

Saison 2021

SPÉCIAL PROVENCE
SAINT-TROPEZ
PRODUITS DU TERROIR

21 CHEFS, 30 PRODUCTEURS

GOUR
METS
METS
DE FRANCE
EDITION PROVENCE

LES
Chefs
NOUS
PRÉSENTENT
LES PRODUCTEURS



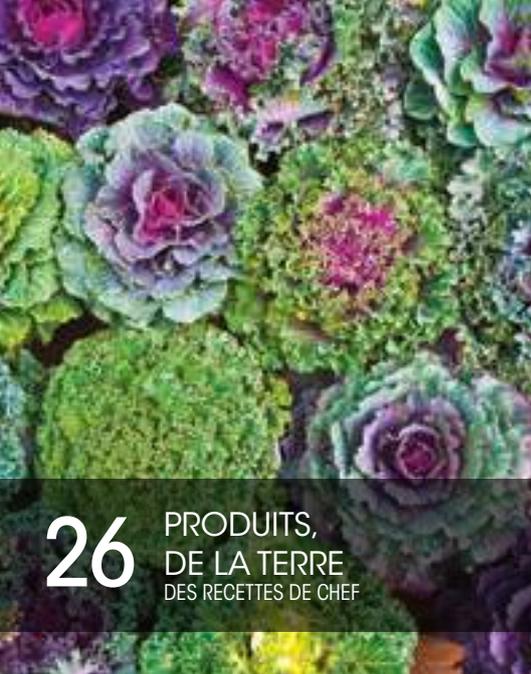


GOUR METS DE FRANCE

EDITION PROVENCE

Retrouvez-nous sur
www.gourmetsdefrance.fr

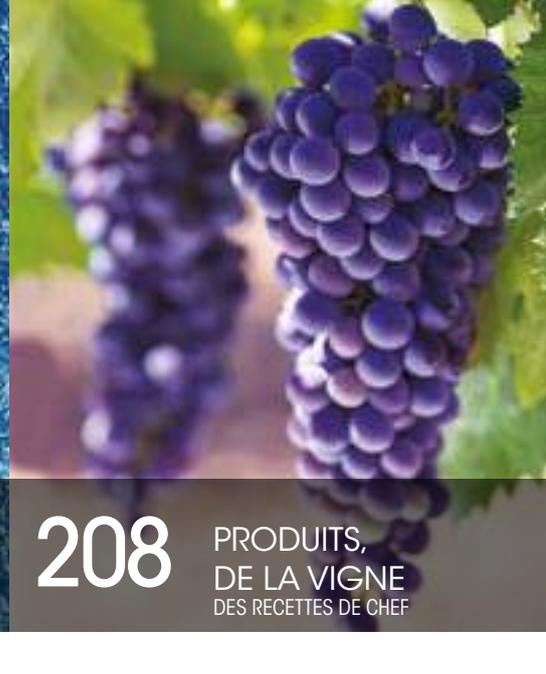




26 PRODUITS,
DE LA TERRE
DES RECETTES DE CHEF



178 PRODUITS,
DE LA MER
DES RECETTES DE CHEF



208 PRODUITS,
DE LA VIGNE
DES RECETTES DE CHEF



72 ENTRETIEN
Philippe Colinet



18 ENTRETIEN
Patrick Rougereau

Sommaire

06 GOURMETS DE FRANCE
Le portail

08 LA DÉGUSTATION BOX
Par Gourmets de France

14 L'HÉDONISTERIE
Par Gourmets de France

18 ENTRETIEN
Patrick Rougereau

26 PRODUITS de la terre

28 STÉPHANE AVELIN
Philippe de Santis

36 CHRISTOPHE BACQUIÉ
Sébastien Coudray

42 JOSÉ BAILLY
Julien Guiraud

48 MORGAN BARRA
Domaine de la Majastre

54 BENJAMIN BRUNO
Sylvain Chauvir

60 JACQUES CHIBOIS
& LAURENT BARBEROT
Antonio Caré
Eric & Martha Martin

72 ENTRETIEN
Philippe Colinet

78 PHILIPPE COLINET
Yann Ménard
Loïc de Salneuve

88 SECRETS D'AFFINEURS

90 PHILIPPE DA SILVA
Le Moulin de Callas
David Doczekalski

98 ARNAUD DONCKELE

104 SYLVAIN HUMBERT
Eric Barnéoud
Bertrand Allais

110 QUENTIN JOPLET
Maison Hugou

114 LA MAISON HUGOU

116 DOMINIQUE LORY
Alexandra Boyle

124 DOSSIER
Le Miel

128 VINCENT MAILLARD
Philippe Gantois
Olivier & Chantal Roux

136 JÉRÔME MASSON
Laura & Rémi Boulet



08 LA DÉGUSTATION BOX



14 L'HÉDONISTERIE LA FABRIQUE D'ÉVÉNEMENTS GASTRONOMIQUES & NOMADES

140 GABRIEL PÉRONA

Joëlle Etienne

144 NICOLAS PIERANTONI

Vincent Duclos

148 GEOFFREY POËSSON

Thierry Olivier

152 DOSSIER

Huile d'olive

166 MARCEL RAVIN

Julien Davin

170 GLENN VIEL

Nadège & Vincent Taton

178 PRODUITS de la mer

180 JEAN FRANÇOIS BÉRARD

Jean-Christophe Giol

186 JEAN-LUC GABION

Luca Picasso & Enrico Piccinini

192 GÉRALD PASSEDAT

Kim Boscolo

200 GEOFFREY POËSSON

Christian Persello & Thibault de Germond

206 LES VIVIERS DU PILON

208 PRODUITS de la vigne

210 DOSSIER

Vins rosés de garde

214 BASTIDE DE BLACAILLOUX

216 CHÂTEAU DU ROUËT

218 DOMAINE DE LA CROIX

220 LES VIGNOBLES DE RAMATUELLE

222 TORPEZ

224 LA MADRAGUE

226 LE MAS DES CANDELIERS

227 CHÂTEAU SAINTE BÉATRICE

228 LA MAISON JOSEPH DROUHIN

230 DOMAINE DE RABIEGA

234 CHÂTEAU ROUBINE

236 DOMAINES OTT ET BAUMANIÈRE

238 LILY OF THE VALLEY

240 LES BONNES ADRESSES

242 INDEX DES PRODUITS

GOURMETS DE FRANCE

EDITION PROVENCE

Gourmets de France est une publication gratuite, avec 3 numéros par an, éditée par la SAS Comevents, siège social 11 rue Lt Paul Dhalluin 19100 Brive. Dépôt légal à parution. La rédaction décline toute responsabilité pour tous les documents, quel qu'en soit le support, qui lui seraient spontanément confiés. Droits réservés, toute reproduction, même partielle interdite.

Gourmets de France Production

11 rue Paul Dhalluin 19100 Brive-la-Gaillarde
0 555 881 992 - www.gourmets-de-france.fr

Gourmets de France Rédaction

Darwin, 87 Quai des Queyries, 33100 Bordeaux

Directrice de la publication : Françoise Malafosse

Responsable de rédaction : Michel Malafosse

Conseil éditorial : Juliette Crémoux

Responsable artistique : Comevents

Rédaction : Ménard Candice - Charlotte Saric

Direction : Michel Malafosse 06 08 06 49 36

Maquette : Comevents

Photographes : Amaury Brac de La Perrière

& Céline Tribout, Shutterstock,
Mika Photos ou mentions stipulées

Impression : Campher Artes Graficas

ISSN : 2258-8655



**GOUR
METS**
DE FRANCE



www.gourmets-de-france.fr

**GOUR
METS**
DE FRANCE



**GOUR
METS**
DE FRANCE

le
Mag
Magazine



www.gourmets-de-france.fr

**GOUR
METS**
DE FRANCE



T ★
ests
Produits

Des tests *Gourmets de France* à la Dégustation *Box*

Les chefs et leurs produits au centre du concept imaginé par Gourmets de France. Qui d'autres que les chefs pour attester de la haute qualité des produits proposés par Gourmets de France ?



Des produits d'épicerie et des vins de producteurs locaux, des produits de chefs et des produits labellisés Gourmets de France sont livrés dans le panier La Dégustation.



DES TRÉSORS GASTRONOMIQUES DES TERROIRS DU GRAND SUD-OUEST



Pour sélectionner le meilleur et gagner une recommandation digne de confiance, Gourmets de France a su s'entourer de "grands noms" de la gastronomie. Chefs cuisiniers renommés, Chefs étoilés, Meilleurs Ouvriers de France (MOF), membres du Collège culinaire, maîtres restaurateurs, pâtisseries, sommeliers et œnologues font partis de la "dream team" de Gourmets de France ! Autour de la table, lors des sessions des tests-produits, des grands noms se succèdent pour présider le jury d'experts de la gastronomie. François Adamski, Christopher Couvenceau, Sébastien Bras, Michel Guérard, Hélène Darroze, Guy Savoy, Christian Etchebest ou encore Yves Camdeborde ont déjà été président. Pour composer leur jury de 12 membres, les chefs s'entourent d'autres chefs, de Meilleurs Ouvriers de France, de sommeliers qu'ils connaissent bien et en qui ils ont confiance.

La première étape des tests-produits est la dégustation à l'aveugle. Les produits sélectionnés pour être testés sont démunis de tout signe

distinctif de reconnaissance. C'est la méthode la plus honnête pour apprécier les produits dans leur plus pure expression. Vins, viandes et poissons, fruits et légumes, douceurs sucrées, confitures sont évalués à leur tour. Les chefs délivrent ensuite chacun leur note et leur avis sur l'aspect visuel (la forme, la couleur), la texture, le goût, l'odeur, les arômes, etc.

La seconde étape, après la dégustation, est la préparation d'une recette de chef. Les chefs passent alors en cuisine et utilisent l'un des produits pour réaliser une recette de leur choix. La touche finale est l'accord met et vin proposé par les sommeliers membres du jury.

À chaque nouvelle session de tests-produits, les chefs répondent présents. Passionnés de bons produits, ils sont toujours enclins à venir en découvrir de nouveaux. Souvent surpris par la qualité proposée par les marques, ils imaginent déjà de nouvelles recettes !

LA DEGUSTATION BOX

La Dégustation : un coffret garni de produits gastronomiques

Cette jolie valisette logotée La Dégustation by Gourmets de France cache en elle des trésors gastronomiques des terroirs du Grand Sud-Ouest. Lorsqu'elle arrive dans la boîte aux lettres, elle est à la fois porteuse d'effervescence, de surprise et de bonheur : l'excitation de l'ouvrir, la surprise de découvrir les produits et le bonheur de les goûter.

Et voilà, que dans votre cuisine, un éventail de produits gastronomiques finement sélectionnés est devant vous. Gourmets de France a choisi le meilleur des produits d'exceptions créés et cautionnés par les Chefs du Grand Sud-Ouest. Des produits d'épicerie et des vins de producteurs locaux, des produits de chefs et des produits labellisés Gourmets de France sont livrés dans le panier La Dégustation. Pour un anniversaire, un départ en

retraite, Noël, et même un mariage, le coffret La Dégustation est une idée de cadeau originale et simple pour vos proches.

Originale, car elle est une occasion formidable de leur faire découvrir des pépites du terroir du Sud-Ouest.

Pour les amateurs de gastronomie, les produits de la box viendront compléter leurs connaissances culinaires. Pour les novices, elle est une véritable invitation à la découverte de cinq à sept mets raffinés tous les mois. Foie

gras, terrines de campagne, soupe de poisson, rillettes de thon, de saumon ou de sardines, pâtes, huile d'olive, épices, biscuits, pots de confitures, sachets de confiseries, chocolats et vins composent La Dégustation.

Simple, car elle est livrée directement chez votre destinataire ou chez vous en quelques clics. En ligne, vous choisissez la box qui vous plaît, vous créez votre

compte, procédez au paiement et sélectionnez le mode de livraison. L'envoi de la box a lieu généralement entre le 15 et le 20 de chaque mois. Grâce à votre espace client, vous pouvez, vous aussi, donner votre avis sur les produits dégustés.

En fonction des goûts et des attentes, la box La Dégustation propose deux formules. La box Gourmets compte entre cinq et sept produits d'épicerie haut de gamme. Elle conjugue

parfaitement des mets salés et des douceurs sucrées toujours accordés avec une bouteille de vin. La box Douceurs est garnie de quatre à cinq gourmandises auxquelles il sera difficile de résister. Les douceurs sucrées confectionnées par les chefs pâtissiers, souvent aux saveurs d'autrefois, sont également accompagnées de vin.

*« un éventail
de produits
gastronomiques »*

GOURMETS DE FRANCE A CHOISI LE
MEILLEUR DES PRODUITS D'EXCEPTIONS
CRÉÉS ET CAUTIONNÉS PAR LES CHEFS
DU GRAND SUD-OUEST.





NOS 3 OFFRES



Box

Initiation

Idéal pour découvrir notre concept et avoir un avant goût des différentes saveurs du Sud-Ouest sélection de 3 produits.



Box

Gourmandise

Accordez vous ce petit moment douceur sucré tous les mois avec une sélection idéale de 5 à 7 produits du terroir tous savoureux.



Box

Expert

Épicuriens, bons vivants, ce coffret est fait pour vous et aucun doute sur le fait qu'il va vous enchanter !

Les produits de chefs : un privilège dans la box La Dégustation

Que contenait par exemple la box Douceurs du mois de mai ? La Cassiopea noisette, entre autres, un produit de chef confectionné par le Maître chocolatier Borzeix-Besse. Il s'agit d'un biscuit sablé caramel-chocolat avec des éclats d'amandes.

Autrement dit, une chance pour les disciples du praliné et du chocolat ! Ce biscuit arrive même à convertir des amateurs de gastronomie dont les envies sont habituellement salées.

Les produits de chefs sont des produits inventés par des chefs. Ils y apposent leur marque (quand ils en ont une) ou peuvent utiliser

« les produits de chefs sont désormais à votre portée »

la charte graphique de Gourmets de France pour les mettre en vente. Ce sont des produits généralement introuvables dans les chaînes de distribution traditionnelles. Grâce à la box la Dégustation, les produits de chefs sont désormais à votre portée. Ils arrivent chez vous et vous

surprennent chaque mois. Si vous êtes tombé sous le charme d'un des produits de chef, l'épicerie de la Dégustation box vous

permettra de prolonger le plaisir. La box Initiation, la box Gourmandise et Expert regorgent de produits de chef pour émerveiller vos papilles à chaque dégustation. Faites comme les chefs lors des tests-produits Gourmets de France, prenez le temps de les déguster et d'analyser chaque critère organoleptique.

La Dégustation Box





la
Dégustation

FOLIE

RENDEZ-VOUS SUR NOTRE

ÉPICERIE EN LIGNE

la-degustation-box.fr



**GOUR
METS**
DE FRANCE



HEDONISTERIE
Gourmets de France



La fabrique d'évènements gastronomiques et nomades

NOTRE. *raison* d'être

A la genèse de notre histoire, il y a une véritable volonté de toujours promouvoir le beau et le bon. Ces deux arcs de la tradition gastronomique française sont les piliers sur lesquels repose notre envie de vous faire découvrir et partager des moments de délectation, des intervalles de bonheur ou pour le dire autrement, des pauses hédoniques.

La recherche de la qualité, la quête de l'exceptionnel a toujours été le moteur de la marque Gourmets de France. Imprimé sur papier glacé, nous nous évertuons de vous présenter des pépites gustatives, vous narrer des histoires inédites, vous faire rencontrer des chefs, des MOF, des hommes et des femmes pour qui le quotidien est emprunt de beau et de bon, de savoir-faire. Nous composons également des box dégustation avec cette même recherche de qualité et d'excellence ; vous faire livrer des produits que l'on ne trouve nulle part ailleurs et que nous sommes allés glanés auprès des meilleurs producteurs ou chefs.

Cette quête hédoniste, donc, est au cœur de celui qui bat lorsque nous travaillons pour cela.

