

Un lieu atypique et convivial dédié au plaisir de manger et de se rencontrer.



# La salle à manger

Rencontre avec Virginie Mustel, l'heureuse propriétaire, qui parsème et sème au gré de ses mouvements et de ses petites attentions amitié et sincérité !

Rencontre...

**Bordeaux Madame Maison:** Comment êtes-vous venue à la cuisine ?

**Virginie Mustel :** La cuisine fait totalement partie de ma famille. J'ai toujours entendu des discussions, même vives, autour d'un plat, d'une recette mais sans cesse dans la bonne humeur et avec un bon vin. J'imagine qu'entre logique et naturel, j'en suis venue à en faire mon métier...

**BXMM :** Êtes-vous une vraie passionnée ? Que seriez-vous capable de faire pour réaliser une recette que vous avez en tête ?

**VM :** Passionnée, oui, une vraie. En tout cas, je suis curieuse de tout, toujours à la recherche de nouveaux produits, de nouveaux saveurs et je cherche comment les associer. Je suis capable d'aller loin pour comprendre et goûter de nouvelles choses (un des buts dans un

voyage), capable de mettre à table des amis pour jouer les cobayes - à leur insu bien sûr, sinon ce n'est pas amusant.

**BXMM :** Existe-t-il des aliments que vous n'aimez pas ou que vous n'avez jamais osé cuisiner ?

**VM :** Je n'ai d'a priori sur aucun aliment. Mais ai-je envie de tous les cuisiner ? Non, pas pour certains abats comme la langue et le cœur.

**BXMM :** Avez-vous goûté à tout ? Des choses qui vous révoltent ? Des ingrédients qui vous transportent ?

**VM :** Je pense avoir goûté à peu près à tout. Ah non ! Sauf les insectes, qui me révoltent vivants comme morts. J'imagine qu'un jour, je goûterai, peut-être... Quant aux ingrédients qui me "transportent" : ce sont certainement ceux que l'on ne goûte que rarement.

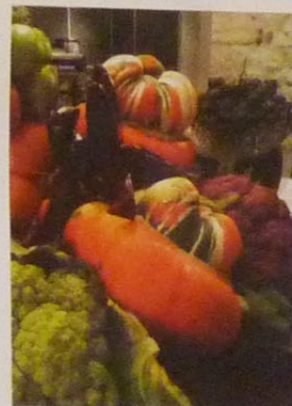
... Je suis curieuse de tout, toujours à la recherche de nouveaux produits, de nouvelles saveurs et je cherche comment les associer...

Finalment à partir du moment où les aliments sont frais, tout va bien. J'aime utiliser les herbes, les épices douces.

**BXMM :** Quel est votre plat préféré ? Pourquoi ?

**VM :** Je n'ai pas de plat préféré car trop de choses me donnent envie. Je serais plutôt salé mais je change car en vieillissant, je découvre le sucré. Peut-être parce que j'ai trouvé la bonne personne pour les douceurs.

**BXMM :** On a tous une recette qu'on adore cuisiner. Parce qu'elle est rapide, parce qu'elle éveille des sentiments, des souvenirs, un petit brin de nostalgie... Quelle est cette recette pour vous ?



**BXMM :** Pourquoi avoir choisi ce nom pour votre restaurant ?

**VM :** C'est une bonne question ! Peut-être par rapport à la grande table ? Je me demande si l'idée ne vient pas d'un ami ou de mon père... J'aime le principe de la table qui occupe une grande place.

**BXMM :** Que mange-t-on à La salle à manger des Chartrons ?

**VM :** Ma cuisine reste simple car je ne suis pas une grande technicienne. Je cherche avant tout le goût des produits frais, de saison et "d'humeur". Un certain mélange de terroir et des saveurs "exotiques".

