

Alban Joriot, Brut à Lyon : une cuisse de volaille marinée, maïs, yaourt au sumac et pain soufflé au cumin

Le chef du restaurant Brut à Lyon, propose aujourd'hui une cuisse de volaille marinée, avec du pain soufflé au cumin. Une recette assez épicée, gastronomique mais avec un côté street food et tacos, qui marche bien !

Parlez-nous de votre recette de cuisse de volaille marinée

Elle a un côté épicé qui m'intéresse. J'aime beaucoup travailler les épices. Je fais mariner puis cuire doucement la viande pour qu'elle ne sèche pas. Et à la fin, je dispose sur le dessus de la recette, par-dessus les herbes, un pain soufflé au cumin, très aérien, comme un tacos.

Quel vin proposeriez-vous avec ce plat plutôt épicé ?

Pour bien accompagner cette recette épicée, j'aime bien proposer de la syrah, qui a un côté poivré qui convient bien. Je proposerais un No wine's land de Matthieu Barret, un côtes du Rhône d'un vigneron que j'aime beaucoup. C'est un vin d'Ardèche, un 100% syrah, qui a du caractère, et qui ne se laissera pas écraser par cette recette !

C'est le style de recettes que vous proposez dans votre restaurant Brut à Lyon ?

Oui, je travaille pas mal de volailles et de petites pièces de viande, comme la caille ou le pigeon. Parce que j'essaie au maximum de ne rien laisser perdre et d'utiliser un maximum de parties d'un même produit, y compris les os ou la peau. Et avec de petites pièces, c'est plus simple !