Cueillir le jour, jouir des plaisirs de la vie, vivre hors du temps, retenir l'éphémère, goûter à l'effet mer et terre, sentir, lâcher prise, effleurer, voir autant avec les yeux ouverts que fermés, c'est à dire rêver, toucher l'inédit du bout des doigts, se dépayser, apprécier... L'hédonisme c'est aller de l'expérience au plaisir, c'est le voyage du corps, du cœur et de l'esprit et la gastronomie et le tout dont elle fait partie en

est l'essence absolue. C'est donc transporté, comme c'est le cas depuis son origine, que Gourmets de France a fait éclore un éventail de possibles qui s'articulent autour du partage, de la convivialité, de l'inédit, du bon et du beau pour l'épanouissement de ses clients.

Notre essence c'est le partage, c'est la convivialité, c'est d'être là où on ne nous attend pas. Parce que c'est résolument dans

C'est donc transporté, comme c'est le cas depuis son origine, que Gourmets de France a fait éclore un éventail de possibles qui s'articulent autour du partage, de la convivialité, de l'inédit, du bon et du beau pour l'épanouissement de ses clients.

l'inédit, l'exceptionnel, le merveilleux qu'il y a l'effervescence d'une bulle de champagne, la luminescence d'une étoile filante et l'abondance d'une corne de générosité.

Être hédoniste, c'est caresser du bout de la pulpe des doigts, le plaisir, de celui qui dessine des souvenirs inoubliables. C'est composer la promesse d'un instant de délicatesse, qui passe par l'éveil de tous les sens, qui allume la flamme du plaisir. Ce sont toutes ses petites pépites de bonheur, que, en orpailleur, Gourmets de France est allé trouver.

Cette histoire là, elle s'écrit sur le mode du plaisir, se conjugue avec hédonisme comme auxiliaire, avec inédit et exceptionnel en épithètes.

M

LE MAGAZINE

T

LES TESTS PRODUITS

D

LA DÉGUSTATION



*Réservation obligatoire.
Rendez-vous sur :*

www.gourmets-hedonisterie.fr

DEPUIS QUAND

la gastronomie devient nomade ?

Avec son esprit nomade, Gourmets de France investit des lieux époustouflants, irréels de beauté, dépaysants, et vous donne la clef du champ des possibles, l'occasion de renouer avec un temps pour soi, de profiter, de vivre avec cette touche qui fait son unicité et qui rend l'expérience mémorable.

Pour quelques heures ou une journée, c'est une encre sympathique que fournit Gourmets de France pour écrire une histoire unique.





Patrick Rougereau

“ Regarde comme c’est bon ! ”

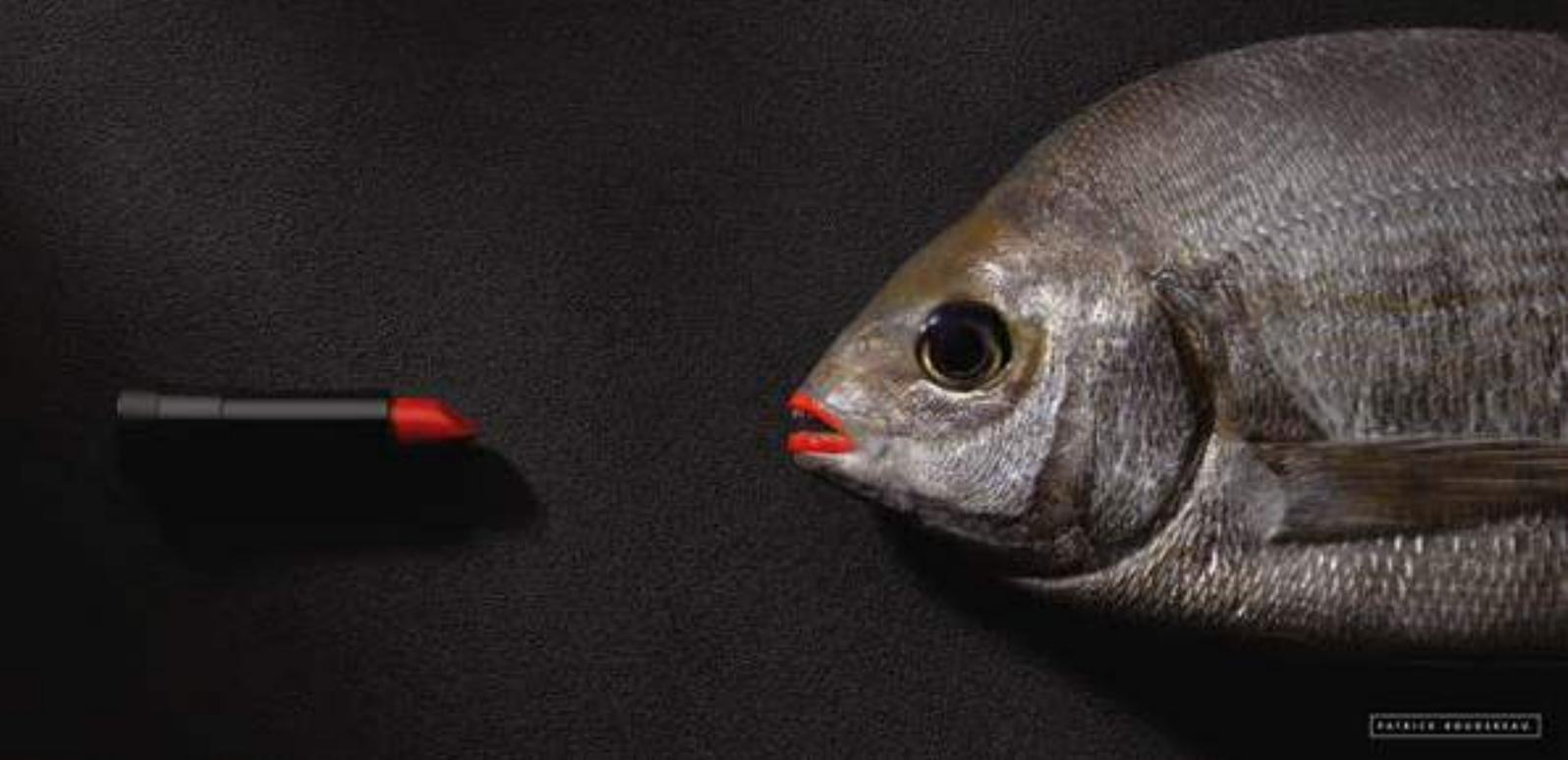
Durant l’été 2020, au détour d’une galerie éphémère de Saint-Tropez, nous avons eu la chance de faire la rencontre de Patrick Rougereau. Ce photographe culinaire au talent audacieux, reconnu des plus grands chefs et récompensé à maintes reprises, y exposait une série de clichés inspirants, appétissants et parfois même explosifs... Un tour d’horizon de ses plus belles œuvres, nous initiant à un voyage tout aussi beau que bon !

Fougueux, passionné, avant-gardiste... Des mots qui font écho à l’âme de cet artiste si singulier. Sa créativité qui s’ancre dans le réel, n’a de limite que son imagination, empreinte de mille et une fantaisies et sensibilités dans laquelle il puise inlassablement son inspiration. Il porte au monde un regard nouveau, un art pur, dépouillé et vibrant qui, parfois, nous désarçonne.

Patrick Rougereau joue sur une partition de simplicité et de précision où s’entremêlent dans la plus belle harmonie, les lignes, les matières, les textures mais aussi les jeux de lumières et de transparence. Un talent véritable qui requiert du temps et de l’espace... Les produits sont sublimés et nous racontent leur propre histoire. Artiste et tout à la fois artisan, il bouscule les codes de la photographie culinaire et pose le cadre de l’émotion, laissant au visiteur la liberté de construire sa propre narration. Ses œuvres ont « ce je ne sais quoi » qui déroute les sens... Nous ne sommes jamais à l’abri d’un coup de foudre !

Comment êtes-vous tombé dans la photo culinaire?

Gamin, j’ai longuement hésité entre la cuisine et la photographie. La photo est une passion que j’ai depuis le plus jeune âge. La chance que j’ai aujourd’hui et que je mesure tous les jours, c’est que j’ai fait de mon loisir mon métier. J’ai débuté ma carrière comme photographe généraliste, mais il y a cette partie culinaire qui m’a toujours vraiment intéressée. Je suis un amoureux du produit. Finalement aujourd’hui, je concilie mes deux passions... Peu de gens ont cette chance ! Grâce à mon métier, je fais des rencontres extraordinaires et j’ai la chance de bosser avec les plus grands. J’apprécie tout particulièrement la relation que j’ai avec les chefs et les producteurs. C’est ce mélange, justement, des savoir-faire de chacun qui me passionne.



Vos photos sont vivantes, complexes, parfois même un peu perfectionnistes... Il est difficile de définir votre travail tant il apparaît multiple. Comment le décririez-vous ?

À travers mes images, j'essaie de sortir des sentiers battus. Aujourd'hui la photographie culinaire a été vulgarisée. Avec les téléphones, tout le monde est devenu un peu photographe. Ce que je veux revendiquer, c'est avant tout la créativité. Ma différenciation, se fait sur la lumière. Il y a d'ailleurs une photo que j'aime beaucoup, celle de la framboise. C'est une photo très simple, très basique. A Saint-Tropez, elle était exposée en grand et on s'est amusé à demander aux gens ce qu'ils voyaient... Plus de la moitié ne voyaient pas la framboise. Je trouve ça assez génial parce que la lumière m'a permis de revisiter le produit et de le présenter différemment.

Vous ne prenez pas des photos, vous faites des photos... Est-ce que vous pourriez m'en dire plus sur votre travail, ce que cela demande?

Le gros du boulot est fait dans ma tête! Quand j'ai une idée, je sais exactement comment je dois placer mes produits et où placer mes éclairages. Quand j'arrive au studio mon travail est fait, j'ai plus qu'à mettre en œuvre ce que j'ai imaginé. Il arrive parfois que cela ne fonctionne pas et à ce moment-là je pars sur autre chose. La lumière, je l'anticipe et je la finalise une fois sur place. Je n'utilise pratiquement pas de lumière naturelle car ce n'est pas le jour... le soleil qui va commander ce que je veux faire. Quand vous êtes en lumière du jour, vous subissez ce que la lumière veut bien vous donner. Dans mon cas, si la lumière est mal faite c'est moi qui

aurais mal fait mon boulot... Je pourrais m'en prendre qu'à moi-même. Et puis, je ne veux pas rentrer dans le rang de ce qui se fait en ce moment. Je suis un peu rebelle.

Vous imaginez des photos qui exposent leur « monde extérieur »... Qu'est-ce que vous essayez de faire transcender à travers ces images ? Quelle est votre vision?

Avant tout de la gourmandise. Ce qui est important pour moi, c'est de respecter le produit. Ce que je souhaite, c'est surprendre, étonner ! Et puis, je cherche à faire sortir la photographie culinaire de la cuisine... Qu'elle aille ailleurs. Ça paraît idiot, mais aujourd'hui nos photos se retrouvent dans des salons, des bureaux, des salles de bain... Et pour moi c'était un vrai challenge.

Face à ce foisonnement gustatif, qu'est-ce qui motive votre créativité depuis toutes ces années ? D'où puisez-vous votre inspiration?

L'art en général me passionne. Je vais chercher mes sources d'inspiration partout sauf dans la photo. Ce qui peut paraître bizarre ! Dans la journée, je capte des rayons de soleil, des éclairages... c'est souvent très furtif ! Je n'aime pas regarder le travail des autres, car je suis une véritable éponge. Je veux faire quelque chose de différent. Dans le métier on est beaucoup copié, c'est pourquoi je dois me remettre en cause et me renouveler constamment. C'est d'ailleurs, un problème que les Chefs connaissent aussi.

Votre cliché du Poisson avec des plumes « Punky fish » a beaucoup plu, d'ailleurs les Chefs Arnaud Donckele et Philippe Colinet en possèdent un exemplaire. D'où vous est venue l'idée ?

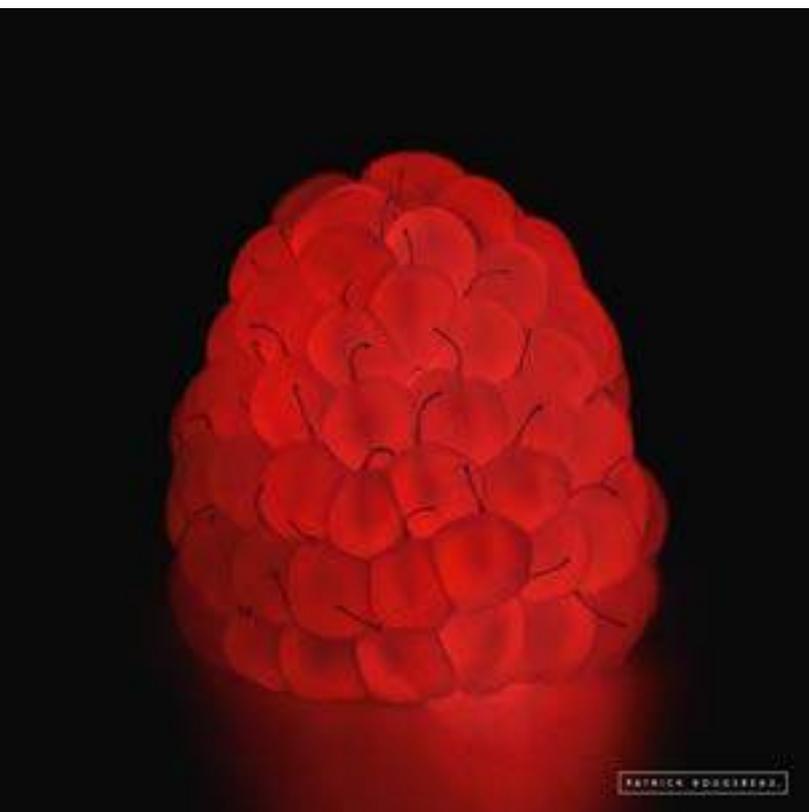
C'est une bonne question ! Pour tout dire, les idées me réveillent la nuit, j'enregistre des choses à droite à gauche... Ça se mélange. Et je me suis dit, je vais faire un poisson à plumes. Parce que je voulais à la fois parler des produits de la mer et des produits de la terre. C'était un peu l'idée de départ, de mixer ces deux univers et d'en faire quelque chose de décalé. J'ai du mal à expliquer d'où me viennent les idées. Des fois, je me lève le matin et je me dis tient on va mettre du rouge à lèvres à une dorade.

Quelles sont les grandes mutations qui ont accompagné votre parcours ?

Au fil du temps, j'ai simplifié de plus en plus les choses. Quand on regarde mes images, on remarque qu'il n'y a pas d'artifices autour. C'est des fonds noirs, des fonds blancs, il ne se passe rien à côté. Ce que j'essaye de faire, c'est que lorsque vous regardez mon image vous ne cherchez pas ce que vous devez voir... Il faut que l'œil aille directement sur ce que j'ai voulu raconter. Je ne veux pas que ce soit pollué. Donc j'ai simplifié à la fois les images et la lumière. Il n'y a pas de trucages dans mes photos... dans un monde où la technologie a pris le pas. Je revendique ça ! Pour ma photo sur les œufs, j'ai acheté 780 œufs blancs, qu'on a triés puis placés un par un. C'est l'art qui doit prédominer, ce n'est pas la technique qui fait le boulot. Pour dire, je ne sais même pas de quelle marque est mon appareil. Cela ne m'intéresse pas du tout. Ce qui compte c'est la créa !

Pouvez-vous nous parler d'une œuvre en particulier ?

