



LE PLATEAU TÉLÉ DE...

Philippe Etchebest



Chaque dimanche, un grand chef fan de rugby nous propose un menu complet, pour bien manger sans rien rater de la Coupe du monde.

« Depuis que j'ai ouvert mon restaurant*, dans l'enceinte du Grand Théâtre de Bordeaux, c'est plein du midi au soir et je n'ai eu l'occasion que de voir des bouts de matches de cette Coupe du monde.

Un sacrilège pour l'ancien trois-quart que je suis ! J'ai joué 16 ans au rugby, à Bordeaux et à Paris, c'est une partie de ma vie, j'y ai appris le travail en équipe. L'autre jour, des dirigeants de l'Union Bordeaux-Bègles, dont Olivier Brouzet, sont

Avec les doigts

passés déjeuner. Ça m'a fait plaisir.

Le match, c'est sacré. Je ferais donc un repas simple et pratique à manger pour ne jamais quitter la télé des yeux. Avec les doigts, quoi de mieux que des **croque-monsieur** ? L'important, c'est de le faire avec de bons produits, du pain de mie au beurre en passant par un vieux comté et du jambon de porc noir de Bigorre. En accompagnement, de belles **tomates frottées à l'ail** et une petite **salade de mâche** à l'huile de noisette et au balsamique. Pour le dessert, pas de prise de tête non plus mais un

peu de travail en amont : des **choux chantilly**. Avec une petite framboise ou du fruit de la passion à l'intérieur, ça se mange sans faim et sans fin. J'ouvre un Bordeaux Côtes de Francs du **château Le Puy** et la vie est belle. »

* Chef du « Quatrième Mur » à Bordeaux, il anime « Cauchemar en cuisine » sur M6.