



Après un passage chez Pierre Gagnaire et chez Alain Solivères, Akrame Benallal devient en 2004 le disciple de Ferran Adrià au restaurant El Bulli, en Espagne. En 2011, il ouvre son propre établissement où la carte se renouvelle régulièrement avec des créations à la fois touchantes et déroutantes. Il possède aussi l'Atelier Vivanda ainsi qu'un Akrame à Hong-Kong.

Akrame Benallal

# Une liberté de style

Chef au style libre et exigeant, Akrame Benallal vise une perfection de cuisson, de texture et de saveur dans une cuisine qui pour autant, n'est jamais dénuée de sentiments.

## Du tac au tac

**Votre plus grande émotion sur une bouteille de vin ?**

**A. B. :** un château Tertre Rotebœuf, qui m'a donné des frissons. Quand on le boit, on se sent bien.

**Le premier vin que vous avez bu ?**

**A. B. :** un vouvray du domaine Huet, c'était en 2006. J'ai ressenti plein de gourmandise, comme quand on mange du caramel, comme une madeleine de Proust. Ça fait du bien, c'est rassurant. Avec le temps et la maturité, j'ai compris que les vins étaient aussi importants que les plats. J'essaie d'éduquer mon palais et de réfléchir aux accords. Le vin, c'est une philosophie. Il y a une vraie histoire, avec des hommes et un travail énorme.

**À quel vin ne pouvez-vous pas résister ?**

**A. B. :** Une région : la Bourgogne ! Pour moi, ce sont des vins qui ont une identité très droite, qui correspondent à ma personnalité.

**Selon vous, est-ce plutôt le plat qui sublime le vin ou le vin qui sublime le plat ?**

**A. B. :** Les deux, l'un va avec l'autre.

**Êtes-vous plutôt rouge ou plutôt blanc ?**

**A. B. :** Je suis plus vin rouge. Pendant longtemps, je n'ai pas aimé le blanc. Maintenant, je l'adore mais je serais frustré de faire tout un repas au blanc, un peu comme si je ne mangeais pas de dessert, alors que je suis très sucré.



**ANTOINE GEORGET,  
DIRECTEUR DE SALLE**

Antoine Georget débute à Amboise puis au Manoir aux Quat'Saisons à Oxford. Il passe ensuite par le Mandarin Oriental de Genève avant d'être chargé des vins chez Akrame. C'est au Anne de Bretagne, où ses parents l'emmenaient manger étant enfant, en écoutant la sommelière Michèle Vételé parler du vin, qu'est née sa vocation. Plaisir, partage et découverte sont pour lui les bases du métier. Il tente de déceler l'envie des clients pour les faire vibrer, casser les codes et leur faire découvrir des vins de France et du monde.

# Bourgogne Chitry

## Choux-fleur cru et cuit à l'eau de bigaradier



**Déclinaison de chou-fleur :** éplucher et laver le chou-fleur. Le diviser en trois.

Cuire le premier tiers dans le lait pendant 10 mn en veillant à ce que les têtes restent croquantes.

Cuire la deuxième partie dans le lait pendant 20 mn pour pouvoir la mixer facilement en purée. Y ajouter le beurre puis l'eau de bigaradier.

Couper très finement la dernière partie crue à la mandoline et réserver.

**Finition et dressage :** mettre la purée dans une assiette creuse.

Ajouter au-dessus le chou-fleur cuit et le zeste d'orange et enfin, le chou-fleur cru.

Pour terminer, saler et poivrer et rajouter un trait d'huile d'olive.



PRÉPARATION  
30 mn

CUISSON  
30 mn

REPOS  
aucun

### INGRÉDIENTS

POUR 4 PERSONNES

**1 chou-fleur**

**1 l de lait entier**

**100 g de beurre**

**10 ml d'eau de bigaradier**

**1 orange**

**Huile d'olive**

**Sel**

**Poivre**

### L'ACCORD PARFAIT D'ANTOINE GEORGET

**Domaine Olivier Morin, Bourgogne Chitry, Olympe, 2012, blanc**

Le nez intense de ce bourgogne fort en fleurs blanches rappelle les notes du bigaradier. Le léger gras vient caresser l'amertume de l'orange alors que la fraîcheur, la salinité et la profondeur cassent le côté gras de l'huile d'olive et la puissance du chou-fleur.