style minéral qu'elle confère aux raisins qu'elle nourrit. Posé au milieu de ce terroir, le Château-Thivin donne des vins à la robe pourpre dense, au nez puissant et aux tanins enrobés. Des côte-de-brouilly très typés, équilibrés, marqués par des arômes persistants de fruits rouges, de cerise noire et de moka torréfié. Charnus et ronds en bouche, ils donnent la réplique avec à-propos aux plats du registre hivernal et canaille, surtout si on le sert un peu frais. Claude Geoffray a bien réussi son 2013, frais, charmeur et prêt à boire. Plantée au sommet de la montagne de Brouilly, sur ce fameux sol bleuté, avec une superbe exposition tournée au midi, la parcelle d'où est tirée la cuvée « La Chapelle » donne des vins frais et charnus. Une bouteille gourmande qui sait répliquer aux excellences régionales comme un poulet de Bresse aux morilles ou une côte de bœuf de Charolles (AOC) bien persillée et maturée avec laquelle ce flacon entonne *la Madelon*. ■

Château-Thivin, 69460 Odenas.  
Tél. : 04 74 03 47 53. Côte-de-brouilly  
2013 : 9,95 €. Expédition.

