

# À TABLE

N° 164 / JANVIER - FÉVRIER 2026

**90**  
RECETTES  
EXCLUSIVES

**Épatante  
patate**  
ET SI ON  
SUBLIMAIT  
LA POMME  
DE TERRE ?

PARFUMÉ  
ET SOLAIRE  
**LE CITRON  
A TOUT  
BON !**



## Spécial Mijotés

DE LA POTÉE AU SAFRAN  
À L'OSSO-BUCO AUX AGRUMES  
**20 DÉLICIEUX  
PLATS D'HIVER**

*Ossobuco  
oranges  
et basilic*

**ET AUSSI**  
MARRAKECH, LA GOURMANDE DE L'ATLAS  
VIVE LA VANILLE ! NOS RECETTES ENVOUTANTES  
ON CHANGE TOUT AU PETIT DÉJEUNER...

FRANCE MÉTROPOLITAINE : 4,90 € - AND : 5,80 € - D : 7 € - BEL : 5,50 € - ESP : 5,80 € - GR : 5,80 € - IT : 5,80 € - LUX : 5,50 € - PORT CONT : 5,80 €  
DOM S : 6 € - TOM S : 9,20 XPF - CAN : 9,99 CAD - CHF : 8 CHF - MAR : 65 MAD - TUN : 12 TND

CMI FRANCE  
L 14142 - 164 - F - 4,90 € - RD  
FRANCE

100 % ÉTOILE

# *Il est libre* **CHEF!**

*À 43 ans, l'Italien Giuliano Sperandio préside au destin du restaurant Le Taillevent\*\*. Chaleureux et spontané, il fait rimer tradition et intuition. De quoi projeter cette icône de la cuisine classique française vers un avenir radieux!*

PAR DANIELÉ GERKENS - PHOTOS JÉRÔME GALLAND



« **B**onjour mon copain ! » Quand Stéphane Aignel, nouveau directeur du restaurant, arrive en cuisine, il prend dans ses bras Giuliano Sperandio, occupé à dresser à la pince quelques feuilles d'oseille sur un caquelon de saint-pierre au chou-fleur, avant de saluer tous les membres de la brigade. Il est 10 h 45 et tous s'activent calmement en cuisine, souriants et concentrés, veillés par deux statues d'oies en bois qui ont appartenu au fondateur, André Vrinat... Loin des stéréotypes qui collent parfois aux établissements gastronomiques classiques, Le Taillevent se révèle être une maison où l'histoire et la joie de vivre cohabitent gaiement. Rien d'étonnant que Giuliano Sperandio en soit le chef depuis 2021 !

### Le goût de l'équilibre

S'il répond aux questions, il se dévoile peu, précisant juste que la cuisine n'a pas été une passion mais la réponse à un chemin de vie complexe. Pour ce petit-fils de cuisinier sur les vaisseaux de la marine nationale italienne, manger a d'abord été un acte de défense. « Il m'a fallu longtemps pour avoir un rapport apaisé à la nourriture, avoue ce chef qui a perdu son père très jeune. J'ai toujours su que je voulais réussir, mais je n'avais jamais imaginé diriger un établissement doublement étoilé au Michelin ! » poursuit-il honnêtement. Pressé et doué, il multiplie les expériences avant d'arriver en France en 2006. Après un passage chez Pierre Gagnaire et Christian Le Squer, il rejoint Christophe Pelé à La Bigarrade, puis au Clarence, où il va se révéler incontournable, aussi créatif que constructif. Quand on lui demande à quel moment il a vraiment pris plaisir à cuisiner, la réponse fuse : « En arrivant chez Taillevent. » Il dit avoir « senti » le lieu, en hypersensible qui observe comme d'autres respirent, avoir « aimé l'équilibre de cette maison feutrée », s'être senti apprécié « pour sa personnalité et ses qualités humaines ». Ambitieux mais pas prétentieux, il dit y être devenu un homme et un chef complets, affirmant que Taillevent sera sa dernière maison étoilée. « Si je quitte Taillevent, je ferai autre chose », déclare-t-il même.

