



PALMARÈS



Servis tempérés, avec un petit goût sucré, les poireaux vinaigrette du Café Constant se retrouvent en tête de notre palmarès.

DOSSIER RÉALISÉ PAR ALICE BOSIO, COLETTE MONSAT ET HUGO DE SAINT PHALLE

LES MEILLEURS POIREAUX VINAIGRETTE DE PARIS

FLEURON DE LA CUISINE MÉNAGÈRE, INTÉMPIREL ENTRE TOUS, CE PLAT ÉTAIT POURTANT PASSÉ À TRAVERS LES MAILLES DU FILET DU «FIGAROSCOPE». UNE INJUSTICE RÉPARÉE AUJOURD'HUI PUISQUE NOUS LUI DÉDIONS CE PALMARÈS LARGEMENT MÉRITÉ.

Ce sont les Roux-Combaluzier de l'entrée, les Boileau-Narcejac du hors-d'œuvre, les Lagarde & Michard de la nappe à carreaux. Une alliance symbiotique qui traverse les décennies. Le poireau-vinaigrette constitue un marqueur fort de la bistrote, au même titre que les carottes râpées, le céleri rémoulade ou l'œuf mayo. *Has been* pour certains? Vous rigolez! Il n'a jamais été aussi vert et profite même de la vague «veggie» qui envahit Paris. Certes, il a une facette un peu rétro façon Ginette Mathiot mais ce ne sont pas les addicts du vintage qui s'en plaindront. Pour nous, il y avait même une certaine jubilation à traquer les meilleurs d'entre eux, à jouer les

Hercule Poirot du poireau (*facile*), un territoire abandonné pour l'heure par les foodistas et les blogueurs.

On ne trouve guère non plus de littérature gourmande sur ce plat ménager. La sauce n'a fait l'objet d'aucune communication scientifique (type de vinaigre, d'huile, ajout ou non de condiments, le sujet est quasi-infini...), pas plus que le spécimen de poireau à utiliser. Tout nous porte à croire néanmoins que le *poireau crayon*, qui a le diamètre d'un crayon comme son nom l'indique, et donc par déduction jeune et tendre, est le plus adapté. Pas un hasard si c'est celui qu'utilise Christian Constant, notre gagnant (*lire son interview page 18*).

Quant aux origines du poireau lui-même, c'est encore plus obscur. On parle du Moyen-Orient, de l'Égypte ancienne, on rapporte surtout l'anecdote selon laquelle l'empereur Néron, déjà bien fou lui-même, en était dingue. Il en faisait une consommation immodérée pour s'éclaircir la voix et calmer sa toux, ce qui lui avait valu le surnom de «porrophage». «L'asperge du pauvre», comme on l'appelle aussi, a bien d'autres vertus médicinales. Mais ce n'est pas pour cela que l'on courra le déguster, serti de sa vinaigrette, encore un peu tiède, si possible. Parce que, pour rester dans l'esprit Almanach Vermot qui lui sied si bien, c'est un plat qu'il ne faut pas faire poireauter. **C. M.**

LUCIEN LUNIS-POUR LE FIGARO