



BEAU&BON NUMÉRO 100
RÉALISATION : JULES BOURÉ

55



L'ŒUF MARBRÉ AU THÉ

CETTE BELLE RECETTE est née d'une rencontre à Neuilly-sur-Seine entre la spécialiste du thé Maître Tseng et le chef du restaurant chinois Foc Ly. Il s'agit d'un œuf dur dont on fait craqueler la coquille aussi régulièrement que possible, avant de la faire mijoter une heure dans deux litres d'eau bouillante au sel et au thé millésimé Pu'Er. Coupez le feu, laissez tremper une nuit et décortiquez le lendemain.

LE THÉ DE MADAME TSENG

S'IL NE FALLAIT GARDER QU'UN SEUL EXEMPLE des merveilles dégustées chez cette collectionneuse à la science infuse, ce serait son thé blanc au jasmin. Résultat de quatre ans de travail, il est aromatisé avec de vraies fleurs cueillies au point culminant de leur pouvoir olfactif, en pleine saison des typhons. Commence alors un travail de fourmi, consistant

à superposer des couches de thé et de jasmin, puis à retirer l'un après l'autre les pétales fanés, avant de recommencer l'opération. Au total, il faut dix fois sa masse de fleurs pour obtenir l'osmose sucrée de ce Xiao Yin Zhen.

56

LES VINS NATURE DU CHÂTEAU LE PUY

CONSIDÉRÉ COMME UN GRAAL de la viticulture naturelle, le domaine bordelais de Jean-Pierre Amoreau n'a jamais vu l'ombre d'une molécule de synthèse. Ses vins se révèlent d'une gourmandise inattendue, ils sont faits pour rafraîchir.



57

58

LE POIVRE BLANC DE PENJA

ERWANN DE KERROS est une sorte de chercheur d'or alimentaire. Sa société Terre Exotique propose plus de trois cents épices rares extraites de tous les gisements mondiaux, comme ce poivre blanc cultivé à l'Ouest du Cameroun, véritable ivoire végétal que l'on retrouve à présent sur les plus belles tables étoilées. Limité à quelques milliers d'hectares, le terroir de Penja offre des conditions idéales à la culture du poivrier : une terre volcanique bien équilibrée, du relief qui empêche l'eau de stagner, un microclimat exemplaire alternant pluies et saison sèche. Les baies sont immergées dans l'eau courante suivant un procédé qui communique au poivre ses notes musquées, un parfum animal qui n'est pas sans rappeler celui d'une andouillette. Elles sont ensuite foulées et rincées pour évacuer la pulpe décomposée. A titre de comparaison, le poivre noir est séché avec cette peau chargée d'agent piquant qui noircit et se fripe autour du grain.

