

A SAVOIR

La Presse à Homard a été créée par Jacques LeDivellec pour son restaurant parisien.

Yves Mattagne, célèbre Chef en Belgique, a adapté l'une de ses recettes de homard bleu à la technique de la Presse. Cette recette est devenue au fil du temps un classique de la cuisine du Chef Mattagne.

A ce jour, il existe seulement cinq Presses à Homard dans le monde, dont 3 se trouvent dans les restaurants gastronomiques de la chaîne hôtelière The Rezidor Hotel Group : une à Bruxelles au Sea Grill, restaurant du Radisson SAS Royal Hôtel, une à Berlin au Fischers Fritz, restaurant du Regent Berlin et une à Bordeaux au Pressoir d'Argent, restaurant du Regent Grand Hotel Bordeaux. Les 2 autres se trouvent à Paris : une au restaurant du Chef LeDivellec et la dernière au musée Christofle à Paris. Ce dernier est le créateur de cette pièce d'œuvre. Pour cette presse à homard, les équipes de Christofle ont utilisé 10 kg d'argent, ce qui rend le prix par pièce à 22 000 EUR. Petit détail intéressant : deux homards vivants sont utilisés comme modèle.

La dernière presse construite se trouve au restaurant gastronomique Le Pressoir d'Argent à Bordeaux, où à son tour Pascal Nibaudeau, Chef qui a exercé 7 ans aux côtés d'Yves Mattagne, perpétue cette tradition.

L'utilisation de la Presse à Homard a un effet théâtral. Tout d'abord, la sélection du homard vivant dans notre vivier pour le présenter au client. Puis la finition de la recette en salle, avec le pressurage, et la confection de la sauce.

Venez découvrir cette fabuleuse recette dans un hôtel du Rezidor Hotel Group.