Il y a une photo qui a tout particulièrement compter dans ma carrière, c'est celle de la soupe aux truffes noires VGE ou « soupe Élysée » de Paul Bocuse. Une photo, que j'ai réalisée lorsque j'étais photographe officiel du Festival International de la Photographie Culinaire 2018 dont le thème était « La cuisine du bonheur », qui rappelle – leitmotiv – de Paul Bocuse. C'est donc, tout naturellement, que j'ai choisi de mettre en avant ce plat mythique. Pour la petite histoire, en 1975, Paul Bocuse reçoit la légion d'honneur des mains du président de la République Valéry Giscard d'Estaing. Pour l'occasion, le chef prépare le déjeuner et propose une soupe recouverte de son feuilletage. Paul Bocuse dit alors à son hôte : « Monsieur le président, on va casser la croûte ». Une phrase à double sens signifiant que l'on va manger mais qu'avant ça, il va falloir casser la croûte (le feuilletage). J'ai donc décidé de faire exploser cette soupe ! On lui a donné vie, on lui a donné de la lumière... c'est une image qui interpelle, un peu différente de ce qu'on a l'habitude de voir. J'ai quand même fait valider cette photo par le chef Guillaume Gomez en lui disant « cette photo-là, je sais qu'elle va être regardé par les chefs, je sais que je ne peux pas me tromper » ! Plus tard, je reçois un coup de téléphone de chez Bocuse... Un grand moment. Il me dit alors qu'il n'a jamais vu quelque chose de tel et veut savoir comment nous pourrions travailler ensemble.



« IL FAUT QUE L'ŒIL AILLE DIRECTEMENT SUR

CE QUE J'AI VOULU RACONTER. JE NE VEUX

PAS QUE CE SOIT POLLUÉ.





PATRICK ROUGEREAU.

ENTRETIEN

Quel est votre meilleur souvenir dans le monde de la photo d'art culinaire ?

J'en ai plein et j'ai l'impression d'en avoir souvent ! Il y a trois ans, lors d'un week-end à Megève, mon téléphone sonne et c'est Pierre Hermé. À l'époque, on ne se connaît pas. Ça coupe et je pense alors qu'il s'est trompé de numéro... Puis ça rappelle et Pierre Hermé me dit sans détours « Est-ce que tu accepterais de signer ma prochaine campagne ? ». Je lui dis avec plaisir, mais remettons les choses à leur place, c'est moi qui serais honoré et ravi de pouvoir signer une de tes campagnes. C'était le monde à l'envers ! Quelques temps plus tard, on se rencontre à Paris et il me dit quelque chose d'extraordinaire : « tu sais, moi, quand je crée une recette personne ne me dit ce que je dois faire... donc toi tu fais ce que tu veux ». On voit là, la modestie de l'homme. Pierre Hermé sait que lorsque l'on est bridé, on ne fait pas les choses aussi bien. Ça reste l'un de mes plus beaux souvenirs dans le métier !

De quelle expérience êtes-vous le plus fier dans votre métier ?

Je ne suis pas fier de ce que je fais, je suis content ! Quand vous avez la chance de vivre de votre passion, vous avez toujours la même gnaque ! Mon plus grand plaisir, c'est ce que disent les gens, leur ressenti par rapport à mon travail. J'ai des fois l'impression qu'ils parlent de quelqu'un d'autre ! L'émotion que l'on peut susciter... donne envie d'en faire plus. L'été dernier à Saint-Tropez, c'était la première fois qu'on avait vraiment une galerie. Et la réaction des gens m'a bluffé. Car c'était pour eux une découverte, quelque chose de nouveau. Ils n'avaient pas toujours l'impression que c'était du culinaire. On est dans le détail et parfois on ne sait plus dans quel univers on est... si on est dans de la roche, de la pierre, dans du bois, dans des textures. Les gens quand ils regardent mes photos, me disent parfois aussi que je suis complètement dingue. Et c'est ça qui m'amuse et me plaît, parce que c'est vrai ! C'est ce que je recherche.

Qu'avez-vous fait durant ces derniers mois un peu étranges ?

J'ai beaucoup produit pendant le premier confinement. Là j'avais le temps, ce que je n'ai jamais. Donc ça c'était assez sympa ! Le côté positif c'est qu'on a quand même eu du boulot.

Est-ce que vous avez des projets que vous aimeriez réaliser ?

Des projets j'en ai tout le temps, car je pars du principe que, qui n'avance pas recule ! Concrètement j'aimerais sortir un deuxième livre... Il y a 6 ans, j'ai sorti mon premier qui s'appelle « Regarde comme c'est bon ! ». J'aimerais également faire une exposition en fin d'année sur les produits de montagne. Venant de Normandie, ce sont des produits que je ne connais pas ou très peu. Ça me plaît les nouveaux terrains de jeu.



« LES GENS QUAND ILS REGARDENT MES

PHOTOS, ME DISENT PARFOIS AUSSI QUE JE

SUIS COMPLÈTEMENT DINGUE. ET C'EST ÇA

QUI M'AMUSE ET ME PLAÎT, PARCE QUE C'EST

VRAI ! C'EST CE QUE JE RECHERCHE. »



 Patrick_Rougereau

 Patrickrougereau

 www.patrick-rougereau.com

Et si vous étiez...

UN FILM ?

Un film qui n'est pas tant intellectuel mais assez reposant, c'est les tontons flingueurs... Que j'ai dû voir une dizaine de fois parce que j'adore les dialogues.

UNE MUSIQUE ?

Peut-être une chanson de Balavoine.

UN PRODUIT ?

Les champignons. Il y a tellement de variétés et de formes.

UNE ÉMOTION ?

La joie sans hésiter.

UN ÉLÉMENT ?

L'eau, car sans elle il n'y a pas de vie.

UN MATÉRIAU ?

Le bronze, car il permet aux artistes de s'exprimer.

UNE TEXTURE ?

Le velours pour sa douceur.

UNE FORME ?

Carrée, car j'aime la rigueur et les lignes droites.

UNE COULEUR ?

Un beau bleu profond.



LA TERRE

“ dans mon jardin.

- 28 **STÉPHANE AVELIN**
Philippe de Santis
- 36 **CHRISTOPHE BACQUIÉ**
Sébastien Coudray
- 42 **JOSÉ BAILLY**
Julien Guiraud
- 48 **MORGAN BARRA**
Domaine de la Majastre
- 54 **BENJAMIN BRUNO**
Sylvain Chauvier
- 60 **JACQUES CHIBOIS
& LAURENT BARBEROT**
Antonio Caré
Eric & Martha Martin
- 72 **ENTRETIEN**
Philippe Colinet
PHILIPPE COLINET
Yann Ménard
- 78 Loïc de Salneuve
- 88 **SECRETS D’AFFINEURS**
- 90 **PHILIPPE DA SILVA**
Le Moulin de Callas
David Doczekalski
- 98 **ARNAUD DONCKELE**
- 104 **SYLVAIN HUMBERT**
Eric Barnéoud
Bertrand Allais
- 110 **QUENTIN JOPLET**
Maison Hugou
- 114 **LA MAISON HUGOU**
- 116 **DOMINIQUE LORY**
Alexandra Boyle
- 124 **DOSSIER**
Le Miel
- 128 **VINCENT MAILLARD**
Philippe Gantois
Olivier & Chantal Roux
- 136 **JÉROME MASSON**
Laura & Rémi Boulet
- 140 **GABRIEL PÉRONA**
Joëlle Etienne
- 144 **NICOLAS PIERANTONI**
Vincent Duclos
- 148 **GEOFFREY POËSSON**
Thierry Olivier
- 152 **DOSSIER**
Huile d’olive
- 166 **MARCEL RAVIN**
Julien Davin
- 170 **GLENN VIEL**
Nadège & Vincent Taton

Stéphane Avelin

CAPRICE DES DEUX À SAINT-TROPEZ

“
**J'aime travailler
les produits
avec simplicité,
comme un
passeur de sens...**”

Stéphane Avelin a su donner à son établissement tout le lustre d'un véritable restaurant bistrannique. On s'y presse pour ses grands classiques, tous revisités avec la technique et la rigueur de la cuisine gastronomique et surtout avec des produits frais, vrais et bons. Les habitués du quartier comme les célébrités se retrouvent dans cette ode à la bonne chère. On y vient pour bien manger et se détendre, et c'est là que la bistrannique prend tout son sens.

Avec son goût puissant et incomparable, la truffe est le Graal des amateurs de champignons! Qu'elle soit d'été, perçant de sa couleur immaculée ou encore d'hiver à la couleur tout aussi intense que son parfum, le Chef Stéphane Avelin [du Caprice des Deux à Saint-Tropez] prend

plaisir à la sublimer en toute simplicité ou ponctuée d'un soupçon d'originalité. Le goût, lui, est toujours là, si particulier, si renversant porté par un parfum des plus enivrants!

Pour se procurer ce précieux champignon que peu n'égalent, Stéphane se rend dans l'arrière-pays

varois près d'Aups au Domaine de Majastre, où Rosy et Philippe de Santis lui ouvrent les portes de leur royaume depuis plus de 20 ans! Ce domaine du 17ème siècle, jadis occupé par des comtes de Blacas, est une des plus grandes références dans

le monde trufficole. Une adresse pas comme les autres, un lieu hors du temps qui invite à une expérience singulière au cœur de la Provence et de son terroir riche et nuancé.

À peine le sol foulé de ces terres abondantes, que Philippe un homme

gaillard et robuste vient à notre rencontre et nous conte son histoire avec passion et ardeur. Enfant de la ville porté par un amour indéfectible de la nature, ce « Marseillais d'Aups » grandit au sein d'une famille de commerçants pour qui les forêts reculées et la « belle bleue » sont une échappatoire.

Dès son plus jeune âge, Philippe tombe par un heureux hasard dans le monde très fermé des trufficulteurs. D'un ami de famille, il apprend peu à peu les ficelles de ce qui deviendra plus tard une véritable passion.

« Pour apprendre, il faut être apte à l'écouter. On ne m'a pas appris mon métier, je l'ai volé ... J'y suis allé, j'ai observé. C'est un métier de savoir et surtout un métier de passion! »

Philippe
de Santis
TRUFFICULTEURS AU DOMAINE DE MAJASTRE





À 15 ans déjà, il arpente les truffières sauvages et devient un dénicheur mérite de la belle tubéreuse. Accompagné de ses chiens, il parvient à amasser entre 50 et 70 kg de truffes par semaine. Philippe sait observer la nature et possède une intelligence de la vie inouïe, l'humilité des autodidactes... Patient, il aborde la truffe tel un artisan qui s'offre un hymne à son existence, aux plaisirs simples et aux rencontres.

Déjà jeune enfant, du haut de ses huit ans, Philippe a toujours désiré avoir sa propre ferme, être au plus près de l'essentiel, de la nature préservée. Un rêve devenu réalité par force de volonté et d'ambition lorsqu'il acquit en 1988 Le Domaine de la Majastre. Toujours dans le partage de l'instant, il nous fait découvrir ses truffières. Plus de 60 hectares de plantation s'étendent devant nous, sillonnés de chênes blancs et verts éparés dont certains ont plus de 60 ans.

La truffe est une culture capricieuse et exigeante! Ce champignon délicat vit en symbiose avec l'arbre sous

lequel il pousse. C'est un échange: Le champignon apporte l'eau, l'azote et le phosphore aux racines de l'arbre, et l'arbre fournit le sucre au champignon. Selon Philippe, ce qui est essentiel, c'est

« Souvent ce sont des terres qui ne sont pas bonnes pour grand-chose mais qui sont bonnes pour la truffe »

de « bien assembler l'arbre avec la terre qu'il faut », à savoir une terre non acide avec un PH de 7,5 ou 8.

Les racines des arbres doivent avoir été préalablement « mycorhizées »

avec un réseau micellaire. « Une mycorhization qui varie en fonction de la constitution de la terre ». Ainsi la truffe d'été *aestivum* s'épanouira dans une terre humide alors que la truffe d'hiver *melanosporum* préférera un endroit sec et bien drainé. Les premières truffes apparaîtront dans le réseau des racines au bout de sept à dix ans. Autant dire, un ouvrage de longue haleine dont la patience est reine des vertus. De l'espace, la truffe en a également besoin. En cela, elle éradique toute végétation se trouvant autour d'elle, ce qu'on appelle communément dans le jargon : le « brûlé ».





Au cours du dernier siècle, la récolte de la truffe n'a cessé de chuter. Un recul qui s'explique en grande partie par la quasi-disparition des truffes sauvages qui sont friandes des forêts perturbées par l'homme avec un accès à la lumière. Les petits métiers de l'entretien de la forêt ayant disparu, les forêts denses et encombrées sont devenues légion, détruisant ainsi les truffières naturelles. Dorénavant, les truffes proviennent essentiellement de plantations comme celle de Philippe qui est reconnue

« Philippe aime partager son savoir sur les mystères de la truffe »

comme étant la plus importante du Var.

Amoureux de la truffe et de ses différents métiers, c'est tout naturellement que Philippe de Santis s'est lancé il y a plusieurs années dans l'élevage de chiens truffiers. Et du flair, il en a aussi! Pointure reconnue dans le milieu, il possède sa propre race de chien de 60 ans d'origine. Pour chaque portée, il sélectionne méticuleusement le chien ou la chienne à la meilleure « truffe »! Chaque année, il vend entre 30 à 40 chiens truffiers ayant suivi un long et

fastidieux apprentissage qui font alors le bonheur de nombreux rabassiers venant de toute l'Europe. Philippe aime partager son savoir sur les mystères de la truffe, c'est pourquoi il n'est pas rare de le voir faire des démonstrations de « cavage » (déterrage) afin que les visiteurs puissent admirer les prouesses olfactives de ses chiens avec qui il entretient des rapports privilégiés. Ces moments-là ne se racontent pas, ils se vivent.

Chez les De Santis, la truffe est une affaire familiale, un trésor de la nature que l'on cultive avec amour et passion de la terre à l'assiette. Ramasser, trier, préparer... chaque membre de la famille s'attelle fièrement à sa tâche. Tanguy, le gendre, a été formé par Philippe à la récolte des truffes. Ornella, la fille, est « plutôt côté terre, côté production », alors que Morgan, fils de la famille, officie au Jas de Majastre en tant que jeune et talentueux Chef. Philippe, en maître de maison s'occupe, quant à lui, de la sélection et du triage. Une tâche déterminante pour la vente et l'utilisation des truffes récoltées.

Philippe de Santis fournit les plus grandes tables de la région et de France, pour autant les particuliers ne sont pas oubliés. Chaque jeudi matin à Aups en saison (de novembre à mars), se tient le 3ème plus grand marché aux truffes de France. La « rabasse » - truffe noire en provençal, est mise à l'honneur et exhale tous ses parfums riches de plus de 70 composants aromatiques. Les ventes débutent au premier coup de clairon donné à 9h30 précise. Premier arrivé, premier servi! Le cours de ce diamant noir est fixé par les courtiers en fonction de la qualité et de l'importance des truffes présentées. Une bonne truffe est celle qui sent fort, qui est bien marbrée... alors soupesez-la, sentez-la, comparez les prix et n'hésitez pas à la faire "canifer". Enfin, préférez les mois de janvier ou février où elle est la meilleure !

Prochainement une appellation Des truffes et plus encore Provence ?

Depuis quelques temps, Philippe de Santis œuvre avec les syndicats de producteurs de la région PACA à la création d'un label « Truffes de Provence ». Un projet qui lui tient particulièrement à cœur et qu'il pense nécessaire afin de contrôler et contrer la pénétration étrangère (espagnole et italienne notamment). Une véritable volonté pour celui, qui de tout temps a choisi de préserver son terroir et souhaite offrir une vraie image de marque à la trufficulture régionale. Ce serait une première en France! À ce jour aucune zone productrice de truffes n'a pu même prétendre à une IGP ou une AOP. Par la suite, Philippe souhaiterait également obtenir un label Truffes d'Aups.

*« La truffe se
décline sous
toutes ses formes
et se vit telles des
expériences inédites
et authentiques »*

Au domaine de Majastre, la truffe se décline sous toutes ses formes et se vit telles des expériences inédites et authentiques portées par une symphonie de saveurs. Tout au long de l'année vous pourrez profiter des ventes au détail de truffes blanches (*tuber aestivum*) de mai à août et de truffes noires (*tuber melanosporum*) de décembre à mars. Vous serez également séduit par la cuisine de terroir du Chef Morgan Barra mariant générosité et saveurs authentiques autour de menus tout truffes. À découvrir aussi : divers produits de la maison concoctés à base de truffes tels que des brisures, des terrines ou encore des huiles d'olives parfumées. Enfin, le temps d'un week-end, laissez-vous tenter par les séjours à thème tout compris (avec nuit en chambre d'hôte, fidèle à l'esprit des terres de Provence) : « À la découverte de la truffe » du 17 novembre au 15 avril et « Les Truffes de la Saint-Jean » du 15 mai au 15 octobre.



