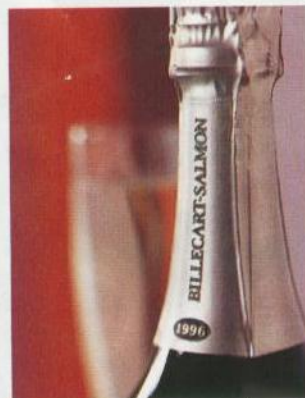


Une formation de naturopathe a fait naître une vraie passion pour la nutrition et la cuisine. « Les deux choses sont complémentaires, précise Laurence Salomon, la table doit combler le plaisir des yeux, des papilles et du corps. » Autodidacte, elle a inventé une cuisine personnelle et créatrice qui illustre une imagination féconde en faisant appel aux produits biologiques. Ses plats inspirés « sans crème ni beurre » déroutent et ravissent les clients de son restaurant d'Annecy par leur alacrité et leur gourmandise.





« J'aime la légèreté et la délicatesse du champagne qui présente quelque chose de féminin dans son allure. Au-delà du plaisir, les bulles dessinent l'émotion et une idée accomplie de récompense. Avec le champagne, j'ai voulu réhabiliter un saumon dévoyé par un élevage intensif. Le mien vient des îles Hébrides au nord de l'Écosse. Il est biologique et présente une chair très pâle, grasse sans excès, qui développe une saveur exquise. Je le relève d'un panaché d'algues et je le sers avec des palets de quinoa au sésame grillé et d'une petite crème de soja. » Dans l'assiette, les saveurs s'enchaînent et se répondent en s'associant généreusement avec le style harmonieux du champagne. Le goût de la mer et de l'iode, associé aux saveurs rondes et chaleureuses du quinoa, le « riz des Incas », et au grillé du sésame répond à la richesse du Billecart-Salmon Cuvée 1996. Le vin réunit le chardonnay de la Côte des Blancs et le pinot noir de la Montagne de Reims. Sa couleur d'un or magnifique met en valeur des bulles fines et caressantes. Il pianote sur une gamme aromatique complexe de fleurs blanches et de brioche avant de s'affirmer sur un style généreux, alliant la richesse à l'opulence. Terriblement séducteur, il rectifie l'équilibre en imposant une belle élégance par un corps sans lourdeur et une harmonie remarquable. Avec un tel champagne, le saumon d'Écosse revisité par Nathalie Salomon a retrouvé son rang.



Un saumon écossais à la chair pâle uni aux saveurs des algues, du quinoa et du sésame grillé amplifie la généreuse musique du Billecart-Salmon.



SAUMON BIO AUX ALGUES ET PALAIS DE QUINOA
fiche recette

Flûtes, Sentou, Photophores, Cristal d'Arques.