# des Chartrons

**VM :** Ma nostalgie à moi me vient d'un plat que cuisinait ma grand-mère : la mique. C'est une sorte de pot-au-feu du Périgord. C'est un de mes plats préférés : pour le goût, les souvenirs et le travail commun qu'il impose.

**BXMM :** Quel est le concept de La salle à manger ?

**VM :** C'est bien entendu d'abord un restaurant, mais pas seulement... C'est aussi un lieu de convivialité, de partage, d'échange pendant des déjeuners, des dégustations de vins ou de produits "fins", des cours de cuisine... C'est également l'envie de voir les gens se détendre et prendre le temps de se poser et de manger dans la bonne humeur. En dehors des jours ouvrables, c'est un lieu que l'on peut privilégier pour du professionnel ou du privé. Le client prend possession du lieu et crée son événement, selon ses envies, ses besoins...

**BXMM :** Comment vous inspirez-vous pour vos menus ?

**VM :** Les inspirations viennent de choses goûtées, de mes lectures, d'images retenues et de couleurs aperçues.

**BXMM :** Quels sont vos projets ?

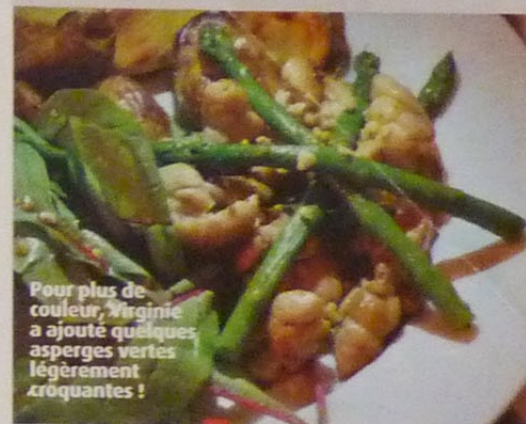
**VM :** Tenir et retenir. Apprendre et toujours progresser pour continuer de surprendre et de plaire. C'est un vaste programme ! Alors, en attendant, je bouge et je voyage pour connaître un peu plus ce que le reste du monde propose dans l'assiette.

**BXMM :** Le mot de la faim ?

**VM :** Le mot de la faim : encore ?

La salle à manger des Chartrons  
18 Rue Saint-Joseph - 33000 Bordeaux  
06 10 01 18 77

UNE RECETTE DE VIRGINIE MUSTEL



Pour plus de couleur, Virginie a ajouté quelques asperges vertes légèrement croquantes !

## Ris de veau aux cèpes et éclats de truffes et noisettes concassées

INGRÉDIENTS POUR 4 PERSONNES

► 600 g de ris de veau  
► 400 g de cèpes

► 3 poignées de noisettes concassées  
► quelques lamelles de truffes  
► 2 noix de beurre  
► un peu d'huile non aromatisée

\* Les ris de veau doivent être choisis bien blancs, sans ecchymose. Rincez-les et laissez-les tremper jusqu'à avoir une eau claire. Enlevez au maximum la membrane visqueuse qui recouvre les ris ainsi que les vaisseaux.

• Mettez-les dans l'eau froide salée et portez à ébullition. Laissez cuire 5 à 6 mn. Les morceaux sont blancs opaques et fermes. Passez-les dans l'eau froide.

• Finissez de bien les nettoyer. Grâce à la cuisson, la membrane restante est devenue caoutchouteuse donc plus facile à enlever. Ensuite, essuyez-les.

• Essuyez les cèpes avec un papier absorbant légèrement humide. Enlevez le côté terreux des pieds et coupez en lamelles. Faites-les dorer dans un peu d'huile.

• Faites fondre une noix de beurre avec un peu d'huile sans arôme. Faites revenir les ris de veau. Quand ils sont dorés, ajoutez les cèpes et les noisettes concassées. Parsemez les lamelles de truffes.

• Servez les ris de veau accompagnés d'un écrasé de pommes de terre et d'une saignée à l'huile de noisette.