INGRÉDIENTS

- Bresaolla tranchée fin 100 g par personne
- Parmesan reggiano en lamelles 50 g par personne
- Huile d'olive 4 cuillères à soupe par personne
- Truffes en lamelles 40 g par personne
- Fleur de sel 4 pincées une par assiettes



Carpaccio de bresaolla

AUX TRUFFES

PRÉPARATION

Disposer en rosace les tranches de bresaolla dans une assiette.
Le parmesan et les truffes par-dessus
Arroser d'huile d'olive et la pincée de fleur de sel





INGRÉDIENTS

- 4 pommes de terre Agatha (environ 150 g chacune)
- 1 dcl de fond de veau
- 4 dcl de crème liquide
- 50 g de beurre
- Truffes râpées 150 g

La pomme de terre

À LA TRUFFE

PRÉPARATION

Cuire les pommes de terre au four dans de l'aluminium 40mm à 180 degrés. Après cuisson les éplucher, les couper en deux et réserver.

SAUCE AUX TRUFFES:

Faire dorer les truffes au beurre dans une casserole, déglacer au fond de veau .

Porter à ébullition.

Ajouter la crème liquide et faire réduire de moitié.

Assaisonner (sans poivre pour moi il prend le dessus en saveur sur la truffe).

DRESSAGE:

Disposer les pommes de terre chaudes dans une assiette et les napper de la sauce.

Christophe Bacquie

HÔTEL & SPA DU CASTELLET



“
Ma Méditerranée...
mon terroir! ”

Tel le vélo qu'il enfourche, sillonnant par force de persévérance les routes de notre belle Provence et les côtes abruptes du Mont-Ventoux, Christophe Bacqué a su gravir un à un les échelons de la vie. Une vie qu'il dédicace à sa famille, son entourage mais aussi à une cuisine faite à son image... audacieuse, affirmée mais pour autant portée par un vent de simplicité. Ce grand gaillard au charme conquérant est un infatigable, un soldat impétueux des fourneaux qui vit chaque jour comme un défi, celui d'amener les gastronomes au-delà! De ses mains habiles et intrépides naît une ligne culinaire qui se déroule et s'élève sous nos yeux, nous menant imperceptiblement vers une ascension de volupté, une transcendance des saveurs. Dès lors, la plus belle récompense n'est autre, que lorsque nous en franchissons le sommet... pure exaltation des sens.

**Sébastien
Coudray**
PRODUCTEUR À MAZAN

Depuis plus de 10 ans, Christophe Bacqué déploie son talent à la direction de la restauration de l'Hôtel & Spa du Castellet****. On ne compte plus les distinctions pour ce chef qui porte fièrement l'excellence à la Française :

3 étoiles au Guide Michelin, Meilleur Ouvrier de France en 2004, 19/20 au Gault & Millau, Chef de l'année 2018 par le Trophée du magazine Le Chef mais aussi Chevalier de la Légion d'Honneur en 2020... C'est dire si l'homme est une figure de

proue de la haute gastronomie. Des consécutions qui récompensent un art, une passion qu'il a su cultiver au fil du temps et de ses rencontres mais qui salue aussi son parcours et son identité singulière forgée par un travail et une

Le Chef Christophe Bacqué peut se targuer d'un parcours sans tâche, une aventure humaine qui l'a hissé au premier rang !

rigueur acharnée. L'amour qu'il porte à la gastronomie française se reflète jusqu'à ses précieuses collections. Homme de passion et d'esprit, le chef a acquis au fil des ans, un à un les guides Michelin.

Tels des millésimes que l'on déguste, lui se complait à tomber entre les pages de ces reliques d'une valeur inestimable qu'il conserve avec le plus pieux des respects ! Et comme si cela n'était suffisant, non loin trône religieusement la veste de cuisine de Paul Bocuse... l'acte d'une admiration sans faille voué à ce maître queux d'exception.

Le Chef Christophe Bacqué peut se targuer d'un parcours sans tâche, une aventure humaine qui l'a hissé au premier rang ! Après avoir fait ses armes



à l'Oasis (Mandelieu-La Napoule) aux côtés de Stéphane Raimbault et multiplié les expériences parisiennes comme notamment chez Prunier, le Chef est parti retrouver la Corse de son enfance pour finalement revenir en terre provençale où il s'épanouit depuis à l'hôtel du Castellet. « Dans ma vie, j'ai eu la chance de travailler avec de grands chefs et aujourd'hui encore, je reste fidèle à leurs préceptes ». Cuisinier de cœur et de mémoire, le chef du Castellet souligne volontiers l'expérience et la transmission reçue de ces valeureux maîtres qui lui ont permis d'atteindre un niveau d'excellence et de créativité sans pareil.

*Au fil d'une évolution
de tous les instants,
ce mythe de la cuisine
française a su rester
simple...*

Dans son restaurant éponyme, Christophe Bacquié nous chante chaque jour les louanges de la région. Au fil d'une évolution de tous les instants, ce mythe de la cuisine française a su rester simple... Le Chef va à l'essentiel, à l'épure, et ne cherche pas à impressionner. Il nous propose une cuisine d'auteur subtile et ingénieuse, de celle qui ne s'embarrasse pas de superflu pour être au plus près de sa vérité. C'est une partition jouée avec le cœur et non une démonstration de force. Son inspiration, il la trouve dans la beauté

des produits, se nourrissant des parfums du sud et des saveurs du soleil... S'opère alors un vrai travail d'orfèvre mettant en lumière un récital salé et sucré stupéfiant de justesse, une effervescence des goûts franche et sincère ! Pas de menus imposés, pas de carte indéchiffrable, il navigue à sa guise dans la quête perpétuelle de susciter une émotion particulière.

Ses « chefs d'œuvre » sont une invitation au voyage révélant le fruit d'un terroir singulier célébré sous son plus bel appareil. Une excellence des goûts qui repose sur la sélection minutieuse de produits locaux, frais et de saison. Militant d'une cuisine responsable et durable, Christophe Bacquié se veut le serviteur de la mémoire de ses producteurs, avec lesquels il a su nouer au fil du temps une véritable relation de confiance et de respect. Bien intégré à ce terroir varois de mer et de collines, Le Chef est de ceux qui prônent la « civilisation de la table » et se plaisent à conter l'histoire de ces travailleurs de la terre et de la mer qui rendent possibles la composition de leurs plats. Ce gastronome émérite savoure la Provence dans ce qu'elle a de plus généreux et délicat à offrir. Saint-

pierre, tourteau, rouget, langoustine, veau, pigeon... entre terre et mer son cœur vacille. Les fruits et légumes des maraîchers sont mis à l'honneur et complètent avec élégance et panache l'âme de ses plats. Mais son véritable amour reste la Méditerranée, une mer qui est ancrée à son ADN au point qu'il lui consacre un menu entier et magnifique.

Étonnement, l'inventif Bacquié n'a de cesse de se remettre en question. La créativité, le renouvellement de ses plats, les prises de risques restent des défis permanents. Et pour les relever, il a su s'entourer d'une brigade aussi dévouée que talentueuse ! « Je pense que nous, cuisiniers, avons un rôle important à jouer ». Aujourd'hui, la transmission, la valorisation du travail, le partage, le plaisir et la convivialité font office de mantras dans son équipe ! Pour ce chef fraternel et chaleureux, la cuisine n'est autre qu'un art qui resserre les liens entre les hommes. Avec son second, Fabien Ferré, et son chef pâtissier Loïc Colliau, ils prennent plaisir à créer de nouveaux plats, mais aussi à former les jeunes apprentis. Et sa brigade, c'est sa famille ! À la table de Christophe Bacquié, la réussite s'exprime et s'explique avant tout par un amour commun et partagé de la cuisine !



Blottie au pied du Mont Ventoux tout près des dentelles de Montmirail, la jolie commune de Mazan nous pousse à découvrir ses trésors du terroir. Non loin, au bout d'un petit chemin se dessine les terres des Malauques, le domaine agricole de Sébastien Coudray. Un eden bienfaiteur où l'on voit s'épanouir dès le retour du printemps, des asperges blanches et des fraises qui se retrouvent sublimes par les mains expertes du Chef triplement étoilé Christophe Bacqué

Ici et ce depuis plus de 50 ans, on retrouve l'amour des bons produits et le travail diligent d'une terre ancestrale pleine de promesses. Déjà, la grand-mère Coudray livrait en Solex les asperges fraîchement récoltées aux habitants alentours. Une histoire que perpétue fièrement depuis 1994 Sébastien, épaulé de son père dont les conseils avisés lui ont permis de reprendre le flambeau sans à-coup.

Dès le mois de Février, les premiers turions d'asperge prennent en longueur et tentent de percer leur « butée » en quête de lumière. « Une asperge est blanche car elle reste enterrée jusqu'à la cueillette [...] dès qu'elle pointe vers la lumière elle se pare d'une teinte violacée avant de verdir sous l'action chlorophyllienne ». Et pour les récolter sans trop de peine, mieux vaut s'armer d'une « gouge ». Vitalim, Grolim, Backlim, Rosalie... Sur plus de 10 hectares Sébastien cultive

différentes variétés dont la plupart sont hollandaises. Des asperges qui en ont sous la « botte » et qui rivalisent de saveurs subtilement sucrées ! Et ce n'est pas le chef Christophe Bacqué qui dira le contraire, lui qui apprécie tout particulièrement « leur goût et leur fermeté inimitables ».

« Une asperge est blanche car elle reste enterrée jusqu'à la cueillette [...] dès qu'elle pointe vers la lumière elle se pare d'une teinte violacée ... »

En bonnes voisines, les fraises de Sébastien n'ont pas de quoi rougir... ou quoi que ! Gourmandes et sucrées à souhait, elles affolent tout autant les papilles du Chef. De la Clery (précoce) à la Murano (tardive) en passant par la Dely et la Dream, chaque variété profite des bienfaits de la pleine terre et n'est ramassée qu'une fois arrivée à bonne maturité. Fait intéressant que nous avons appris sur le tas : « les premières fraises sont toujours plus grosses qu'elles ne le devraient et finissent par se calibrer naturellement par la suite ». Pour protéger ses précieuses plantations des insectes et des maladies, Sébastien n'utilise aucun pesticide, seulement des produits naturels à l'instar de l'huile essentielle d'orange douce !

Tout au long de l'année et en saison, vous pourrez aussi profiter de framboises, de cerises, d'abricots, d'huile d'olive et de jus frais délicieusement fruités. La famille Coudray produit également du raisin de table muscat du Ventoux ainsi que du raisin de cuve Côtes du Ventoux.

Tout au long de l'année et en saison, vous pourrez aussi profiter de framboises, de cerises, d'abricots, d'huile d'olive et de jus frais délicieusement fruités. La famille Coudray produit également du raisin de table muscat du Ventoux ainsi que du raisin de cuve Côtes du Ventoux.

574, Route de Mallemort 84380 MAZAN
06 11 44 35 89 - 06 03 49 30 45





INGRÉDIENTS

ASPERGE « MENU »

- Asperges blanches calibre +24/26
- 12 pièces de 100g
- Tranches de Pancetta 12 tranches
- Huile d'olive cuisson 30g
- Sel fin 5g
- Poivre blanc du moulin 0.4g
- Jus d'asperges centrifugées PM

SABAYON À L'HUILE D'OLIVE CITRON

- Oeufs entiers 1
- Jaunes d'oeufs 30g
- Jus de citron 2.5cl
- Vinaigre de xérès 0.05cl
- Huile d'olive citron 5cl
- Beurre fondu 120g
- Sel rose de l'Himalaya PM

PESTO DE CRISTE MARINE

- Criste Marine 120g
- Feuille de capucine 4g
- Glace de fumet de poisson 25g
- Huile d'olive citron PM

FINITIONS

- Copeaux d'asperges blanches PM
- Kumquat confits (facultatifs) PM
- Zestes de citron jaune 1Pièce
- Jeunes pousses de roquette PM
- Sel rose de l'Himalaya PM
- Piment d'Espelette PM
- Huile d'olive citron PM
- Anchois au sel PM • Poivre Timut

Asperges Blanches du Mont Ventoux,

SABAYON À L'HUILE D'OLIVE-CITRON, CRISTE MARINE, COPEAUX DE PANCETTA CORSE

PRÉPARATION

ASPERGE « MENU » :

Eplucher puis couper les asperges d'une longueur de 13cm. Centrifuger la partie restante donc (les racines). Dans un sautoir faites fondre les tranches de pancetta. Rôtir les asperges préalablement assaisonné, ajouter une gousse d'ail et une branche de thym. Cuire avec le jus d'asperges et l'huile d'olive. Cuire 5 à 6 minutes à couvert, et débarrasser sur une grille. Ajouter le pesto de criste marine puis l'huile d'olive citron afin de confectionner le coulis.

SABAYON À L'HUILE D'OLIVE CITRON :

Dans un sautoir, mélanger à l'aide d'un fouet les oeufs, les jaunes et le sel. Ajouter le jus de citron et le vinaigre. Fouetter énergiquement pour obtenir un sabayon la température des oeufs ne doit dépasser les 55°. Incorporer le beurre fondu tiède, puis terminer avec l'huile d'olive citron. Rectifier

PESTO DE CRISTE MARINE :

Blanchir fortement la criste marine puis la glacer. Dans la cuve du vitamix mixer la criste marine puis ajouter le fumet de poisson ainsi que la capucine. Mixer jusqu'à l'obtention d'une texture lisse. Ajouter l'huile d'olive puis rectifier l'assaisonnement.





INGRÉDIENTS

FEUILLETAGE ET MONTAGE 1 DISQUE DE 200 MM

- Feuilletage simple 1 pièce
- Sucre 20g
- Pectine NH 2g

CONFIT DE FRAISES 1 PORTION

- Fraises 80g
- Glucose 12g
- Sucre 25g
- Pectine NH 1,5g
- Jus de Citron PM

FRAISES 1 PORTION

- Fraises 400g

FINITION 1 PORTION

- Fleurs de romarin PM
- Fenouil sauvage PM
- Zestes de Citron PM
- Poivre de Timut PM
- Sucre Glace PM

Tarte Fine

AUX FRAISES CUITES

PRÉPARATION

FEUILLETAGE ET MONTAGE :

Piquer détailler un disque de 220 mm de feuilletage. Préchauffer un four à 180°C. Beurrer une plaque à pâtisserie en Tefal, saupoudrer de sucre vanillé, poser le disque de feuilletage sur cette plaque. Poser un papier cuisson sur le feuilletage et une deuxième plaque à pâtisserie. Cuire à 180° C pendant 20 minutes environs. (La pâte doit être caraméliser. Dès la sortie du four déplacer la tarte sur une plaque à part, étaler du confit

de fraises sur le disque de feuilletage cuit, disposer les rondelles de fraises en rosaces. Saupoudrer le mélange sucre-pectine sur les fraises et cuire à 120°C 25 à 30 minutes. Laisser refroidir. Avec un emporte-pièce de 200mm découper pour obtenir une tarte parfaite. Décorer la tarte avec les finitions.

CONFIT DE FRAISES :

Mélanger sucre-pectine. Récupérer le reste des fraises, verser dans une casserole avec le glucose, donner une ébullition. Verser en pluie le mélange sucre-pectine

en mélangeant. Ajouter une cuillère à café de jus de citron, donner une ébullition, mixer le plus possible.

FRAISES :

Laver les fraises rapidement et les sécher. Equeuter, couper des rondelles de 2 mm

FINITION :

Sur la tarte cuite & froide, saupoudrer légèrement de sucre glace, placer des zestes de citron, des herbes fraîches et un tour de moulin à poivre de Timut.

