



Le guide week-end  
**Comme un chef**

Week-End

# « Un plat comme je les aime : simple, rapide et bon »

**RECETTE.** Le dimanche, le double étoilé parisien Sylvestre Wahid cuisine pour ses amis de succulents raviolis aux cèpes. Un repas facile, et de bons produits qui viennent chatouiller nos papilles.

Par Rémi Dechambre, photo Emanuela Cino/Agent Mel, stylisme Julie Schwob.

« Je prends rarement mes repas à la maison, car je consacre tout mon temps à mon travail de chef. Quand ça m'arrive, c'est que je reçois des amis. Dans ce cas, je privilégie une cuisine "de produits" comme avec ces raviolis aux cèpes et bouillon de volaille. C'est une recette comme je les aime : c'est simple, rapide et bon. Quand vous la réaliserez, pour gagner du temps, vous pouvez utiliser des feuilles de pâte à ravioli toutes prêtes – on en trouve très facilement – et un cube de bouillon de volaille bio à faible teneur en sel. Pour les cèpes, l'idéal est de prendre des « bouchons », qui sont petits et forts en goût. Les très gros sont plus adaptés pour une soupe ou pour une cuisson longue, car ils dégorgent plus. Ensuite, il suffit de les nettoyer en les passant sous un filet d'eau et en brossant les pieds. Si vous n'en trouvez pas ou pour ménager votre budget, vous pouvez les remplacer par des champignons de Paris. Je préfère ceux cultivés en France, en

Pays-de-la-Loire ou en Ile-de-France. Ils sont meilleurs que les champignons produits industriellement sous serre ou dans des hangars, notamment aux Pays-Bas...

## La primauté du savoir sur le génie

Pour un cuisinier novice, cette recette peut avoir l'air compliqué alors qu'elle ne l'est pas. De toute façon, je crois vraiment aux vertus de l'apprentissage. Mon père a acquis la nationalité française après s'être engagé dans la Légion étrangère. Je suis arrivé du Pakistan pour le rejoindre, plus tard, quand j'avais 9 ans. Il avait une volonté féroce d'intégration. Avec mes frères et sœurs, on nous a donné des prénoms français et on nous a inscrits dans une école catholique... J'ai dû tout réapprendre. Ce parcours de jeunesse si particulier m'a convaincu de la primauté du savoir sur le génie créatif. Alors, n'ayez pas peur, si vous suivez ma recette à la lettre, je vous garantis que vous allez vraiment vous régaler ! »



## Tout en subtilité

A 42 ans, Sylvestre Wahid est à la tête de la brasserie **Thoumieux** – une institution parisienne – et, à la même adresse, du restaurant gastronomique Sylvestre. Il y a décroché deux étoiles grâce à une cuisine d'auteur sobre et subtile, comme en témoignent son délicieux chou-fleur maraîchier braisé aux feuilles de curry ou son tourteau de Roscoff rafraîchi.

[www.thoumieux.fr](http://www.thoumieux.fr)

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.

## 3 vins pour le bon accord



### UN POUILLY-FUISSÉ

Un vin suave et très rond avec une belle minéralité. Ses notes florales iront à merveille avec ce plat.  
**Domaine Olivier Merlin, à partir de 19,75 €.**



### UN BLANC DE PROVENCE

Ce vin blanc bio est très délicat, avec des notes d'acacia, de tilleul et d'anis.  
**Cuvée Suvée du vent, domaine Croix-Rousse, à partir de 25 €.**



### UN PAYS-D'HÉRAULT

Un vin rouge fruité et léger qui se mariera très bien avec les cèpes.  
**Cuvée Le Pradel, domaine La Terrasse d'Elise, à partir de 20 €.**

photos © Alban Couturier, SP



## Raviolis aux cèpes et bouillon de volaille

Difficulté ●●●●●

Coût ●●●●●

Préparation 15 minutes

Cuisson 30 minutes

Pour 4 personnes (20 raviolis)

1 paquet de feuilles de ravioli, 400 g de cèpes frais, un demi-oignon blanc, 10 cl d'huile d'olive, 50 g de beurre, 3 gousses d'ail, 1 feuille de laurier, thym frais, romarin, 10 g de persil haché, 10 g

de cerfeuil haché, 5 g de ciboulette ciselée, 10 cl de vin blanc, fleur de sel, poivre du moulin, 50 cl de bouillon de volaille, 1 cuillère de moutarde de Meaux en grains.

Lavez et grattez les champignons. Taillez-les en gros dés. Dans une poêle, faites chauffer un trait d'huile d'olive, ajoutez le beurre, puis les gousses d'ail, l'oignon coupé et les dés de champignons. Laissez suer quelques minutes. Ajoutez les aromates, laissez cuire 10 minutes, puis le vin blanc et laissez cuire 15 minutes. Ajoutez les herbes, la moutarde et assaisonnez.

Laissez refroidir puis hachez la farce grossièrement au couteau. Posez les feuilles de ravioli sur une planche et détaillez avec un emporte-pièce. Ajoutez une cuillère de farce, mouillez les bords et refermez. Faites chauffer le bouillon de volaille et pochez les raviolis environ 3 minutes. Servez-les dans une assiette creuse et versez le bouillon chaud et un trait d'huile d'olive.

*Cette recette et cette photo ont été réalisées dans notre cuisine.*

Retrouvez toutes nos recettes de chef dans *Le Dimanche des chefs* (Larousse), 192 p., 24,95 €.