



Bourgogne

GASTRONOMIE & PATRIMOINE

Livre Blanc

VOLNAY L'AGASTACHE



1 rue de la Cave
F-21190 Volnay
Tél. : +33 (0)3 80 21 12 30
contact@lagastache-restaurant.com
www.lagastache-restaurant.com



Si vous avez connu la boulangerie de Volnay en parcourant les vignes à vélo, vous connaissez L'Agastache.

Nunzio lacono et Caroline Carlevato l'ont très élégamment transformée en un endroit chaleureux où l'on se sent tout de suite à la maison. Le vieux comptoir trône face à l'entrée, les carrelages et les tomettes au sol garantissent le côté traditionnel et le jazz en musique de fond apporte une touche actuelle.

La cuisine de Nunzio est une cuisine de santé, d'émotions, de sensations, rien n'est étudié. Il veille à ce que les saveurs soient équilibrées. C'est une cuisine d'instant, rien n'est préparé, tout est fait à l'instant.

« Il peut y avoir beaucoup de notes mais il faut qu'elles soient harmonieuses ensemble, on doit les sentir individuellement, les unes après les autres. »

« Ma cuisine est une cuisine de voyages, de souvenirs d'enfance, une cuisine de vécu... mes origines italiennes et siciliennes m'ont plongé dans une atmosphère de saveurs et de produits. »

« Le produit est essentiel, l'assaisonnement se fait par des herbes, par le poivre, il doit nous ramener aux souvenirs et aux émotions de notre enfance. »

Nunzio n'a pas de plat signature, il a une cuisine signature !

Il travaille les produits qui lui sont proposés : l'agneau, le veau de lait de l'Aveyron, le bœuf de l'Aubrac, le bœuf charollais du pays beaunois, les cueillettes de ses amis, les petits pigeonneaux de Pornic au goût iodé sans oublier ses racines avec les noisettes, la truffe blanche ou la truffe noire du Piémont.

Nunzio peut s'appuyer sur Caroline, il est le premier à dire que sans elle, il n'est rien. Elle met en avant ses plats avec beaucoup de finesse, elle lui fait part de ses idées, elle témoigne d'une excellente connaissance des vins bourguignons et italiens du Piémont, elle trouvera la parfaite association entre les plats et les vins.

La cuisine est pour eux un partage, ils aiment recevoir en amis, dialoguer. La cuisine est une manière de communiquer, le repas est un trait d'union entre ceux rassemblés autour d'une bonne table.

L'Agastache, c'est la découverte d'une cuisine sublimée par la qualité des produits et des parfums subtils !



Encornets marinés et juste snackés Tomates fumées - Transparence de joue de porc affinée - Bouillon végétal - Zestes de Combava et poivre de Tchuli

Recette pour 4 personnes :

2 encornets de 300 g
2 tomates Ananas
2 tomates noires de Crimée
4 fines tranches de joues de porc affinées
1 combava
1 citron vert
Assortiment de persil plat, coriandre,
agastache, vert de céleri, menthe poivrée
½ litre d'eau minérale
huile d'olive
fleur de sel de Guérande
poivre de Tchuli
1 gousse d'ail

Préparation :

Vider et nettoyer les encornets.
Les couper en fines lamelles et réserver
(prévoir 1 encornet pour 2 pers.).
Mettre à fumer les tomates au « BIG GREEN »
pendant ½ heure à 50°C. Réserver sur une
grille pour qu'elles puissent s'égoutter.
Préparer la marinade avec le citron vert
pressé ainsi que les zestes, l'huile d'olive,
la gousse d'ail et un peu de persil plat haché.
Ajouter les lamelles d'encornets dans la
marinade.

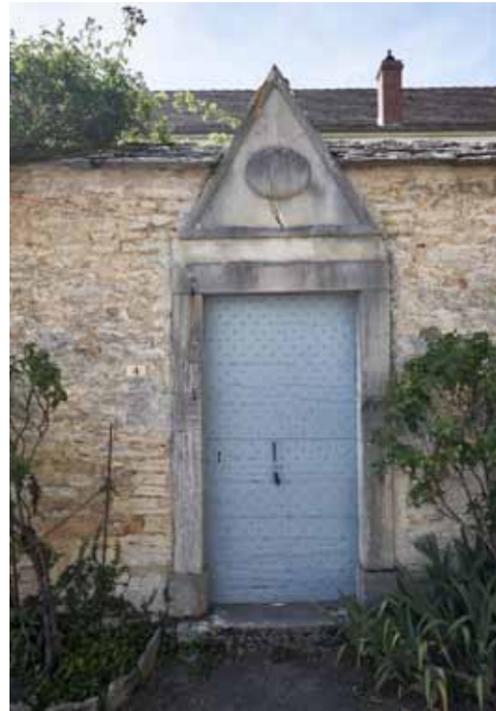
Bouillon végétal

Faire bouillir l'eau minérale.
Ajouter l'assortiment d'herbes fraîches,
les laisser quelques minutes avant de les
égoutter et les refroidir dans de l'eau glacée
(bien conserver le bouillon).
Emulsionner les herbes avec le bouillon dans
un blender à haute vitesse, obtenir une
couleur bien verte et réserver.

Finition et dressage :

Chauffer les tomates très légèrement et
dresser ½ tomate de chaque variétés dans
4 assiettes creuses, assaisonner avec un filet
d'huile d'olive et la fleur de sel.
Snacker les encornets et les disposer sur les
tomates. Assaisonner avec la fleur de sel
et le poivre de Tchuli.
Mettre sur les encornets chauds les tranches
de joue de porc.
Zester le combava à la microplane.
Verser le bouillon végétal autour.





Eglise du haut Saint-Romain
Porte de l'église de Volnay

Eglise de Volnay
Cimetière de Volnay