José Baillly

LES ROCHES ROUGES DE SAINT-RAPHAËL



“
Le produit
c'est 70% de la
recette... ”



Au restaurant La Terrasse - Les Roches Rouges, José Bailly exprime tout son talent dans un cadre étourdissant de beauté avec pour toile de fond l'île d'Or et le massif de l'Estérel. Le Chef n'a pas son pareil pour exalter les trésors de la cuisine provençale, la vraie ! Amoureux des bons produits, il compose chaque jour avec bon sens et se veut l'artisan d'une agriculture paysanne. Il révèle toute l'excellence de la Provence... de la mer à la terre, et va à n'en pas douter, marquer durablement son territoire, dont il est aujourd'hui l'un des meilleurs ambassadeurs.

« Tu fermes les yeux... tu deviens Marcel Pagnol, tu es *Dans la gloire de mon père* » Voilà les mots qui viennent à l'esprit du Chef José Bailly [Les Roches Rouges de Saint-Raphaël] lorsqu'il parcourt avec émerveillement Les Jardins d'Orion de Julien Guiraud à Fréjus. Ici, c'est l'authenticité qu'il vient chercher, la promesse de fruits et légumes gorgés de soleil, chouchoutés dans le plus pur respect de la nature.

Une aventure qui débute de manière inattendue pour Julien, qui de simple jardinier en herbe devient en quelques années un agriculteur des plus érudits. Curieux de nature... (et jardin), tout commence pour lui, avec la volonté indéfectible de produire ses propres légumes et fruits biologiques. « On n'est jamais mieux servi que par soi-même ». Ayant l'âme d'un autodidacte, il apprend peu à peu les ficelles du métier et

« 95% de mes cultures sont faites en fonction du calendrier biodynamique »

partage en 2014 avec sa famille et ses amis, le fruit d'une récolte des plus abondantes. Un déclic pour Julien, qui se lance la même année le défi de fournir « de la terre à l'assiette » un ami qui débute dans la restauration. Dès lors, Les Jardins d'Orion voient le jour et avec eux une approche nouvelle de concevoir le maraîchage bio auto-suffisant.

Entre mer et montagne, les jardins de Julien bénéficient de la douceur et de la richesse exceptionnelle de la Provence. Au-delà du bio, qui est indiscutable, la philosophie de Julien se nourrit de méthodes de culture toujours plus naturelles et productives. Chaque jour, il s'essaye à d'anciens modes d'agriculture et applique les règles de la permaculture, de la biodynamie, de la phytothérapie et des cycles naturels des saisons, de la lune et des planètes.

Julien Guiraud
AGRICULTEUR À FRÉJUS





À la sueur de son front, il cultive avec passion et entrain une diversité de fruits, légumes, épices, plantes médicinales ou condimentaires à en faire pâlir plus d'un. Ce qui le différencie des autres, ce sont ses variétés rares et anciennes qu'il sélectionne pour leur saveur et leur rusticité incomparables.

Selon José Bailly, « Son jardin est un livre à ciel ouvert... C'est lui qui me dicte mes inspirations »

Sur ses 2000m² de potager, s'élèvent vers le soleil, pas moins de 50 variétés de tomates dont une Julien est particulièrement fier : La cœur de bœuf ananas. En ses mots, « Le mélange parfait des deux meilleures variétés de tomates qui soient [...] La forme de la cœur de bœuf, très charnue avec très peu de graines avec la couleur de l'ananas qui vire du rouge au vert en passant par l'orange. »

Du côté des courgettes, il privilégie les variétés italiennes, les petites rondes de Nice et les jaunes qui sont très fines, très douces et que l'on peut manger crue. « Un régal », selon José Bailly, qui les agrmente simplement d'un filet d'huile

d'olive et d'un peu de fleur de sel.

Afin de construire puis maintenir un écosystème vivant, équilibré et autonome, les traitements biologiques sont réduits au maximum. Il existe un équilibre naturel entre la faune et la flore que Julien s'évertue à préserver.

« On ne peut plus vivre en exigeant de la nature. Cuisiner c'est ancestral, primitif, il faut inverser la tendance et laisser la nature nous donner ce que, nous chefs, nous devons travailler »

Les animaux et les insectes trouvent dans ses jardins un refuge précieux, où chacun a un rôle à jouer. Pour protéger ses cultures, il suit le calendrier lunaire qui leur octroie la force nécessaire de subsister de façon

pérenne. « Une plante en pleine santé est protégée naturellement, elle n'attire pas les prédateurs. » À cela s'ajoute la phytothérapie et ses décoctions de prèles et d'orties en préventif contre les maladies cryptogamiques, mais aussi la culture associée qui a fait ses preuves pour repousser les insectes ravageurs.







Encornets grillés, tomates et poivrons

PRÉPARATION

PURÉE DE TOMATES :

Dans un premier temps, mondez et épépinez les tomates « noires de Crimée » avant de les couper en quartiers. Lavez et épluchez la garniture aromatique de la purée de tomates. Taillez en petit dés (Brunoise) la carotte, la branche de céleri, ciselez l'oignon jaune et hachez l'ail. Dans une casserole, faites suer l'ensemble de la garniture avec un peu d'huile d'olive et ajoutez les tomates. Laissez cuire l'ensemble à feu doux afin que cela compote gentiment dans la casserole. Au bout d'une heure de cuisson, mixez la sauce préalablement refroidie pour en obtenir une purée. Il faudra sans doute la remettre à cuire afin d'en obtenir un concentré de tomates relativement sec. Le but étant de pouvoir réaliser des quenelles avec ce concentré lors du dressage final.

QUARTIERS DE TOMATES À GRILLER :

Dans une eau bouillante et salée, plongez quelques secondes les tomates, puis plongez-les dans un bain d'eau glacée afin de stopper la cuisson sur le champ. Retirez la peau délicatement, puis découpez-les en 4 quartiers réguliers (ou plus selon la taille des tomates). Comptez cinq beaux quartiers par personnes.

L'HUILE DE BASILIC :

Très simple.... Efficace. Effeuillez une des bottes de basilic et réservez les feuilles au frais pour qu'elles ne se flétrissent pas. Dans une casserole, mettez à chauffer 25 cl d'huile d'olive. Une fois que l'huile est chaude (170C° maximum) et prête à frire, plongez les feuilles de basilic à l'aide d'une écumoire dans la casserole. (Attention,

l'huile ne doit pas dépasser les 170C° sinon les feuilles risquent de brûler et se ternir). Lorsqu'elles deviennent translucides et d'un vert éclatant, retirez-les de la casserole d'huile et déposez-les sur du papier absorbant. Laissez l'huile refroidir jusqu'à ce qu'elle soit complètement froide, puis mettez la dans le mixeur avec les feuilles de basilic frites et mixez. Passez l'huile dans une étamine pour séparer l'huile des dépôts de basilic. L'huile est prête...

LES ENCORNETS :

Dirigez-vous vers votre poissonnier préféré et demandez-lui quelques pièces d'encornets autour de 100 à 200 grs pièces, préalablement préparés et nettoyés. Grillez-les sur un barbecue ou une plancha et assaisonnez-les de fleurs de sel et quelques gouttes d'huile d'olive uniquement.

LES POIVRONS :

Laver et éplucher l'ensemble des poivrons en retirant bien toute la peau. Ensuite, découpez-les en quatre ou six morceaux selon la taille sans oublier d'en retirer les pépins qui se trouvent à l'intérieur.

FINITIONS DE LA RECETTE :

Grillez les quartiers de tomates, les poivrons et les encornets. Pendant ce temps, réchauffer la purée de tomates et préparez vos assiettes pour le dressage. Quelques gouttes d'huile de basilic, feuilles de basilic frais et bon appétit.

CONSEILS :

Vous pouvez ajouter quelques feuilles de marjolaine ou d'origan frais ou encore râper un peu de citron vert juste avant l'envoi.

INGRÉDIENTS



- Tomates Provence T67 5 pièces
- Tomates noires de Crimée 4 pièces
- Poivrons rouges 1 pièce
- Poivrons jaunes 1 pièce
- Basilic 2 bottes
- Encornets 100/200 grs pièces (3 pièces par personnes)
- Huile d'olive 30 cl (25+5)
- Fleurs de sel de Camargue
- Poivre noir du moulin





INGRÉDIENTS

- Tomates green zebra 4 pièces
- Tomates ananas 4 pièces
- Tomates noires de Crimée (4+4)
- Poivron rouge 1 pièce
- Poivron jaune 1 pièce
- Basilic 1 botte
- Marjolaine 1 botte
- Origan 1 botte
- Huile d'olives 20 cl
- Fleurs de sel de Camargue
- Poivre noir du moulin

P.M :

- 1 Carotte
- 1 branche céleri
- 1 gousse d'ail
- 1 oignon jaune
- 2 branches de thym

Pour la garniture aromatique de la sauce tomate.

Salade de tomates

ET POIVRONS

PRÉPARATION

PURÉE DE TOMATES :

Dans un premier temps, mondez et épépinez les tomates « noires de Crimée » avant de les couper en quartiers. Lavez et épluchez la garniture aromatique de la purée de tomates. Taillez en petit dés (Brunoise) la carotte, la branche de céleri, ciselez l'oignon jaune et hachez l'ail. Dans une casserole, faites suer l'ensemble de la garniture avec un peu d'huile d'olive et ajoutez les tomates. Laissez cuire l'ensemble à feu doux afin que cela compote gentiment dans la casserole. Au bout d'une heure de cuisson, mixez la sauce préalablement refroidie pour en obtenir une purée. Il faudra sans doute la remettre à cuire afin d'en obtenir un concentré de tomates relativement sec. Le but étant de pouvoir réaliser des quenelles avec ce concentré lors du dressage final.

TOMATES CONFITES :

Préchauffer votre four à 100 C°... Comme pour la sauce tomate, mondez et épépinez une partie des tomates noires de Crimée. Les disposer dans un plat à four avec un peu de fleurs de sel sur le dessus et quelques gouttes d'huile d'olive. Les mettre dans le four afin de les confire mais il sera important de bien les surveiller car elles ne doivent pas colorer ou brûler. Une fois sorties du four, laissez-les à température ambiante.

POIVRONS CONFITS :

Le procédé est quasiment le même que pour les tomates à quelques points près. Emballez un poivron rouge et un poivron jaune dans du papier aluminium. Mettez-les dans un plat à four et élevez la température du four à 160C°. Une fois à 160C°, enfournez les poivrons et laissez-les cuire 20 à 25 minutes. Retirez-les du four puis laissez-les reposer à température ambiante. De retour à une température douce, il vous suffira de retirer le papier aluminium. La peau des poivrons doit se retirer d'elle-même sans forcer. Pensez également à retirer les pépins à l'intérieur.

FINITIONS DE LA RECETTE :

Découper toutes les tomates restantes en quartiers. Retirer la peau à l'aide d'un couteau (cela s'appelle « Peler à vif »). Ensuite dans un saladier, mélangez les tomates confites, les tomates fraîches et les pétales de poivrons confits. Assaisonnez avec de la fleur de sel, du poivre du moulin et un peu d'huile d'olive. Dans vos assiettes, disposez trois à cinq quenelles de purée de tomates, puis harmonieusement l'ensemble des tomates préalablement assaisonnées et finissez avec des feuilles de basilic, marjolaine et origan. Il vous reste juste à déguster et bon appétit !!!

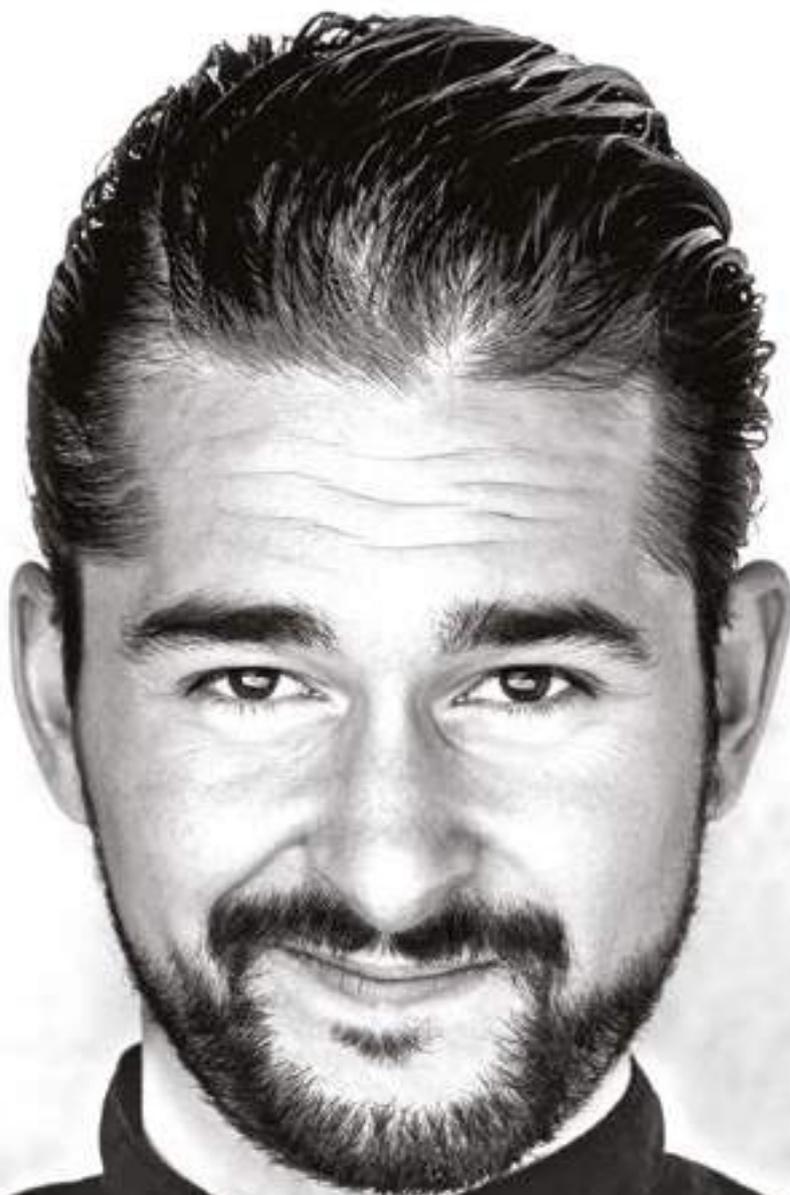
CONSEILS :

Ajoutez les feuilles de basilic, marjolaine et origan au dernier moment.



Morgan Barra

DOMAINE DE MAJASTRE DANS LE VAR



“
Truffé de
générosité, il
s'éclate avec des
produits nobles... ”

*Morgan Barra
Jas de Majastre*

Domaine de Majastre

FERME-AUBERGE DANS LE HAUT VAR

Le jeune chef Morgan Barra excelle dans les cuisines du Domaine de Majastre où il marie savamment son terroir et le diamant noir. Chaque saison, sa carte évolue autour des truffes du domaine et à partir de produits issus de l'exploitation de la ferme et du potager. Sa cuisine en totale harmonie avec la nature, associe créativité culinaire et générosité. A l'image du domaine de Majastre, Morgan l'a voulue saine et naturelle, sans fard pour exhaler le meilleur des saveurs.

Tout près des flots turquoises des Gorges du Verdon et du Lac de Sainte-Croix, s'étendent à perte de vue les terres fécondes du Domaine de Majastre qui recèlent des trésors inestimables. Ici, il fait bon vivre, on s'y sent bien, on s'y sent comme à la maison! Cette « ferme-auberge » totalement autosuffisante est un hommage à ce que la nature a de plus beau à offrir. De la terre à l'assiette, Morgan Barra transcende les produits bios de l'exploitation et célèbre une gastronomie de terroir généreuse qui nourrit le corps et l'esprit. Au-delà d'une partition culinaire ancrée à la tradition, Morgan offre à ses clients une philosophie de vie et de partage... un héritage provençal.

« Sur ce domaine de plusieurs hectares, animaux de basse-cour et brouteurs s'ébattent en toute liberté »

Sur ce domaine de plusieurs hectares, animaux de basse-cour et brouteurs s'ébattent en toute liberté. Pas moins de 200 poules caquettent et picorent docilement la terre battue de leurs immenses poulaillers. Plus loin, brebis, chèvres et cabris, sautillent et gambadent joyeusement tandis que les tarentaises et leurs veaux broutent paisiblement dans leur pré toujours sous l'œil attentif et protecteur de Marcel l'imposant taureau. En arpentant les chemins de terre de la petite ferme agricole, vous aurez plaisir à découvrir également une foule d'animaux curieux et dociles comme des chevaux, des poneys, une famille d'ânes mais aussi Charlie le cochon de compagnie.









