



Né à Pompéi, le chef Roberto Rispoli affirme très jeune sa passion pour la cuisine. C'est à Paris, au restaurant Il Padrino qu'il devient chef de partie. Il rejoint ensuite le Don Alfonso de l'hôtel Tramontano à Sorrente, puis La Trattoria Toscana d'Alain Ducasse, à l'hôtel Andana. En 2010, il prend la direction de Il Carpaccio au Royal Monceau - Raffles Paris .

Roberto Rispoli

Une cuisine aux accents italiens

Le chef Roberto Rispoli propose une cuisine sophistiquée qui fait la part belle aux produits régionaux et s'attache à refléter toute la richesse de la gastronomie italienne.

Du tac au tac

Comment abordez-vous un accord vins & mets ?

R.R. : Je me fais toujours aider par un sommelier, j'écoute ce qu'il dit et je réfléchis aux conseils qu'il me donne en fonction de ce que j'aime.

Votre accord coup de cœur ?

R.R. : Le champagne avec les pâtes à la carbonara. C'est un plat plutôt gras qui s'accorde parfaitement à la finesse du champagne, sa fraîcheur, sa légèreté.

Quel vin buvez-vous entre amis ?

R.R. : Du chablis. J'aime tous les vins qui ont un côté minéral. J'apprécie particulièrement la subtilité du vin blanc, j'en bois plus que du vin rouge.

Quelle est selon vous la meilleure occasion pour boire du vin ?

R.R. : Entre amis, même s'il n'y a rien de spécial à fêter.

Préférez-vous boire un verre de vin à l'apéritif ou pendant un repas ?

R.R. : J'aime beaucoup le spritz à l'apéro mais je préfère quand même du vin pendant le repas.

Êtes-vous proche des vignerons ?

R.R. : Je leur rends visite tous les ans. Là, par exemple, j'en ai rencontré un près de chez moi dans le sud de l'Italie, qui a arrêté de vendre le raisin pour faire du vin. Je profite aussi de mes vacances pour visiter des caves de champagne.



**MANUEL PEYRONDET,
SOMMELIER**

Manuel Peyrondet débute sa carrière aux côtés d'Éric Beaumard au Four Seasons George V, puis intègre l'équipe de Taillevent. Il rejoint ensuite Le Bristol Paris où il perfectionne sa gestion d'une cave. Élu Meilleur Sommelier de France en 2008, il devient, en 2010, chef sommelier du Royal Monceau-Raffles Paris dont il repense intégralement la carte des vins et ses quelque 1200 références. Il obtient, en 2011, la prestigieuse récompense de Meilleur Ouvrier de France sommellerie.

Champagne

Fines tranches de daurade, agrumes, concombres et poutargue de mulot, caviar de Lombardie



PRÉPARATION
45 mn

CUISSON
aucune

REPOS
8 h

INGRÉDIENTS

POUR 4 PERSONNES

1 daurade de 1 kg
2 citrons
2 oranges
1 botte d'aneth
40 g de sel
30 g de sucre
1 concombre
Huile d'olive
Quelques tranches de poutargue
Caviar de Lombardie

Daurade : en lever deux filets.

Éplucher un citron et une orange lavés. Réserver deux branches d'aneth, hacher le reste grossièrement. Mélanger sel et sucre, en saupoudrer les filets. Disperser l'aneth puis recouvrir des écorces d'agrumes. Filmer et réserver 8 h au frais.

Rincer la daurade sous un filet d'eau. Sécher à l'aide d'un papier absorbant et réserver au frais.

Agrumes : en prélever la chair. Faire congeler puis en tailler de fines tranches. Les placer sur une plaque et réserver au frais.

Concombre : l'éplucher et en retirer le cœur. Le tailler en fines tranches à la mandoline. Réserver au frais.

Dressage : monter concombre et agrumes à l'emporte-pièce comme sur la photo. Lustrer à l'huile d'olive et assaisonner de sel et de poivre.

Tailler de fines tranches de poisson et les rouler. Assaisonner avec une vinaigrette au vinaigre balsamique.

Disposer les rouleaux à la verticale. Ajouter quelques tranches de poutargue, quelques pousses d'aneth et trois petites quenelles de caviar.



L'ACCORD PARFAIT DE MANUEL PEYRONDET

Champagne Barrat-Masson, Les Margannes, Brut nature

Ce champagne vif, au relief d'agrumes et minéral affirmé, s'adresse en priorité aux saveurs marines et finement iodées. Un carpaccio de daurade, dont les condiments font écho à ses saveurs d'agrumes, est un partenaire de choix pour un accord fondé sur le contraste et la communauté aromatique. Carafez légèrement ce champagne pour apaiser son effervescence, l'association sera encore plus heureuse.