



Marcel Ravin, un étoilé en haut du Rocher

Monaco. Le chef Marcel Ravin, étoilé au Blue Bay en 2015, marie à merveille produits méditerranéens et créoles en puisant dans ses racines et ses souvenirs.



Il est passé d'un Rocher à l'autre, s'envolant à son adolescence de celui de sa Martinique natale pour atterrir en 2005 sur celui de Monaco, devenu son port d'attache. Le saut de 7 000 kilomètres avait beau avoir l'allure d'un interminable grand écart, Marcel Ravin - passé par l'Alsace, la Lorraine, le Rhône et la Belgique - ne s'est pas perdu sur le chemin de la Principauté. Le garçon millésime 1969 voit la vie en rose au Blue Bay, la table gastronomique du Monte-Carlo Bay. L'enfant du Diamant y joue une partition qui met sur le devant de l'assiette les trésors de la Méditerranée et de l'arrière-pays des Alpes-Maritimes qu'il twist avec les pépites des Antilles et des Caraïbes. Le résultat ? Des alliances inédites puisant aux racines de ses origines.

L'oeuf de poule parfait coiffé de chips de manioc se la coule douce sur une onctuosité de manioc et une émulsion de maracuja. Les spaghettis de papaye verte à la carbonara surmontés d'une poudre de lomo ibérique s'encanaillent de copeaux de pata negra, d'un flan au parmesan et d'un jus d'oignon. Les filets de rouget barbotant dans un jus d'olives taggiasche et tamarin paradent devant les artichauts rôtis et la purée de topinambour. Le riso nero aux crevettes et voiles de coco se fait cocooner dans sa douillette calebasse. L'agneau de lait boucané à la citronnelle et au bois d'Inde bèle de bonheur face à un boulgour de légumes et un gratin de christophine, un fruit vert des Antilles.

Pour le final, notre cuillère s'affole devant un épatant duo chocolat-passion décliné en trois services. À Monaco, Ravin est plus que jamais tout en haut du Rocher.

La table. La 32, face à la cuisine ouverte, pour assister en direct à la performance de Marcel Ravin.

Le plus. La carte des mets et des vins, disponible sur iPad.

Le plan B. Le Vistamar, square Beaumarchais, Monaco. +377 98 06 98 98.

Le Blue Bay au Monte-Carlo Bay, 40, avenue Princesse-Grace, Monaco. +377 98 06 03. 30.

Ouvert uniquement le soir. **Menus** : 88, 108 euros. **Carte** : de 60 à 115 euros.

Agneau de lait boucané, citronnelle et bois d'Inde

Les secrets de Marcel Ravin

On conserve la panoufle de l'agneau attachée à la selle et au filet. On assaisonne avec des feuilles de bois d'Inde, du sel, des écorces de citron.

On incorpore une farce de fromage de chèvre à la citronnelle à l'intérieur de la selle. On enroule et on ficelle. On cuit sous vide dans un four vapeur 45 min à 66 °C. Dans une cocotte à feu vif, on met de la citronnelle, des feuilles de bois d'Inde et des feuilles de canne à sucre. On retire du feu. On y dépose l'agneau sur une grille. On referme pour qu'il s'imprègne 25 min des parfums.

Le produit

L'agneau provient de chez Formia, à Monaco, qui se fournit auprès d'éleveurs des Pyrénées. La pièce entière pèse entre 9 et 12 kg.

[Accédez à l'intégralité des contenus du Point à partir de 1€ seulement >>](#)

AILLEURS SUR LE WEB

[Contenus sponsorisés Outbrain](#)



[Points noirs : 2 astuces infailibles](#)

GRANDS-MÈRES.NET



[Astuce: faire briller la robinetterie](#)

GRANDS-MÈRES.NET



[Les 25 sites les plus spectaculaires construits à flanc de falaise](#)

ATTERRIR.COM



[Les 25 plus beaux châteaux des États-Unis](#)

ATTERRIR.COM



[Logiciel professionnel gratuit Bitrix24 2014 Licence gratuite Suite Collaborative CRM .Gestion complète](#)

FLUXMARK



[Maigrir du Ventre ? un \(1\) Truc Radical pour Perdre du Poids un peu chaque jour!](#)

MAIGRIR AVEC SA TÊTE

À NE PAS MANQUER

[Soyez le premier à réagir](#)

Ce service est réservé aux abonnés.

[Déjà abonné ? Connectez-vous](#) [Abonnez-vous à partir de 1€](#)