Du 1er juin au 1er octobre, laissez-vous tenter par le forfait à La découverte de la ferme qui comprend une visite de l'exploitation à 18h suivi de la dégustation d'un Menu Terroir.

Les animaux du domaine se délectent en saison des prairies herbeuses et profitent tout au long de l'année de graines et de foin provenant tout droit de producteurs bios locaux. Durant leur plus jeune âge, veaux et cabris quant à eux, sont élevés sous la mère directement au pis dans la plus pure tradition. Ici tout est bio et ce, depuis toujours! Par éthique et conviction, tout un chacun s'attache à suivre fidèlement les préceptes d'antan. Les légumes s'épanouissent au fil des saisons en plein champs, grâce à la permaculture, dans les deux

« Perpétuer les traditions, c'est notre fierté, c'est ce qui coule dans nos veines »

jardins potagers du domaine. Un goût du terroir certain qui se ressent jusque dans l'assiette qui elle-même évolue inlassablement au gré du moment et des inspirations du Chef Morgan. « Mon frigo, c'est mon jardin, c'est ma ferme. » Au Jas du Majastre, Morgan Barra exprime tout son talent au travers d'une cuisine audacieuse et raffinée qui revisite les recettes traditionnelles provençales. La truffe, elle, rare et précieuse, exhale tous ses arômes et trône en reine au cœur de chaque composition culinaire.





La Brouillade

DE TRUFFES

INGRÉDIENTS

- 3 œufs
- 20 g de truffe râpée
- 1 cuillère à soupe d'huile d'olive

PRÉPARATION

Casser les œufs dans un récipient hermétique, y incorporer la truffe râpée et conserver 24h au frigo

Le jour de la préparation, verser les œufs et la truffe dans un récipient au bain marie. Laisser chauffer doucement tout en remuant afin de ne jamais avoir de gros grumeaux.

Une fois la texture souhaitée atteinte, débarrasser la brouillade dans un saladier à température ambiante avec la cuillère d'huile d'olive afin de

couper la cuisson.

À l'aide d'un fouet, battre la brouillade légèrement pour obtenir une texture homogène tout en assaisonnant de sel à la guise.

Servir immédiatement accompagné de tranche de pain de campagne.

Gigolette de poulet

FERMIER AUX TRUFFES

INGRÉDIENTS

- 1 cuisse de poulet désossée
- 1 grosse échalote
- 3 gros champignons de Paris
- 25 g de truffe

PRÉPARATION

Dans une poêle chaude, faire revenir les échalotes et les champignons de Paris ciselés jusqu'à l'obtention d'une duxelles.

Déposer la duxelles sur la cuisse de poulet coté chair puis refermer la cuisse sur la farce bien serrée.

Déposer la ballotine au centre d'un carré d'aluminium et refermer en papillote.

Dans un plat au four, faire cuire 45 minutes à 160°C puis 15 minutes à 200°C sans l'aluminium.

Servir avec une sauce brune de préférence un peu corsée.



Benjamin BRUNO

CHEZ BRUNO À LORGUES



“
Nous emmène
sur les chemins
truffés aux
parfums charnels
et envoûtants...”

Benjamin Bruno

Benjamin Bruno, l'un des chefs les plus en vue du monde de la truffe...

Qui d'autre que lui pouvait poursuivre l'histoire de l'incontournable restaurant Chez BRUNO, table mythique de Lorgues? Benjamin, cuisinier de haute volée, roi de la truffe et belle gueule de gendre idéal, était parfaitement taillé pour relever le défi. A tel point que, aujourd'hui, on se sent bien chez lui en famille, comme si rien n'avait changé. Le maître de maison est un admirable connaisseur, un expert au nez de parfumeur, un artiste des préparations innombrables aux truffes du pays, le Haut-Var, ou d'ailleurs. Ici, la cuisine gourmande et raffinée du chef prend une saveur spéciale.

Les Chauvier ne sont pas des agriculteurs comme les autres... Depuis quatre générations, ces producteurs-maraîchers amoureux de leur terre et de leur métier, cultivent durablement, sans artifices, des fruits et légumes d'autrefois. Dans leur jardin de 2 hectares, on trouve de tout, allant des variétés les plus communes au plus singulières, que Benjamin Bruno [Chez Bruno à Lorgues] prend un malin plaisir à sublimer au travers de ses plats. « Les produits de saison sont extraordinaires, ils valorisent un terroir magnifique. »

Chaque jour, Sylvain Chauvier observe, analyse et compose avec les aléas de la météo et le bien-vouloir de « dame nature ». Chef d'orchestre de son exploitation, il prépare quotidiennement ses terres, sème, arrose, fertilise pour finalement récolter le fruit de son dur labeur. Et quelle joie partagée que de découvrir ses beaux fruits et légumes gorgés de soleil et choyés par des mains aussi délicates qu'expertes. Leur

fraîcheur et leur saveur incomparables nous poussent à en consommer sans modération !

Sous une petite échoppe aux airs de cabane de bois, nous pouvons découvrir au gré ses saisons : topinambours, panais, salades, choux, courgettes (vertes, jaunes, Maltaises, longue de Nice), tomates (cœur de bœuf, Marmande, Saint-Pierre,

ananas, noire de Crimée, zébrées...), aubergines (longue, ronde, blanche), poivrons (rouge, jaune, corne), blettes, betteraves, fenouil, épinards, courges, poireaux, pommes de terre, oignons... et la liste est encore longue ! Côté

« Proximité, qualité, efficacité, régularité... voilà les mots qui les caractérisent »

fruit en saison on se régale volontiers de fraises, framboises, mûres, melons, pêches, pastèques et bien plus encore ! Chez Chauvier, la diversité est toujours au rendez-vous et nous sommes jamais à l'abri de tomber sur de nouvelles trouvailles, car Sylvain il aime ça se renouveler et proposer toujours plus à ses clients.

Sylvain Chauvier
PRODUCTEURS-MARAÎCHERS À LORGUES





Ces produits riches en saveurs et en couleurs, se retrouvent tout au long de l'année sur les étals de divers foires et marchés alentours (Lorgues, Garéoult, Cuers, Carcès, Vidauban...) mais aussi directement au stand de la famille, route des arcs à Lorgues. Aux beaux jours, vous pourrez même profiter de paniers paysans, qui regorgent de fruits et légumes de saison plus savoureux les uns que les autres... Une aubaine ! Les Chauvier souhaitent également créer un véritable « relais » pour les producteurs. Dans une cabane de bois encore plus grande, ils accueilleraient tout au long de l'année différents producteurs tels qu'un boulanger, un pêcheur, un fromager, un boucher et tant d'autres. Un mouvement solidaire qui permettrait de voir se développer un commerce local de grande qualité !





INGRÉDIENTS

- Un canard de 2 kg environ
- 200 g de lard de la Colonnata
- 250 g de truffes brumales
- Chaire de porc de Bigorre hachée
- 50 g d'oignons confits
- 250 g de chapelure
- 250 g de prunes
- 50 g de sucre
- Un chou vert
- Une carotte
- Une gousse d'ail
- 50 cl de jus de canard
- 100 g de crépine de porc



Canard de Mme Burgaud cuit en 2 visions

PRÉPARATION

Désossez entièrement le canard. Levez les coffres et faites confire les cuisses à l'huile d'olive et garniture aromatique.

Déglacez au madère et mouillez au bouillon de canard. Laissez cuire pendant 5 heures jusqu'à ce que le bouillon soit réduit et que les cuisses soient confites. Effilochez-les, mettez-les dans un grand récipient avec les oignons confits et un peu de jus de cuisson.

Faites de petites boules de 40 g et insérez une truffe brumale à l'intérieur. Mettez-les au frigo 30 minutes puis passez-les dans une anglaise avec chapelure.

Pendant ce temps, réalisez la farce avec la chair à cochon, les éclats de truffe et le lard de la Colonnata haché. Insérez le filet de canard préalablement retiré de son drap.

Enrobez de farce, crépinez le tout et serrez

bien. Mettez les canards dans un sac sous vide avec des sacs rétractables au four vapeur pendant 1 heure à 54° C.

Refroidissez dans la glace pour stopper la cuisson. Réalisez une embeurrée de choux avec des feuilles jaunes et récupérez les feuilles vertes pour faire des jolies feuilles que l'on va préalablement blanchir.

RÉALISEZ UNE CONFITURE DE PRUNE :

Laissez macérer les prunes avec le sucre au frigo pendant 1 jour puis cuisez-les afin d'avoir une confiture.

Reprenez les filets de canard puis nappez-les d'un jus au four pendant 12 minutes.

Faites frire la boule de cromesquis.

Réalisez le dressage et vous n'avez plus qu'à déguster.





INGRÉDIENTS

- 2 homards bleus
- 10 feuilles de pâte à ravioles
- 200 g de farce de légumes
- 50 g de truffes blanches
- Une garniture aromatique
- 2 verres de vin blanc
- ½ verre de cognac
- 200 g de beurre
- 20 g de jaune d'œuf



Raviole de homard bleu

AUX TRUFFES BLANCHES

PRÉPARATION

Réalisez une farce de légumes verts. Coupez les homards vivants en deux. Réalisez une bisque de homard avec les têtes et une garniture aromatique. Ajoutez une cuillère de concentré de tomates. Mouillez à hauteur avec un bouillon de homard. Laissez cuire 2 heures puis filtrer. Montez au beurre avec un trait de jus de citron. Cuisez les queues de homard rôties au beurre dans une poêle juste nacrée. Comptez ½ queue par personne. Faites le montage des ravioles avec la farce au fond et le homard par-dessus. Fermez avec du jaune d'œuf. Court-bouillonnez 3 minutes dans un fond blanc beurre. Dressez la raviole au fond de l'assiette. Servez le jus chaud devant le client avec une râpée de truffes blanches et un filet d'huile d'olives
Bonne dégustation !

Jacques
Chibois

Laurent
Barberot

LA BASTIDE SAINT-ANTOINE À GRASSE



“
J'aime la
tradition, le
terroir et le goût
de la transmission”

Que de chemin parcouru par ce chef à la Bastide Saint-Antoine, patrimoine du XVIIIe avec ses restanques et ses oliviers séculaires au pied de la ville des parfums ! Jacques Chibois et Laurent Barberot, son talentueux chef exécutif nous font découvrir une cuisine fine et subtile, pleine de personnalité, avec des produits de premier ordre. Un travail au cordeau, que l'on apprécie toujours autant, car le grand Jacques a délégué les fourneaux à Laurent Barberot formé au Relais Bernard Loiseau, tout en en restant le chef d'orchestre. Laurent a reçu carte blanche et confiance pour concocter une carte à la fois personnelle, ancrée dans la Provence, qui va permettre à la Bastide injustement rétrogradée de revenir au sommet.

**Antonio
Caré**
PRODUCTEUR DE RICOTTA AU TIGNET

Nous partons dans une ode à la ricotta calabraise, la vraie, la fraîche, l'artisanale... celle d'Antonio Caré! Délicieux et passe-partout, ce fromage « populaire » s'apprécie à toutes les sauces et révèle un goût délicat et doux avec un léger parfum d'herbe coupée et de foin.

Habituellement faite de lait de vache, on dit parfois de la ricotta, qu'elle manque de goût. Bien au contraire!

Celle d'Antonio fabriquée avec du lait de brebis et de chèvre est pleine de caractère et nous plonge dans un voyage des sens où saveurs authentiques se mêlent avec souvenirs d'antan. Aux dires du Chef Jacques

Chibois [de la Bastide Saint-Antoine à Grasse], ce subtil mélange de laits « donne un équilibre parfait »... La douceur qui contrebalance avec une puissance légère et délicate!

Un héritage, une histoire de famille pour Antonio qui depuis tout petit baigne dans « le petit lait »! La ricotta, son grand-père et son père la fabriquaient déjà en Italie du sud. C'est donc

tout naturellement, qu'Antonio revient à « ses premiers amours » après plusieurs années et décide de se consacrer à la production de ce fromage typiquement italien et ancestral...

« Pour laisser un savoir-faire aux enfants »



Au Tignet, la famille Caré possède une trentaine de brebis laitières Lacaune et une dizaine de chèvres Saanen et Alpine qui paissent en toute tranquillité dans les champs de la propriété et se nourrissent de luzerne (pour la lactation) et de maïs. En fin de journée, vient l'heure de la traite, un moment privilégié que partage Antonio avec ses bêtes. Perpétuant les gestes de ses ancêtres, il se lance alors dans la préparation de la ricotta avec le lait de brebis et de chèvres récoltés. Pour cela, il fait chauffer le mélange une première fois et en récupère le petit lait qu'il fait une nouvelle fois chauffer (d'où le nom « ricotta » qui signifie « recuite »). De petits « flocons » blancs, fragiles

« Ne dit-on pas en Calabre, qu'offrir une ricotta est considéré comme un présent? »

et laiteux remontent à la surface et sont ensuite prélevés et placés minutieusement dans de petits moules pour l'égouttage. Ce fromage qui était à l'époque très apprécié du « peuple », était en fait un moyen de ne rien jeter et de réutiliser tout ce qui était possible dans le lait.

La ricotta d'Antonio peut se déguster en fromage frais ou encore mi-affinée. Après seulement quelques jours conservée à 10-12 degrés, la ricotta « fait sa croûte »... Elle gagne alors en saveurs et en parfums! Ne dit-on pas en Calabre, qu'offrir une ricotta est considéré comme un présent?



Contact par téléphone - livraison possible



Au cœur des montagnes du Haut Pays Niçois, nous gravissons « le toit du monde » pour aller à la rencontre d'Eric et Martha, éleveurs de volailles fermières à Pierlas. Et ici, perchés à 1200 m d'altitude, une chose est sûre l'air est très pur, ce qui n'est pas pour déplaire aux 2300 poulets « cou nu à pattes bleues » qui s'ébattent et picorent librement sur de grands espaces herbeux et ombragés. Un goût de paradis qui se ressent jusque dans leur chair, fine et savoureuse à souhait qui a su conquérir le cœur... et le palais des Chefs Jacques Chibois et Laurent Barberot [de La Bastide Saint-Antoine à Grasse].

Ancien commercial, Eric Martin revient sur les terres de ses aïeux où il décide de s'établir loin du stress et du brouhaha de la ville. En 2017, il fait le pari fou de se lancer dans l'élevage de volailles... Les volailles Terre de Toine, en hommage aux terres de son grand-oncle. Aux premières lueurs du matin, la vie s'éveille tout doucement à Pierlas... Eric se rend sur son exploitation encore endormie et ouvre les portes à ses volailles qui courent s'ébattre en plein air pour ne rentrer qu'à la tombée de la nuit. Une routine réconfortante pour cet aviculteur qui n'a de cesse de dorloter ses poules dont la croissance et le bien-être restent au cœur de ses préoccupations.

« La typicité de ces volailles c'est qu'elles ont un bon gras [...] C'est une viande qui est très tendre, très gouteuse que l'on doit cuire sans agressivité pour qu'elle puisse exprimer toute sa saveur. »

Française et naturellement tricolores, la race « cou nu à pattes bleues » (au plumage blanc) est reconnue pour sa rusticité, sa croissance lente mais aussi pour sa qualité de chair inégalée. Ici dans le Sud-Est, les producteurs se comptent sur les doigts d'une main! Ses volailles, Eric, les récupère au premier jour. Durant 5 semaines, pas moins de 800 poussins restent enfermés bien au chaud dans leur bâtiment jusqu'à ce qu'ils aient leurs plumes définitives leur permettant d'affronter le froid extérieur. De là, les jeunes volailles découvrent la liberté et goûtent aux bienfaits du grand air et de la nature.

