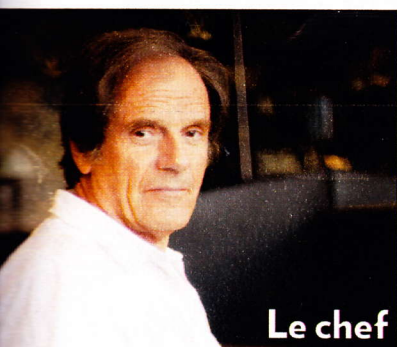




## Paul Minchelli EN HAUT DE LA VAGUE



**Le chef**

Il est de ces Robinson qui naviguent à contre-courant et ne doivent leur succès qu'à l'insolence de leur talent. De souche corse, il grandit à Marseille auprès d'un père chef en « restauration maritime ». De quoi inspirer le petit Paul qui fera de la cuisine son pays, et du poisson, son langage. Une rencontre l'embarque vers l'île de Ré où il ouvre son premier restaurant : Le Duc. Il portera l'enseigne jusqu'à Montparnasse, dont elle est l'une des institutions depuis l'ouverture en 1966. Le secret de Minchelli ? « Je n'ai pas les bases des grands chefs, alors je fais simple. » Entendez : cru (il fut le premier à oser le poisson cru en France), sans apprêt (son bar à la vapeur d'algue est une insulte aux sauces escoffiennes) et méridional (un sens aigu des condiments, qu'il ose avec un exceptionnel doigté). Après la fermeture de « Minchelli », point de rencontre des gastronomes et des jet-setteurs des années 90, il reprend du service grâce à ses clients les plus fidèles : ils m'ont mis la clef d'un bistrot dans la main, il fallait bien que je rembourse ! » Animé par Didier, brillant chef de salle et sommelier, le 21 est sans conteste devenu l'une des meilleures tables de la capitale. Mais ne dites pas que je vous ai dit, Paul ne veut pas qu'on envahisse son île... ■

1, rue Mazarine, Paris VI.  
Tél. : 01 46 33 76 90  
Fermé dimanche et lundi,  
ouvert du mardi au samedi  
de 12 heures à 14 heures et de 19 h 30 à 22 h 30.  
Prix : de 40 à 60 € à la carte.



### Sa recette **LES ROUGETS BARBETS TIÈDES AU SAFRAN**

#### Ingrédients pour 4 personnes

- 8 à 12 rougets barbets selon leur taille (environ 300 g par personne). Demandez à votre poissonnier d'écailler les rougets et d'en oter les ouïes, sans les vider.
- 10 cl de fumet de poisson (maison ou à base de poudre)
- 2 cuillerées à soupe d'huile d'olive
- 2 cuillerées à soupe de graines de fenouil
- 1 botte de ciboulette
- safran (2 doses en poudre et 2 pincées de pistils)
- Sel, poivre de Cayenne

#### Préparation

**Préchauffez** le four à 180 °C (thermostat 6). Dans une poêle, faites revenir les graines de fenouil avec l'huile pendant deux minutes, **ajoutez** le fumet, portez à

ébullition et retirez du feu. **Déposez** les rougets tête bêche dans un plat sans qu'ils se superposent. **Arrosez** du fumet au fenouil, assaisonnez de sel, poivre de Cayenne et safran en poudre. **Enfournez** pour 8 à 15 minutes (selon la taille des rougets), en arrosant de temps en temps avec le jus de cuisson.

**Lavez et ciselez** la ciboulette. Retirez le plat du four, saupoudrez de pistils de safran, puis de ciboulette. **Servez** à votre convenance : soit aussitôt, bien chaud ; soit tiède, ce qui est inhabituel et délicieux ; soit froid. Évitez le réfrigérateur, qui « tue » le parfum si spécifique du rouget. **Conservez** simplement les rougets couverts, dans un endroit frais et aéré.



### Son produit

**LA POUTARGUE**  
Méditerranéens par excellence, ces œufs de mullet séchés et pressés furent importés en France par les phéniciens au XI<sup>e</sup> siècle, à la fondation de Marseille. Un produit d'exception que Paul Minchelli a contribué à faire connaître hors de la cité phocéenne.

A consommer nature ou à associer à des artichauts, à la manière des Sardes, ou à des haricots cocos comme le grand Paul.

*Poutargue (ou boutargue) Memmi*  
Vente en ligne sur le site [www.boutargue-memmi.com](http://www.boutargue-memmi.com) et en épicerie fines à Paris (Grande Epicerie, Petrossian, Mavrommatis, Un saumon à Paris...) et en province : Bahadourian (Lyon); Epicerie Arax (Grenoble); Epicerie Fabre (Martigues.). De 120 à 160 € le kilo selon point de vente.

### Son vin

#### CLOS CANARELLI BLANC 2008

La technique ancestrale de bâtonnage et d'élevage sur lie, adoptée par Yves Canarelli, confère à ce vin une très belle matière et permet le développement d'arômes complexes. Un équilibre aérien qui fait dire que l'on tient là l'un des meilleurs vins corses. Au domaine : 16 euros HT la bouteille (par douze). En vente dans quelques épicerie fines à Paris et en province, sur [www.millesimes.com](http://www.millesimes.com) et [www.caveprivee.com](http://www.caveprivee.com). Clos Canarelli, Tarabucetta, 20114 Figari. Tél.-fax : 04 95 71 07 55.

