

**GASTRONOMIE**

# Fêtes gourmandes : les recettes

Envie d'épater vos convives ? Des chefs suresnois partagent leurs idées pour des réveillons savoureux et élégants. Découvrez leurs recettes festives, simples à réaliser mais pleines de caractère, pour sublimer vos tables de fin d'année.



## Les recettes

Les détails des recettes sur [suresnes.fr](http://suresnes.fr)

Photos : Yazid Menour / Ville de Suresnes



### — Saint-Jacques feuilletées sur tombée de poireaux chez Arietis

Romuald Scarramuzza a ouvert Arietis à Suresnes il y a un an. Chef depuis 12 ans, il a travaillé dans plusieurs étoilés et palaces comme Le Ritz, Le Louis XV-Alain Ducasse ou encore Le Meurice... Arietis propose une cuisine française de saison. « *Nous mettons en valeur des plats traditionnels, avec une touche de modernité* ». Œufs mimosa, blanquette de veau, vol-au-vent... Une carte qui, en décembre, intègre des plats d'hiver et de fêtes. « *Nous aurons aussi une carte traiteur avec des volailles prêtes à cuire, du saumon fumé maison, du foie gras, des truffes, du caviar...* » Pour vos réveillons, le chef suggère de réaliser des Saint-Jacques feuilletées sur tombée de poireaux. « *Avant, on peut servir des toasts de foie gras et des crevettes avec une mayonnaise maison au piment d'Espelette et au safran. Après, c'est la volaille ou directement le plateau de fromages et la bûche vanille à l'ancienne roulée.* »

➔ **Arietis, 54 rue de la République**  
Tél. 01 42 70 55 14 - [arietisbyrocca.com](http://arietisbyrocca.com)

### — Œuf frit florentine, Le Père Lapin

« *Nous défendons une cuisine locale et de saison, avec des produits frais.* » Institution suresnoise depuis 1861, Le Père Lapin a été « réveillé » en 2009 par Johann Caillot qui s'est associé, il y a 5 ans, au chef Guillaume Delage. Après une école hôtelière à Souillac, ce dernier est passé par de prestigieuses adresses : les étoilés Au déjeuner de Sousceyrac, chez Bras... avant de se rendre à Paris, pour travailler au Pré Catelan, puis chez Pierre Gagnaire pendant 7 ans. Pour lui, il a fait l'ouverture, en tant que Chef de cuisine du Gaia, rue du Bac. Une adresse qui a obtenu une étoile au Michelin après seulement 10 mois. Depuis 2019, il met son talent au service des clients du Père Lapin. En attendant de découvrir le très attendu menu du 31 décembre, le chef propose de réaliser des œufs frits florentine, qui devraient ravir vos invités.

➔ **Au Père Lapin, 10 rue du Calvaire**  
Tél. 01 45 06 72 89 - [auperelapin.com](http://auperelapin.com)



## En savoir +

Retrouvez tous les restaurants de Suresnes sur [suresnes-tourisme.com](http://suresnes-tourisme.com)

# des chefs suresnois

## — Poire pochée au vin rouge et aux épices, crème légère au miel et tuile au sarrasin façon Et Toque !

Maxime Salvi est chef de cuisine et propriétaire du restaurant Et Toque, restaurant gastronomique ouvert depuis 6 ans qui figure à la fois dans le Gault et Millau et dans le guide Michelin. Passé par les cuisines du Plaza Athénée et du George V, Maxime Salvi change sa carte du soir tous les mois. Des accords mets-vins sont également proposés. « *Nous n'avons que des vins naturels et en biodynamique, il y a un gros sourcing en amont. Cette année, j'ai aussi développé le sans alcool avec des préparations ou des décoctions 100 % maison et exclusives.* » Le chef confie sa recette de poire pochée au vin rouge et aux épices, crème légère au miel et tuile au sarrasin. « *Une recette simple, parfumée et réconfortante. Un dessert tout en douceur et en contraste, facile à réaliser, mais plein de caractère.* »

➔ **Et Toque ! 7 ter rue Émile Duclaux**  
Tél. 01 45 06 36 93 - [restaurantettoque.com](http://restaurantettoque.com)



## — Saumon gravlax mariné à la betterave, avec sa salade croquante et son coulis, Pompon

Audrey et Julien Ribes ont ouvert Pompon en juin 2020, pour faire de leur restaurant un lieu de vie. Avec sa grande terrasse, son patio et son joli bar, cette brasserie française propose des événements (stand-up, karaoké, magie...) et change sa carte tous les mois. En cuisine, le chef Khalid Gartoe est dans la partie depuis 20 ans. Après être passé par le groupe Accor et les grandes brasseries parisiennes (La Coupole, Chez Jenny, Au Chien qui fume...) ce Suresnois, qui a appris « *sur le tas* », a décidé de graver son expérience professionnelle dans le marbre en passant son diplôme de cuisine « *sur le tard* ». Alors que le menu « spécial fête » est en cours de préparation, il partage une recette de saumon gravlax. « *Sa particularité ? On ajoute de la betterave pour un goût plus parfumé ! C'est un plat délicieux, léger et agréable à voir. Il impressionnera les invités !* »

➔ **Pompon, 34 rue de Verdun - Tél. 01 47 72 79 21**  
[cafepompon.fr](http://cafepompon.fr)

## — Velouté émulsionné de potimarron, escalopes de foie gras poêlé, granola « maison », Le Petit Mont Valérien

Depuis 2013, François de Sousa gère la version logistique et opérationnelle du Petit Mont Valérien, aux côtés du chef de cuisine Maxime Ogus et de la sous-chef Béatrice Capelas. « *Nous sommes chefs à domicile, traiteurs pour les entreprises et les particuliers et nous proposons aussi des plateaux repas partout en région parisienne.* » Des saveurs préparées par Maxime Ogus, 25 ans d'expérience en tant que chef à domicile. « *Notre slogan c'est : "De la carotte à la truffe". Car, depuis que nous sommes associés, nous pouvons gérer un mariage pour 200 invités, comme un dîner parisien chic pour 10 convives ou les 2 000 personnes que nous avons nourries lors d'une remise de diplôme à Centrale Supélec.* » Le Petit Mont Valérien lance prochainement sa nouvelle marque, Gusta, déjà visible sur les réseaux, et ouvrira une boutique en juin 2026. En attendant, le chef présente sa recette de fêtes : un velouté émulsionné de potimarron, escalopes de foie gras poêlé, granola « maison ».

➔ **Le Petit Mont Valérien/Gusta, 3 avenue Gustave Stresemann**  
Tél. 06 68 36 07 72 - [gusta.traiteur.com](https://gusta.traiteur.com) sur instagram