Eric et Martha Martin

ÉLEVEURS DE VOLAILLES FERMIERES À PIERLAS





Leur alimentation 100 % végétale et sans OGM se compose de céréales et de pois mais aussi de ce qu'elles trouvent dans la nature. Pour avoir l'appellation poulet fermier, il faut compter au minimum 80 jours d'élevage. « Les mâles sont élevés en moyenne durant 100 jours pour un poids allant de 2 à 3 kg, les femelles, quant à elles, restent de 110 à 115 jours pour un poids de 1,6

*« Leur
alimentation
100 % végétale et
sans OGM »*

à 2,2 kg ». Pour protéger ses volailles des attaques de rapaces, Eric a installé et tendu des filets de protection sur un hectare de parcelle. Un élevage quelque peu difficile qui requiert patience et prudence mais que pour rien au monde Eric n'arrêterait! Pierlas, c'est une nostalgie, c'est un rêve devenu réalité!

Retrouvez les volailles Terre de Toine à Nice, à la boucherie Puharre (rue Bonaparte) et à la charcuterie Ghibaudo-Pottier (rue Pairolière).





Le fin colinot aux courgettes,

OIGNONS ET PISSALAT, SAUCE CITRON VERT

PRÉPARATION

PRÉPARATION DU COLINOT :

Retirer la peau des quatre pavés de poisson.

Dans un saladier, mélanger le sel et le sucre. Déposer la moitié de ce mélange au fond d'un plat et bien le répartir. Déposer par-dessus les pavés de colinot et verser le restant de sel/sucre par-dessus. Laisser le sel agir sur les chairs de poisson pendant 4 à 5 minutes. Les chairs doivent se raffermir. Puis rincer abondamment sous un filet d'eau. Égoutter les poissons dans un linge sec. Réserver au frais.

PRÉPARATION DU PISSALAT :

Effeuilier les branches de thym. Éplucher la gousse d'ail.

Éplucher et laver les oignons. Les couper en deux et les émincer finement.

Dans un sautoir, chauffer un filet d'huile d'olive et ajouter les oignons fraîchement taillés. Mélanger afin de les enrober de matière grasse, couvrir et cuire pendant 8 à 10 minutes à feu modéré. Puis ajouter l'ail, le thym et la poudre de laurier. Cuire à nouveau pendant 5 minutes à découvert. Laisser tiédir à température ambiante.

Dans le bol d'un mixeur, réunir les anchois égouttés, les quatre épices et l'huile d'olive. Mixer jusqu'à ce que la préparation soit lisse et homogène. Verser la pâte d'anchois obtenue dans le sautoir des oignons. Mélanger et ajouter un trait de jus de citron à votre convenance. Réserver pour le dressage.

RÉALISATION DE LA GARNITURE :

Laver les courgettes et les tailler en fine lamelle de 2 mm d'épaisseur dans le sens de leurs longueurs.

Dans une poêle bien chaude chauffé

avec un filet d'huile d'olive, déposer les lamelles de courgette, l'ail et le thym. Assaisonner de sel et de poivre et faire sauter les courgettes pendant 1 à 2 minutes à feu vif. Les lamelles doivent être ramollies mais légèrement croquantes. Laisser tiédir les courgettes hors du feu. Étaler en long et à plat un quart des lamelles en les faisant légèrement se chevaucher. Les enrouler sur elles-mêmes afin de réaliser une rosace. Répéter l'opération 3 fois afin d'obtenir 4 rosaces. Les réserver.

CONFECTION DE LA SAUCE CITRON VERT :

Laver le citron vert. A l'aide d'une râpe, récupérer les zestes du citron et les hacher finement. Presser le jus du citron vert.

Dans une petite casserole, faire bouillir la crème, ajouter les zestes de citron vert, le curcuma, le sel et le poivre. Cuire à ébullition pendant 1 à 2 minutes. Goûter et rectifier l'assaisonnement.

Avant de servir, ajouter le jus de citron vert dans la sauce selon votre convenance

FINITION ET DRESSAGE :

Dans une poêle antiadhésive, chauffer un filet d'huile d'olive et saisir doucement sans coloration les pavés de colinot pendant 3 minutes de chaque côté. Ajouter le thym et presser le jus d'un citron jaune. Couvrir et laisser reposer 2 à 3 minutes afin de terminer la cuisson.

Pendant ce temps, réchauffer tous les autres éléments de la recette.

Dans quatre assiettes plates, déposer le poisson sur l'un des côtés. Ajouter par-dessus celui-ci le pissalat. Sur l'autre côté de l'assiette poser délicatement la rosace de courgette. Verser la sauce au centre et servir bien chaud.

INGRÉDIENTS

COLINOT :

- Pavé de colinot de 130 g 4 pièces
- Citron jaune 1 Pièce
- Thym 1 Branche
- Huile d'olive
- Sel 200 g
- Sucre 20 g

PISSALAT :

- Anchois à l'huile 100g
- Quatre épices 1 pincée
- Poudre de laurier frais 1 pincée
- Huile d'olive 15 cl
- Oignon blanc nouveau 200 g
- Ail 1 gousse
- Thym 3 branches
- Citron 1 pièce

GARNITURE :

- Courgettes vertes 3 pièces
- Huile d'olive
- Ail 1 gousse
- Thym 1 branche- Thym 3 branches
- Citron 1 pièce

SAUCE CITRON VERT :

- Crème liquide 120 g
- Citron vert 1 pièce
- Curcuma en poudre 1 pincée
- Sel PM
- Poivre PM

La symphonie d'agrumes

IGNONS ET PISSALAT, SAUCE CITRON VERT

PRÉPARATION

PÂTE À SABLÉ BRETON :

Mélanger le beurre ramolli avec le sucre semoule et le sel fin. Incorporer ensuite les jaunes d'œufs, la farine et la levure chimique. Mélanger jusqu'à l'obtention d'une pâte homogène. Étaler à une épaisseur de 0.5cm entre de feuille de papier cuisson. Cuire à 180°C pendant 10 minutes.

Briser en petits morceaux irréguliers pour le dressage du dessert.

MOUSSE AUX AGRUMES :

Écraser à la fourchette les segments d'oranges et de pamplemousses. Incorporer les jus des agrumes ainsi que leurs zestes.

Cuire le sucre avec un peu d'eau à 121°C, puis le verser sur les blancs d'œufs semi-montée, afin de réaliser une meringue italienne.

Dans un saladier d'eau bien froide, ramollir les feuilles de gélatine. Puis les presser entre les doigts pour retirer l'excès d'eau. Déposer les feuilles de gélatine dans une petite casserole et les faire fondre à petit feu sans ébullition.

Lorsque la meringue italienne est froide, incorporer la gélatine fondue, le mélange d'agrumes et la crème fouettée. Mélanger délicatement.

Réserver en poche à douille et au frais jusqu'au moment du dressage des desserts.

CRÉMEUX AU CITRON :

Mettre le jus de citron à chauffer dans une casserole, pendant ce temps mélanger dans un saladier les œufs entiers, le sucre et les zeste du citron. Lorsque le jus arrive à ébullition verser la moitié dans le mélange œufs, sucre, zeste. Mélanger, verser le tout dans la casserole et porter à ébullition. Déposer cette préparation dans un saladier propre et y incorporer

les feuilles de gélatine préalablement réhydrater. Lorsque le mélange arrive à 40°C ajouter le beurre ramolli, puis mixer si possible. Réserver au frais en poche à douille avec une douille de 8.

GELÉE DE CITRON VERT :

Mettre à chauffer l'eau et le jus de citron vert. Incorporer en pluie le sucre, la pectine N.H et les zeste de citron vert préalablement mélanger ensemble. Porter le tout à ébullition, lorsque le mélange est froid, le monter à l'huile d'olive comme une mayonnaise.

Réserver au frais en pipette

SEGMENTS D'AGRUMES MARINÉS :

Préparer 5 segments d'orange et 4 segments de pamplemousse par assiettes, les mariner une heure au frais avec de l'huile d'olive, un tour de moulin à poivre de Sichuan et leurs jus.

DRESSAGE DU DESSERT :

Réaliser une grande virgule de gelée de citron vert dans le fond de l'assiette, elle nous permettra de suivre cette courbe pour dresser le dessert.

Disposer aléatoirement des points de mousses aux agrumes et de crèmeux au citron de tailles différentes sur la courbe de gelée.

Installer les segments d'agrumes de manière à apporter du volume au dessert. Ajouter des brisures de sablé breton en parcimonie de manière à retrouver dans chaque boucher le goût et le croquant du sablé.

Enfin, accompagner de deux petites Aquenelles de sorbet aux pamplemousse et poivre de Sichuan.

Assaisonner le dessert d'un filet d'huile d'olive.

Servir.

INGRÉDIENTS

PÂTE À SABLÉ BRETON :

- Beurre 210g
- Sucre semoule 170g
- Sel fin 4g
- Jaunes d'œufs 70g
- Farine 240g
- Levure chimique 24g

MOUSSE AUX AGRUMES :

- Jus d'orange 50g
- Jus de pamplemousse 50g
- Feuille de gélatine 15g
- Blanc d'œufs 125g
- Sucre semoule 250g
- Crème fouettée 500g
- Segments d'orange 75g
- Segments de pamplemousse 75g
- Zeste d'orange 1 pièce
- Zeste de pamplemousse ½ pièce

CRÉMEUX AU CITRON :

- Beurre 125g
- Feuille de gélatine 4g
- Œufs entier 200g
- Sucre semoule 150g
- Jus de citron jaune 200g
- Zeste de citron jaune 1 pièce

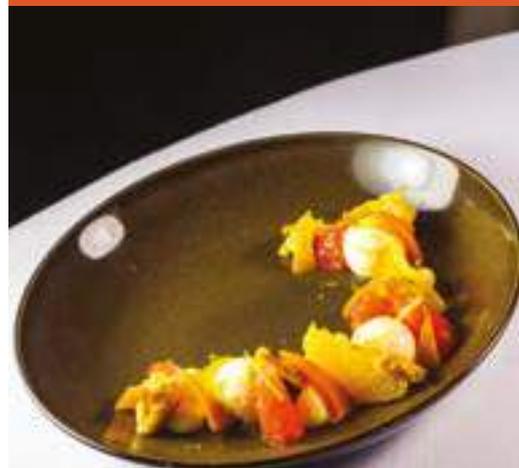
GELÉE DE CITRON VERT :

- Jus de citron vert 150g
- Zeste de citron vert 1 pièce
- Sucre 100g
- Eau 100g
- Pectine N.H 6g
- Huile d'olive 30g

SORBET PAMPLEMOUSSE

ET POIVRE DE SICHUAN :

- Eau 280g
- Sucre semoule 250g
- Jus de pamplemousse 500g
- Glucose atomisé 100g
- Poivre de Sichuan 3g



INGRÉDIENTS

PÂTE À RAVIOLI :

- Farine de blé dur 600 g
- Œufs entier 285 g
- Sel 1 pincée

FARCE RICOTTA :

- Ricotta de brebis 200 g
- Echalote 50 g
- Basilic 10 grandes feuilles
- Zeste de citron jaune râpé 1/4 de citron
- Ail 1/2 gousse
- Persil 5 g
- Cébettes 5 pièces
- Curry en poudre 1 g
- Sel PM
- Poivre PM

AIOLI À LA TOMATE :

- Pomme de terre Bintje 50 g
- Ail 2 gousses
- Fond blanc de volaille PM
- Jaune d'œuf 1 pièce
- Huile d'olive 25 cl
- Sel PM
- Safran 1 pincée
- Concentré de tomate 1 Cuillère à café
- Sauce tomate 10 cl
- Jus de citron 2 à 3 cl

TOMATES CONFITES :

- Tomate noire de Crimée Ø 8 cm 1 Pièces
- Zeste d'orange râpé 1/4 d'Orange
- Zeste de citron râpé 1/4 de Citron
- Raifort râpé PM
- Thym 2 Branches
- Ail 1 Gousses
- Sel PM
- Poivre PM
- Huile d'olive

CRÈME DE PARMESAN :

- Crème liquide 50 cl
- Ail 1/4 Gousse
- Parmesan râpé 100 g

PÂTE D'OLIVE :

- Olives noires dénoyautées 100 g
- Ail 1/2 gousses
- Persil plat 5 g
- Huile d'olive 4 cl
- Fleur de sel PM
- Poivre du moulin PM

FINITION ET DRESSAGE :

- Copeaux de parmesan 20 pièces
- Cébettes 2 pièces
- Jus de veau 6 cl



Les raviolis a la ricotta du tignet

SURMONTÉS D'UNE PÂTE D'OLIVE, AIOLI A LA TOMATE,

CRÈME DE PARMESAN ET TOMATES CONFITES

PRÉPARATION

RÉALISATION DE LA PÂTE À RAVIOLI :

Verser la farine de blé dur dans un récipient. Casser les oeufs au centre, un à un, et les incorporer à la farine. Travailler la pâte à la main jusqu'à ce qu'elle devienne homogène. L'envelopper dans un papier film et la laisser reposer au frais pendant 2 heures au minimum.

PRÉPARATION DU PISSALAT :

Laver, effeuiller le basilic et le persil. Éplucher l'ail. Puis hacher finement tous ces éléments.

Éplucher les échalotes et les cébettes. Les laver et les ciseler.

Dans un saladier, déposer la ricotta de brebis, ajouter le persil, le basilic, les cébettes, l'ail, le curry, les échalotes, les zestes de citron râpé, le sel et le poivre. Mélanger de manière délicate et uniforme. Goûter et rectifier l'assaisonnement si nécessaire. Réserver au frais.

RÉALISATION DES RAVIOLIS :

Abaisser la pâte à l'aide d'un laminoir sur une épaisseur de 1 mm. Puis la détailler aux dimensions de la plaque à ravioli. Disposer une abaisse de pâte sur la plaque à ravioli préalablement fariné. Avec le bout des doigts, modeler la pâte dans chaque petit creux de la plaque et les garnir à hauteur de farce à la ricotta. Recouvrir d'une autre abaisse de pâte et à l'aide d'un rouleau à pâtisserie, détailler les raviolis et les réserver sur un linge sec. Répéter l'opération jusqu'à épuisement de la farce et de la pâte. Réserver les raviolis au frais.

RÉALISATION ET CUISSON DES TOMATES CONFITES :

Préchauffer le four à 150°C.

Laver la tomate, retirer le pédoncule. La tailler en huit quartiers. Les épépiner partiellement sans les déformer et les déposer dans un récipient. Ajouter l'huile d'olive, le sel, le poivre, le thym, le raifort, l'ail, les zeste de citron et d'orange. Mélanger le tout de manière à ce que les tomates soient bien enrobées.

Laisser mariner les quartiers pendant 15 minutes à température ambiante. Puis les disposer sur une plaque munie d'une feuille silicone. Verser par-dessus celle-ci le jus de marinade.

Cuire à 150°C pendant 30 minutes, puis baisser le four à 90°C et cuire de nouveau 30 à 40 minutes. Les débarrasser et les réserver.

CONFECTION DE L'AIOLI À LA TOMATE :

Éplucher les gousses ail, les couper en deux et retirer le germe de chacune d'entre elles.

Laver et éplucher la pomme de terre. La tailler en morceaux réguliers. Déposer ceux-ci dans une casserole adéquate et les couvrir de fond blanc de volaille. Ajouter le safran, l'ail et le sel.

Porter à ébullition et cuire à frémissement jusqu'à ce que les morceaux de pomme de terre soient bien fondants. Les égoutter et réduire de moitié le bouillon de cuisson. Déposer dans un mortier les pommes de terre avec les gousses d'ail et les piler jusqu'à obtenir un mélange homogène. Ajouter le jaune d'oeuf et mélanger. A l'aide d'une spatule, incorporer petit à petit l'huile d'olive et un peu de bouillon de cuisson pour détendre l'aioli. Goûter et rectifier l'assaisonnement.

Dans une casserole, chauffer la sauce tomate et ajouter le concentré de tomate. Mélanger au fouet. Retirer du feu et ajouter l'aioli. Mélanger de nouveau au fouet afin d'obtenir un mélange homogène. Terminer en ajoutant au moment de servir le jus de citron.

PRÉPARATION DE LA CRÈME DE PARMESAN :

Éplucher et hacher l'ail.

Dans une casserole, réduire la crème liquide de moitié à feu moyenne. Ajouter le parmesan et l'ail haché. Mixer le tout à l'aide du mixeur plongeant.