### Les bonnes réponses

Insaissable et pourtant totalement tourné vers les autres, Giuliano Sperandio a souvent des réponses inattendues. Cuisine-t-il en dehors du restaurant ? « Non, je mange peu et simplement, jamais après 20 heures. » Quel est le secret de son énergie ? « Faire du Pilates, marcher beau-



### CARPACCIO DE SAINT-JACQUES AU CRESSON (4 pers.)

Préparation : 20 min ♦ Cuisson : 11 min

♦ 10 noix de Saint-Jacques ♦ 300 g de cresson ♦ 20 g de câpres au sel ♦ 1 citron caviar ♦ 1 piment d'Anglet ♦ huile de friture

1. Faites cuire le cresson une dizaine de minutes dans de l'eau bouillante. égouttez-le, refroidissez-le et mixez-le finement. Assaisonnez.
2. Faites dégorger les câpres dans de l'eau froide. Faites-les frire très rapidement dans l'huile à 180 °C.
3. Coupez les noix de saint-jacques en fines lamelles. Superposez-les dans une coquille ou sur une assiette. Servez-les avec la crème de cresson, surmontées de câpres frites, de perles de citron caviar et de piment d'Anglet émincé.



coup, admirer la nature. » Son plat préféré ? « Une salade de tomates car on trouve à Paris de meilleures tomates qu'en Ligurie. » Quels livres de cuisine aime-t-il ? « Je n'en ai que deux, celui d'Escoffier et un ouvrage technique. » Qu'est-ce qui l'inspire ? « Tout et rien, surtout les rencontres et les contraintes qui me stimulent. » Chef et homme libre, il confesse avoir inventé plusieurs recettes rien que pour nous, telles les saint-jacques piment-cresson-câpres frites, avouant adapter ses plats à l'humeur des convives et à l'ambiance. Attachant un soin particulier à célébrer le patrimoine gastronomique du Taillevent et à mettre en valeur son extraordinaire service à la française en salle, le chef est là où on ne l'attend pas : intuitif, attaché aux êtres, sensible aux moments, imprévisible et inventif, s'évadant souvent à l'autre bout du monde... S'il a choisi de nommer ses menus « Héritage », « Instants partagés » ou « Gestes », ce n'est pas pour rien ! Après cette interview et le test de ces recettes (toutes excellentes), on s'apprête à quitter les salles feutrées, aussi contemporaines qu'intemporelles, du restaurant. Dernière question au chef : quel mot pour le définir ? Giuliano sourit, retourne son téléphone et nous montre ce qui se cache à l'arrière de sa coque, un carré de tissu où est brodé un mot : « Libre ».

**Le Taillevent\*\***, 15 rue Lamennais, Paris 8<sup>e</sup>  
(01 44 95 15 01). [letaillevent.com](http://letaillevent.com)

**TARTE FINE AUX CHAMPIGNONS,  
FOIE GRAS ET TRUFFE** (4 pers.)

Préparation : 25 min ♦ Cuisson : 35 min env.

♦ 1 fond de pâte feuilletée de taille moyenne cuit  
♦ 8 champignons de Paris ♦ 1 trait de jus de citron  
♦ 100 g de ris de veau dégorgés et blanchis ♦ 50 ml de jus de veau ♦ 100 g de foie gras confit ♦ 100 g de truffe noire ♦ 6 champignons bruns ♦ farine ♦ beurre ♦ beurre clarifié

- 1.** Réaliser une duxelles de champignons de Paris : taillez-les en brunoise, faites-les suer dans une noix de beurre avec un trait de jus de citron, jusqu'à ce que le liquide soit évaporé.
- 2.** Coupez les ris de veau en dés, farinez-les et faites-les cuire dans du beurre clarifié une dizaine de minutes. Incorporez-les ensuite à la duxelles. Assaisonnez avec le jus de veau, du sel et du poivre.
- 3.** Préparez le carpaccio de champignons : coupez les champignons bruns en fines tranches et poêlez-les rapidement dans du beurre noisette.
- 4.** Recouvrez le fond de tarte de duxelles puis de tranches de foie gras confit. Ajoutez le carpaccio de champignons bruns et terminez avec des lamelles de truffe noire.





### **SAINT-PIERRE GRATINÉ** (4 pers.)

Préparation : 20 min ♦ Cuisson : 50 min env.

♦ 4 filets de saint-pierre ♦ les fleurettes de 2 choux-fleurs ♦ beurre ♦ quelques feuilles d'oseille Pour le sabayon de crustacés ♦ 125 g de fumet de crustacés ♦ 200 g de beurre fondu ♦ 3 œufs entiers ♦ 1 jaune d'œuf ♦ 3 g de sel ♦ un peu de jus de citron

1. Mélangez tous les ingrédients du sabayon. Mettez sous vide et faites cuire au four vapeur à 72 °C pendant 30 min.
2. Blanchissez les fleurettes de chou-fleur une dizaine de minutes dans l'eau bouillante. Mixez la moitié pour obtenir une texture crémeuse, assaisonnez. Réservez l'autre moitié pour le dressage.
3. Découpez les filets de saint-pierre en morceaux et poêlez-les doucement dans le beurre 2 min sur chaque face.
4. Posez le poisson cuit sur un plat allant au four avec la crème de chou-fleur et les sommités. Recouvrez le tout de sabayon et faites gratiner légèrement au four.
5. Parsemez de quelques feuilles d'oseille rapidement passées au four et servez.



