

Poissonnier de l'année

Christophe Hierax



La Vendéenne, 16^e

Alain Ducasse, Eric Fréchon, Alain Passard, Pascal Barbot et quelques autres cuisiniers stars viennent en douce, juste pour eux, acheter le merlan, le rouget, le petit bar ou le homard qu'ils cuisineront chez eux à leur manière. Ils font confiance à Christophe Hierax pour l'approvisionnement, sachant que les petits bateaux de Noirmoutier, des Sables-d'Olonne, de Saint-Gilles-Croix-de-Vie ou du Finistère amèneront là le meilleur de leurs prises. Christophe, présent avec Jocelyne, sa mère, au marché de Passy, a ouvert une annexe traiteur au 35, rue de l'Annonciation. Plus cette belle échoppe de la rue de la Pompe qui délivre sole, merlu, pagre, bar, lieu jaune, lotte, barbue et autre saint-pierre selon les arrivages du jour. Dégustation d'huîtres sur l'arrière et saumon d'Ecosse Label rouge en prime.