



## LE DÉJEUNER DU DIMANCHE DE...

### ...CHRISTIAN CONSTANT

**L**a retraite ? C'est un mot qui va à reculons alors que j'ai toujours avancé. » Christian Constant a vendu ses restaurants parisiens – en dernier, le Café à Cyril Lignac –, mais il ne part pas en catimini. Pour fêter « la quille », le chef propose du 7 au 25 septembre, un menu spécial conçu avec ses amis, Yves Camdeborde, Éric Frechon, Jean-François Piège et Christophe Felder. Rien que des plats emblématiques : pâté en croûte façon Crillon, suprême de bar, pigeon des Landes... Et après ? Demain, chez lui ? Le déjeuner du dimanche ne changera pas : « C'est souvent des œufs mimosa avec un filet de thon à l'huile, les petits enfants adorent ça, un poulet rôti-pommes de terre en robe des champs ou une côte de bœuf au barbecue avec des frites, pas grasses. La recette de ma femme est de blanchir les pommes de terre, puis de les colorer sur une plaque au four avec sel, poivre, fleur de thym, laurier, huile d'olive. En dessert, une mousse au chocolat ou une salade de fruits, toujours avec des meringues. » Pour le vin, du rouge : La Grange des Pères ou Château Le Puy. Cet automne, ce fringant septuagénaire compte s'accorder un peu de temps dans le Pays basque, pour faire du vélo et profiter des bonnes adresses du coin : l'Epoq et La Petite Plage à Biarritz, La Table de Sébastien Gravé à Bayonne... *L. H.*

