Chez Daniel revient au premier plan

Chez Daniel est un des grands classiques de la

gastronomie à Budapest depuis sa fondation par Daniel Labrosse, il y a aujourd’hui dix-sept ans. Objet de multiples articles, toujours cité dans les guides et magazines à l’usage du nouvel arrivant, il est un des lieux favoris des cadres de direction et gens de goût de tous horizons.

Avec une cour intérieure où il fait bon s’attarder en été et une salle chaleureuse en hiver, on s’y sent bien, l’accueil est courtois, le service discret et, en semaine, la formule déjeuner d’affaires à 2500 forints, trop belle pour s’en priver.

Pour les blasés qui se diraient « bon, mais quoi de neuf ? », justement du neuf se prépare. Épaulé par le jeune et talentueux Nicolas Mathiez, Daniel innove, rénove, envisage d’ouvrir une épicerie fine à côté de son restaurant et a déjà commencé à aménager dans celui-ci une petite salle plus intimiste, pour les dégustations ou les repas à caractère confidentiel, l’endroit possédant même une entrée particulière donnant directement sur la rue.

Si saisons et marchés rythment la carte, les grands classiques de la gastronomie française n’ont pas disparus :

La terrine de foie gras, les escargots, la soupe à l’oignon, le confit de canard, j’en passe et des encore meilleurs. Un des mes confrères anglais conseille de simplement demander à Daniel ou à Nicolas qui sont toujours l’un ou l’autre présents, s’enquérant du bien-être de leurs clients. On peut aussi choisir au hasard, en toute quiétude, ou au fil de sa nostalgie des Régions de France. Bien sûr, amitié franco-hongroise oblige, les produits de Hongrie sont mis à l’honneur des champignons au vin de Tokaj qui, par exemple, donne un parfum particulier au suprême de volaille.

Pour les carnivores, la côte de bœuf ou la traditionnelle entrecôte maître d’hôtel, pour les jeunes l’audacieux burger de saumon, pour tous, les vins fins et les desserts légers.

Daniel Labrosse est aussi connu pour son « party service » apprécié des entreprises comme des couples surbookés, là, tout est permis, la volonté du client tenant lieu de loi, à condition de prévenir à temps, bien entendu. Bref, un endroit qui a su garder son rang et qui s’emploie à toujours offrir plus et mieux. Dans une ville où les restaurants bling-bling à la cuisine décevante sont de plus en plus nombreux, il est bon de savoir que certains s’accrochent plus à la tradition et à la convivialité qu’à la rentabilité immédiate.

Recette du Rognonnier de canard de Daniel Labrosse

Ingrédients (pour 4 personnes) :

4 cuisses de canard confites maison

1 kg de pommes de terre

2,5 dl de lait

1 dl de crème fraîche

sel, poivre

1 bouquet de ciboulette

250g fromage rapé (à pâte dure)

400 g de champignons sauvages

4 cl huile d’olive

1 gousse d’ail ou ail des ours ou fines herbes

Prendre les cuisses de canard et les désosser. Récupérer la chair. La mettre en fibres, comme pour des rillettes, avec ses herbes et huile d’olive.

En parallèle, faire une purée de pommes de terre et raper le fromage (style Emental, Beaufort, Gruyère). Monter le parmentier style lyonnais : une couche de pommes de terre, chair de confit de canard, une couche de pommes de terre, fromage rapé. Le tout à gratiner. Accompagner des champignons sauvages sautés à l’huile d’olive avec une pointe d’ail.

Et garnir avec recommandation d’une salade de mache ou d’une salade de mesclun.

Bon appétit !

Cuisine Solidaire

Hasard du calendrier et volonté de participer à une bonne initiative font que c’est encore le restaurant chez Daniel que nous allons évoquer ici. Daniel Labrosse, lui-même est heureux père de quatre enfants.

Comme ce fut le cas le 9 et le 10 juin, ce sont les enfants ayants des problèmes de coeur qui seront aidés à travers un partenariat avec la fondation SzCsA (Szívbeteg Csecsemôkért Közhasznú) qui fournit du matériel médical et paramédical aux enfants hospitalisés.

Le vendredi 12 octobre au soir, le samedi 13 midi et soir et le dimanche midi

Trois menus particuliers et particulièrement sains (logique oblige) seront proposés avec, selon le menu trois, quatre ou cinq plats. Une initiative qui est tout à fait dans la tradition de la communauté française de Budapest dont les membres sont toujours enclins à aider les associations caritatives et qui espérons-le connaîtra le succès qu’elle mérite.

- 16 vues

Catégorie
Agenda Culturel