**BŒUF WELLINGTON** (4 pers.)

Préparation : 30 min ♦ Repos : 30 min ♦ Cuisson : 30 min

♦ 200 g de filet de bœuf ficelé ♦ 400 g de champignons de Paris ♦ 2 tranches de speck fines et longues ♦ 100 g de feuilles d'épinards ♦ 400 g de pâte feuilletée ♦ 1 œuf ♦ 1 filet de jus de citron ♦ 1 jaune d'œuf pour la dorure ♦ huile ♦ beurre

**1.** Faites colorer le filet de bœuf encore ficelé dans de l'huile très chaude, sur toutes les faces. Réservez au frais.

**2.** Essuyez les champignons puis taillez-les en brunoise fine et régulière. Faites-les suer dans le beurre, salez, poivrez, puis déglacez avec 1 filet de jus de citron. Réservez au frais.

**3.** Lavez les feuilles d'épinards, séchez-les bien puis faites-les griller à sec dans une poêle fumante.

**4.** Réalisez le montage : étalez les tranches de speck en les superposant très légèrement sur la longueur. Recouvrez-les d'une couche d'épinards, puis d'une fine couche de duxelles de champignons. Disposez le

filet de bœuf à une extrémité après avoir ôté la ficelle. Roulez l'ensemble. Faites prendre au froid pendant 30 min.

**5.** Enfermez le montage dans la pâte feuilletée. Dorez à l'œuf et enfournez pour environ 14 min à 190 °C (th. 6-7), dans un four ventilé.

## RAVIOLES RICOTTA-ÉPINARDS ET MÉDAILLONS DE HOMARD (4 pers.)

Préparation : 45 min ♦ Cuisson : 6 min

♦ 1 homard ♦ bisque de homard ♦ crème fraîche  
Pour la pâte à ravioles ♦ 500 g de farine type 00  
♦ 230 g d'eau ♦ 40 g de crème Pour la farce épinards-  
ricotta ♦ 200 g d'épinards ♦ 150 g de ricotta ♦ 100 g  
de parmesan râpé ♦ 3 g de sel ♦ 3 g de poivre

**1.** Faites cuire le homard environ 3 min dans de l'eau bouillante. Refroidissez-le immédiatement dans de l'eau glacée et décortiquez-le. Coupez la queue en médaillons. Réservez.

**2.** Préparez la pâte à ravioles : mélangez tous les ingrédients jusqu'à obtenir une pâte homogène.

**3.** Blanchissez les épinards dans de l'eau salée, puis refroidissez-les dans de l'eau glacée. Égouttez-les bien et hachez-les.

**4.** Mélangez tous les ingrédients de la farce.

**5.** Découpez de petits cercles de pâte pour confectionner les ravioles. Posez un peu de farce sur chacun d'eux et refermez-les. Faites-les cuire environ 2 à 3 min dans de l'eau bouillante.

**6.** Recouvrez chaque raviole d'un médaillon de homard. Servez-les accompagnées de bisque chaude additionnée de crème.



## CRÊPES SUZETTE (10 crêpes env.)

Préparation : 30 min ♦ Repos : 2 h ♦ Cuisson :  
30 min env.

♦ 2 œufs ♦ 2 g de sel fin ♦ 20 g de sucre semoule  
♦ 500 g de lait entier ♦ 250 g de farine T45 ♦ 40 g  
de beurre noisette ♦ sucre semoule pour la cuisson  
♦ beurre pour la cuisson ♦ jus de citron fraîchement  
pressé ♦ jus d'orange fraîchement pressé ♦ cognac  
♦ Grand Marnier ♦ sorbet Passion artisanal

**1.** Mélangez les œufs, le sel, le sucre, la farine et un tiers du lait. Fouettez la pâte pour lui donner de l'élasticité. Ajoutez le lait restant progressivement, puis le beurre noisette chaud. Laissez reposer 2 heures.

**2.** Faites cuire les crêpes dans une poêle graissée. Réservez-les.

**3.** Dans une poêle, versez du sucre semoule avec une noix de beurre. Faites cuire jusqu'à caramélisation, puis déglacez avec un trait de jus de citron et un trait de jus d'orange. Faites légèrement réduire le sirop, pliez 3 ou 4 crêpes dedans et recuisez-les légèrement. Ajoutez un peu de cognac et de Grand Marnier puis flambez. Répétez l'opération avec les crêpes restantes.

**4.** Servez aussitôt avec du sorbet Passion.

