

Princesse Acidulée

Le Mois Gourmand au restaurant La Marée – RestoPARTNER

14 MAI 2018 / PRINCESSE ACIDULÉE / GOURMAND / 22 COMMENTS



J'ai le plaisir de vous présenter aujourd'hui une très belle découverte gourmande, puisqu'il s'agit d'une des plus belles tables de Paris consacrée à la mer. En effet, *La Marée* offre aux gourmets un large choix de mets savoureux dans une ambiance chic et traditionnelle. Une délicieuse découverte grâce à *RestoPARTNER*, à l'occasion du *Mois Gourmand*.

RestoPARTNER – Une aventure humaine pour promouvoir la gastronomie française

Né en 2009, de la rencontre entre **Pascal Mousset**, restaurateur parisien reconnu, et **Bertrand Lazare**, expert en stratégie digitale, **RestoPARTNER** regroupe aujourd'hui soixante restaurants. Animés par une même volonté de partager leur expérience et d'exigence concernant leur savoir-faire culinaire, ces restaurateurs indépendants souhaitent promouvoir la gastronomie française. Ma tendre complice Nathalie, *Le petit monde de Natieak* a quant à elle découvert le restaurant *Au Petit Marguery*, n'hésitez pas à lire son article [ici](#). Vous pouvez également lire l'article de *Dame Skarlette* qui a découvert le restaurant *Millésimes 62* [ici](#).

Le **Mois Gourmand**, qui se déroule sur l'ensemble du mois de mai, est l'occasion de découvrir des *plats signature*, élaborés par les chefs. Vous pouvez retrouver les recettes de ces plats sur le site RestoPARTNER. Ce mois-ci, La Marée propose donc un plat qui a enchanté mes papilles, à savoir les **Linguine sautées au corail d'oursin de Méditerranée**.

LINGUINE SAUTÉES AU CORAIL D'OURSIN DE MÉDITERRANÉE

Par le chef **Christian BOCHATON**
du restaurant LA MARÉE
75008 Paris

Type : Plat - Difficulté : Facile
Préparation : 20 minutes - Cuisson : 12 minutes

INGRÉDIENTS (Pour 4 Personnes)
1 dl d'huile d'olive
1 gousse d'ail
½ cuillère à café de piment d'Espelette
1 cuillère à soupe de persil haché
400 g de linguine
12 langues d'oursins
1dl de fond de crustacé
5 cl de crème
1 pot de 10 g de corail d'oursin
Sel/poivre



PRÉPARATION

Cuire les linguine « al dente » dans de l'eau bouillante salée.

Porter à ébullition le fond de crustacé, la crème, ajouter le pot de corail d'oursin, mixer, réserver.

Dans une poêle faire chauffer l'huile d'olive avec la gousse d'ail coupée en quatre, retirer la après une minute de cuisson à feu doux pour ne pas la brûler.

Faire revenir dans cette huile les langues d'oursin avec le persil haché.

Faire sauter les linguines dans le coulis d'oursin, dresser dans une grande assiette creuse et disposer dessus les langues d'oursin.

 **ACCORD MET / VIN**
Pouilly Fumé

La Marée, une des plus belles tables de Paris consacrée à la mer

Dans un décor chic et raffiné, **La Marée** propose à tous les épicuriens, amoureux des spécialités de la mer, une carte variée de mets traditionnels et savoureux. Situé au coeur de la capitale, à proximité des Champs-Élysées et de la Salle Pleyel, le restaurant bénéficie d'un emplacement très agréable. Se trouvant au rez-de-chaussée d'un immeuble d'angle art-nouveau, cette institution gourmande parisienne de 60 couverts est représentative du style des années 60, la salle compte de multiples boiseries et tapisseries, ainsi que de nombreux vitraux.



Doté d'une cuisine ouverte, ce qui était avant-gardiste pour l'époque, le restaurant offre une ambiance raffinée et chaleureuse. Le service quant à lui est parfait, à la fois présent, tout en sachant se faire oublier, pointu sans être guindé, il saura ravir les exigences des fins gourmets, amoureux fervents d'élégance à la française comme nous le sommes mon époux et moi.



Une cuisine simple avec une touche de perfection gastronomique

La Marée met à disposition de ses convives une carte variée ainsi que plusieurs menus. Nous débutons mon époux et moi notre dîner en amoureux par une coupe de champagne accompagnée d'un fromage blanc délicatement assaisonné.



Nous avons mon époux et moi, opté respectivement pour un *Tataki de thon albacore au sésame* et pour un *Panaché d'asperges vertes et blanches des Landes*. J'ai apprécié la finesse de mon plat à base de thon, dont la saveur était délicatement soulignée par le sésame.



Quant à mon époux, il a été séduit par la douceur et le goût de ces tendres asperges qui se marient à la perfection avec l'oeuf, une entrée savoureuse et légère à la fois.



Pour accompagner ces mets délicats, un vin blanc de Bourgogne nous a été conseillé. Un *Pernand-vergelesses 1er Cru*, vif et sec, ce vin arbore une robe dans les tons dorés, avec en bouche des accords de fleurs blanches des plus raffinés. L'établissement est connu pour sa carte des vins variée avec des bouteilles prestigieuses.

Notre dîner en tête-à-tête se poursuit avec pour moi, le plat signature du Mois Gourmand, à savoir les *Linguine sautées au corail d'oursin de Méditerranée*. Ce plat, élaboré par le Chef *Christian Bochaton* est une très jolie découverte gustative. J'affectionne particulièrement les oursins qui me rappellent mon île de beauté, j'attendais donc avec impatience de goûter ce plat. J'ai vraiment beaucoup apprécié ce plat, copieusement servi, avec des linguine à la cuisson parfaite, mêlant savamment la douceur et l'onctuosité du corail d'oursin et le piquant du persil haché et du piment d'Espelette.



Mon époux a quant à lui beaucoup apprécié le *Filet de lieu noir accompagné de ses petits légumes*. La Maison apporte un soin tout particulier au choix des poissons et crustacés mis à la carte.



Véritables becs-fins, mon époux et moi sommes intransigeants concernant les desserts. Mon choix s'est porté sur *L'éclair La Marée au café*, avec ses noix caramélisées. Présenté sous formes de choux, ce dessert est riche en goût et saura ravir les amoureux de café.



Mon époux a jeté son dévolu sur le *Généreux Millefeuille La Marée* (à commander en début de repas). Aussi impressionnant visuellement que délicat en bouche, ce millefeuille est absolument délicieux, mêlant l'onctuosité de sa crème vanille, au croustillant des pépites de noisette.



Notre délicieux dîner s'est très agréablement terminé par un thé et quelques mignardises.



Informations complémentaires: La Marée vous propose plusieurs menus, à savoir, 1 entrée + 1 plat OU 1 plat + 1 dessert à 31 €; 1 entrée + 1 plat + 1 dessert à 37 €; et 1 plat + 1 verre de vin + 1 café (au déjeuner et en semaine) à 29 €. Ouvert tous les jours.



La Marée est une adresse incontournable de la capitale s'agissant des produits de la mer. L'établissement propose une carte variée et accessible. Le restaurant met l'accent sur la fraîcheur de ses produits et le professionnalisme de l'équipe. Vous passerez un délicieux moment dans un cadre raffiné et chaleureux. Mon époux et moi sommes ravis de cette découverte et songeons d'ores et déjà à y retourner.



Crédits photos: Princesse Acidulée