

## LA LEÇON DE PIANO N°6 AVEC LA CORNUE ET CHASSES INTERNATIONALES

LES CHEFS D'ORCHESTRE

JULIEN BISSONNET

JONATHAN HAMEL

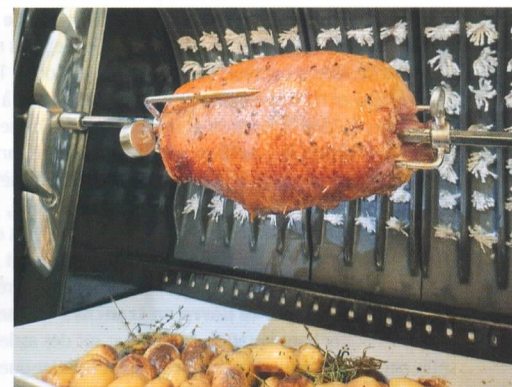
LE COQ SAINT-HONORÉ/GUEULETON (PARIS)

## La foi et le feu

**E**n partenariat avec le fabricant français de pianos d'excellence La Cornue, nous poursuivons nos dîners autour de la chasse. En cet été 2026, ils sont deux à animer les débats. Le premier sélectionne la viande comme personne, il est accompagné de son chef qu'il a ravi aux cuisines de *Gueuleton*. Un producteur de whisky français a voulu se mêler à cette échappée buissonnière.



chaque morceau convole déjà avec une sauce de morille. Un gratin dauphinois se poste tout près d'une tranche onctueuse des côtes que Jonathan a retournées dans une poêle. Juste le temps de portraiturer Julien et Olivier Lambert (directeur marketing Europe de La Cornue, *ci-contre*), et Charles Cagnat, propriétaire du Domaine de la Pèze, lance un « *Osez, osez le whisky français* » avec ce bouquet gastronomique. « *Quelle bonne idée!* », se réjouissent Clotilde de Champeaux (du *Bottin Mondain*) et Ghislain de Simencourt, directeur de Ter-



**OÙ PEUT MENER LE DON DE SOI?** Partout où vous ne l'auriez imaginé. Vous avez beau interroger Julien Bissonnet (*à droite, photo du haut*), qui est aux manettes du Coq Saint Honoré et de *Gueuleton Paris*, vous obtenez son sourire timide et chaleureux, amical et généreux, joyeux et gourmand. Des indices? Un dos de canard rôti sur la Flamberge (*photo à droite*) libérant des perles de saveurs sur des pommes grenailles en contrebas. Sur l'îlot central, une pièce de bœuf normand attend cérémonieusement les gestes de Julien pour délivrer de copieuses côtes enchâssées. Jonathan Hamel

(*photo ci-dessus*), chef affable des *Gueuleton Paris*, présente une assiette de croque-boudin et encore des tranches de terrine canard-cochon.

**Puis une coupe de champagne Louis Forest** Premier Cru Extra Brut porte son effervescence et livre son fruit. Des tranches de pain en rang serré escortent trois os à moelle taillés dans leur longueur et garnies de lamelles de truffe et de persil plat. De gros petits pois vert printemps jouent des coudes dans une casserole sur le feu. Sur le plan de travail des asperges blanches embrassent une béarnaise de whisky. Julien détaille deux beaux poulets du Perche rôtis dont

rassur. Philippe Jugé, spécialiste des spiritueux, et Maud Matry-Viguié (directrice marketing de Free Spirit), associent les bons mots à nos sentiments gustatifs. L'équipe La Cornue –Alexandra Baujard, Charlotte Peyrot-Bourbon et Paul-Marie Brunet – n'a d'yeux, quant à elle, que pour le banquet et la célébration. Un flan-vanille de Madagascar-confiture de fraise couronne l'ingéniosité, la complicité et l'audace.

**Julien ne nous dira rien de plus...** Il n'est pas encore minuit, dans une poignée d'heures, il choisira les plus belles viandes sur le MIN de Rungis. ■

Pour en savoir plus voir page 162

## La partition d'été

## ◆ QUI SONT NOS CHEFS?

Représentant la septième génération d'une famille de bouchers, **Julien Bissonnet** dirige aujourd'hui le Coq Saint Honoré, qui propose des volailles très haut de gamme dans la capitale. Il est aussi le patron de *Gueuleton* dont les viandes servies à table sont les plus savoureuses de Paris. Son chef **Jonathan Hamel** l'a épaulé dans notre aventure, il dirige les cuisines de *Gueuleton*.

## ◆ QUEL PIANO?

Le piano utilisé par Jérôme est un **Grand Palais 180** mais c'est le **Château 120** auquel il s'est tout particulièrement intéressé. Il est équipé de deux fours à gaz (ou électriques). La table peut être tout gaz, mixte ou tout électrique. Elle peut recevoir quatre feux gaz (6 kW, 4 kW et 2 kW), une plaque coup de feu en fonte d'acier massif, une grande plaque Teppan-Yaki électrique. 45 couleurs d'émail et 4 métaux pour les façades sont disponibles, couleur sur-mesure sur option.

## ◆ QUELS VERRES?

Les champagnes **Louis Forest**: Premier Cru Extra Brut Blanc de Noirs et Premier Cru Extra Brut Rosé. Les whiskeys **Domaine de la Pèze**: Moyssou 2020 (assemblage d'orge du nord de la France et d'orge de la propriété), Moyssou 2021 (100 % orge de la propriété) et l'eau-de-vie de malt New Make. ■