Débarrasser et réserver au frais.

PRÉPARATION DE LA PÂTE D'OLIVE :

Laver et effeuiller le persil. Le ciseler finement. Réserver au frais.

Éplucher l'ail. Égoutter les olives noires et les concasser au couteau.

Dans un mortier, déposer l'ail et la fleur de sel. A l'aide du pilon, écraser l'ail jusqu'à l'obtention d'une purée. Ajouter les olives et piler à nouveau jusqu'à obtenir un résultat homogène. Ajouter le persil et quelques tours de moulin à poivre. Verser progressivement l'huile d'olive et mélanger à l'aide du pilon jusqu'à ce qu'elle soit incorporer au mélange. Goûter et rectifier l'assaisonnement si nécessaire. Débarrasser la pâte d'olive dans un bol. Réserver au frais.

FINITION ET DRESSAGE :

A l'aide d'un économe, réaliser les copeaux de parmesan.

Éplucher, laver et tailler en biseaux de 2 mm d'épaisseur les cébettes.

Réchauffer tous les éléments.

Dans une casserole d'eau bouillante salée, ajouter un filet d'huile d'olive. Plonger les raviolis et les cuire pendant 3 minutes à frémissement. Puis les répartir dans 4 assiettes creuses. Sur chacun d'entre eux, ajouter un petit dôme de pâte d'olive. Ajouter l'aioli, la crème de parmesan, les quartiers de tomate et le jus de veau.

Terminer en ajoutant les copeaux de parmesan et en parsemant les biseaux de cébettes.

Servir chaud.

La volaille des hauteurs niçoise au citron,

GIROLLES DORÉES A LA CRÈME D'AMANDE, NOISETTES TORRÉFIÉES

ET BOUILLON EN INFUSION DE CITRONNELLE ET LIMONCELLO

PRÉPARATION

PRÉPARATION DE LA VOLAILLE :

Lever les suprêmes et les cuisses de volaille. Désosser ces dernières et réserver le tout au frais. (Vous pouvez également faire préparer par votre boucher). Conserver les carcasses de la volaille pour réaliser le jus.

Laver et éplucher le céleri branche. Retirer la chair du citron confits afin de récupérer uniquement la peau. Puis tailler ces deux éléments en salpicon et les réunir dans un récipient. Ajouter le miel, le suc de citron, un filet d'huile d'olive et de Limoncello. Assaisonner et mélanger. Goûter et rectifier si nécessaire. Réserver le condiment obtenu au frais.

Laver, équeuter et hacher finement le persil. L'ajouter dans la préparation au dernier

RÉALISATION DU BOUILLON À LA CITRONNELLE ET LIMONCELLO :

Laver et émincer finement les champignons de Paris et la citronnelle.

Dans une casserole, chauffer légèrement la graisse de volaille, ajouter les champignons, la citronnelle, l'eau, le tamari, les zeste de citron et le thym. Porter à ébullition, couvrir et laisser infuser hors du feu pendant 15 10 minutes. Filtrer le bouillon et le réserver à température ambiante.

CONFECTION DE LA CRÈME D'AMANDE ET DE LA GARNITURE :

Dans une casserole, verser la crème, le bouillon de volaille et les amandes effilées. Porter à ébullition, puis cuire frémissement sur feu doux pendant environ 30 à 40 minutes.

Puis assaisonner et mixer à l'aide d'un Blender jusqu'à ce que la préparation soit lisse. Ajouter le jus de citron et l'extrait amande amère. Goûter et rectifier l'assaisonnement si nécessaire. Réserver au chaud.

Pendant ce temps, laver les girolles les tailler de manière régulière si nécessaire.

Éplucher, laver et ciseler les échalotes. Laver et émincer finement la ciboulette.

Dans une poêle bien chaude chauffé avec un filet d'huile d'olive, verser les girolles et les suer pendant quelques minutes afin de faire ressortir leurs eaux. Les égoutter, rincer la poêle et chauffer

le beurre jusqu'à ce qu'il soit mousseux. Verser les échalotes, les cuire dans le beurre pendant 5 à 6 minutes à feu doux. Ajouter les girolles égouttées et les cuire jusqu'à ce qu'elles soient dorées. Réserver au chaud. Ajouter la ciboulette au dernier moment avant de servir.

CUISSON DE LA VOLAILLE :

Préchauffer le four à 180°C :

Dans une poêle, verser un filet d'huile d'olive, ajouter côté peau les cuisse de volaille désossées. Les couvrir d'un papier cuisson et appuyer fermement par-dessus à l'aide d'une spatule afin que les cuisses soient bien à plat et d'obtenir une peau croustillante. Enfournier pendant 15 minutes au four à 180°C.

Pendant ce temps, dans une cocotte, saisir à l'huile d'olive les suprêmes de volaille côté peau. Lorsque la peau devient blonde, les retourner et verser à hauteur le bouillon à la citronnelle. Cuire à frémissement pendant 5 minutes puis couvrir et laisser infuser hors du feu pendant 10 minutes.

Sortir les cuisses du four, les égoutter sur une grille, les couvrir avec un papier aluminium et les laisser reposer 10 minutes.

FINITION ET DRESSAGE :

Couper les noisettes en deux, puis les torrifier au four à 180°C pendant 5 à 8 minutes afin d'obtenir une coloration blonde. Les réserver au chaud.

Réchauffer tous les éléments de la recette.

Dans 4 assiettes plates, déposer sur l'un des côtés, la crème d'amande de manière élégante, ajouter par-dessus celle-ci les girolles et quelques copeaux de champignons de Paris. Râper un peu de zeste de citron vert sur l'ensemble. Parsemer les éclats de noisette.

Tailler les suprêmes et cuisses en deux. Ajouter par-dessus leurs peaux croustillante le condiment au céleri et citron confit. Déposer dans chaque assiette un morceau de cuisse et de suprême.

Verser dans le jus un filet de jus de citron. Servir chaud.

(Vous pouvez également servir le bouillon à la citronnelle en accompagnement dans des petits verres).

INGRÉDIENTS

VOLAILLE :

- Volaille Terre de Toine de 1.8 kg 1 Pièce
- Céleri Branche 2 Branches
- Citron confit 1 Quartier
- Persil 1/2 Botte
- Suc de citron 30 g
- Miel 50 g
- Huile d'olive PM
- Limoncello PM

GARNITURE :

- Girolle 400 g
- Échalote moyenne 1 Pièce
- Ciboulette 1/4 Botte
- Beurre 80 g
- Huile d'olive PM

CRÈME D'AMANDE :

- Amandes effilées 200 g
- Crème liquide 20 cl
- Bouillon de volaille 15 cl
- Extrait d'amande amère PM
- Citron 1 Pièce
- Sel PM
- Poivre PM

BOUILLON :

- Champignons de Paris 125 g
- Eau 25 cl
- Tamari 6 cl
- Citronnelle bâton 1 Pièce
- Zeste de citron 4 Pièces
- Graisse de volaille ou de canard 4 cl
- Thym 3 Branches

FINITION :

- Citron vert 1 Pièce
- Citron limequat 1 Pièce
- Noisettes émondées entières 50 g
- Champignons de Paris 2 Pièces
- Jus de volaille 12 cl
- Citron jaune 1 Pièce





Philippe Colinet

Restaurant Colette by Sezz

Une étoile de plus dans le ciel tropézien

Aux cuisines du restaurant Colette depuis le printemps 2020, vous venez de reconquérir la première étoile... Quelle importance accordez-vous à ce genre de récompense ?

Ce n'est pas un but en soi mais en ces temps difficiles c'est une belle consécration. Je pense que c'est important pour mettre en avant le travail qu'on a réalisé mais aussi pour offrir une belle visibilité auprès des amateurs de gastronomie.

Comment définiriez-vous votre cuisine, votre identité ?

C'est une cuisine lisible, cohérente et basée sur le produit que l'on décline de A à Z. Une cuisine où il n'y a pas plus de 3-4 saveurs avec des goûts bien prononcés et parfaitement identifiés. J'aime bien qu'il y ait toujours un petit questionnement de la part du client, une petite surprise dans l'assiette... que ce soit dans le visuel ou en bouche.



Hôtel Sezz Saint-Tropez

151 Route des Salins
83990 SAINT-TROPEZ

Tél : +33 (0)4 94 55 31 55

saint-tropez.hotelsezz.com

ENTRETIEN

Comment a-t-elle évolué ?

Ma cuisine a beaucoup évolué ces dernières années au gré des rencontres, des produits que j'ai pu travailler et des tendances. Aujourd'hui, j'ai beaucoup plus de liberté et moins de contraintes dans la création. Il y a de bonnes surprises mais tout est toujours assez calculé chez moi.

Existe-t-il un fil conducteur dans vos plats ?

Oui, les produits travaillés dans leur ensemble. Comme notamment la courgette où j'utilise aussi la fleur et les épiluchures. Au travers de mes plats on retrouve toujours de la finesse, une touche féminine, une sensibilité par rapport au produit que je sublime en apportant parfois une touche originale.

Quels sont vos ingrédients favoris ?

J'aime beaucoup travailler les agrumes que j'ai eu le plaisir de découvrir dans la région, comme le cédrat, le combava, le pomelo. Chez moi, j'ai de la chance d'avoir un petit bout de jardin où j'ai quelques citronniers et citrons caviar qui ont énormément donné cette année.

Comment avez-vous imaginé la cuisine du restaurant Colette ?

Avec le propriétaire, on a pris un autre virage et on est parti sur une cuisine locale très goûteuse avec de bons produits. Quand j'ai vu ce lieu très pur, très design, je pense que j'en suis tombé amoureux tout de suite. Il correspondait en tout point avec ce que j'avais envie de faire : une cuisine épurée !

Vos plats sont présentés de manière artistique, quel est votre secret et où puisez-vous votre inspiration ?

Nous avons réussi à mettre en place une exigence constante pour le dressage. C'est beaucoup de travail en amont puis essentiellement de l'assemblage... on s'organise et on a tout à portée de main. Dans nos cuisines, on doit pouvoir travailler les yeux fermés. Mes équipes vous le diront, si on a une panne de courant, on sait où tout se trouve. Pour ce qui est de l'inspiration, je pense que certaines personnes ont un œil un peu spécial pour le dressage. Cela touche à une certaine sensibilité que l'on peut retrouver dans l'art.

Comment organiser le changement pour aller vers le zéro déchet en gastronomie ?

C'est une démarche personnelle qui n'est pas facile à mettre en place. Il faut sensibiliser tout le monde et montrer comment exploiter un produit au maximum. Lorsque je travaille un produit, en général je le décline toujours en sorbet soit pour une entrée soit pour un dessert. Autre exemple, pour un poisson on peut utiliser ses arêtes en poudre ou en sauce ou encore ses écailles directement frits... c'est un peu comme manger du riz soufflé. Je pars du principe que c'est un respect envers la nature mais aussi et surtout envers le produit. C'est d'ailleurs pour ça que je m'entends aussi bien avec Yann Ménard (Le Jardin de la Piboule). J'essaie de trouver des fournisseurs, des producteurs qui ont cette même philosophie, cette vision du produit dans son entièreté. À côté de ça à l'hôtel, nous aimerions arriver à zéro déchet plastique. L'année dernière on a fait faire des gourdes en aluminium pour le personnel et ça a bien marché. Au bar, on sert aussi nos boissons avec des pailles en bambou... On n'est pas encore à 100 % mais on essaye d'atteindre cet objectif!



« MA CUISINE A BEAUCOUP ÉVOLUÉ CES DERNIÈRES ANNÉES
AU GRÉ DES RENCONTRES, DES PRODUITS QUE J'AI PU
TRAVAILLER ET DES TENDANCES. »





Quelles sont vos recommandations pour une cuisine zéro déchet ?

Déjà, il est important de respecter la saisonnalité et de privilégier le local. Souvent on se donne bonne conscience sans voir plus loin que le bout de son nez. Je n'ai pas envie de travailler avec de l'avocat bio qui vient du Mexique ! Autre exemple qui rentre dans cette démarche : parfois le matin en me rendant au travail je m'arrête dans un coin que je connais bien pour aller chercher du fenouil... Je prends uniquement ce dont j'ai besoin.

Quels sont vos principaux défis ?

Le fait d'avoir eu une étoile pour le restaurant Colette en si peu de temps, c'était un beau défi. Mais aussi d'avoir composé une nouvelle cuisine. C'est ça que j'aime, partir de pas grand-chose et créer. Ce qui m'attire c'est avoir carte blanche... un peu de liberté.

Quels conseils donneriez-vous aux futures générations ?

Il faut que ce soit des personnes très passionnées et surtout patientes... Il y a tout un cheminement avant de devenir chef. Il y a beaucoup de choses à apprendre et comprendre.

Un dîner dont vous vous souviendrez toute votre vie ?

Il y en a un que j'ai tout particulièrement apprécié il y a 18 ans, c'était chez Yannick Alleno à l'époque où il était au Jardin des Tuileries. Je me souviens encore des plats que j'ai mangés et des saveurs. Ce que j'ai mis en place il y a 4-5 ans autour du produit, lui il l'avait déjà compris. On mangeait des choses qu'on ne voyait pas partout comme du maquereau. Il y a l'œil, la technicité...

Un moment embarrassant dans votre carrière ?

Bien sûr comme tout chef ! Je dirais le jour où un client mécontent m'a fait appeler en salle disant qu'il avait un bout de verre dans son assiette. On essaye de tout contrôler mais hélas on n'est pas infailible... Arrivé en cuisine, avec une toute autre luminosité, je m'aperçois qu'en réalité ce n'était qu'un cristal de fleur de sel. Un soulagement !

Si vous deviez manger qu'un plat jusqu'à la fin de votre vie ?

J'aime beaucoup la viande, j'ai du mal à m'en passer, donc je dirais un petit gigot d'agneau de lait.

Que détestez-vous dans le petit monde de la gastronomie ?

J'ai du mal avec les gens qui sont imbus d'eux même, et c'est la même chose dans la vie en général. Il y a aussi les personnes prétentieuses par rapport à leur parcours ou encore qui ne sont pas perfectionnistes dans leur travail.

Quelle grande leçon de vie vous a apporté la cuisine ?

Être patient et ne rien lâcher. Se donner des objectifs et les atteindre. Être respectueux et vrai tout simplement ! Je m'aperçois que je suis assez obstiné car j'ai réussi à arriver là où je voulais. Il y a longtemps je me suis dit qu'un jour j'aimerais bien aller travailler dans le sud et décrocher une ou deux étoiles... ça a mis 30 ans !

De qui peut-on dire que le maître queux a du génie ?

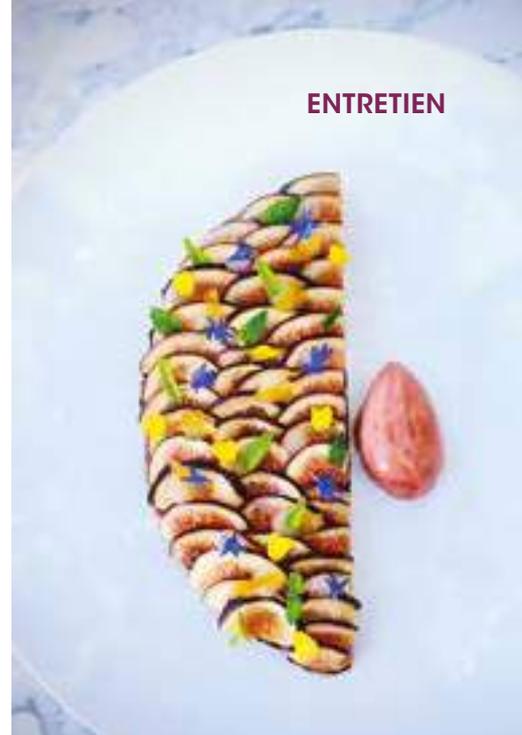
Il y en a pas mal... Forcément Alexandre Mazzia pour le côté visuel, abstrait de sa cuisine... Il ne ressemble à personne d'autre. Yannick Alléno, pour sa cuisine très pointue qui a beaucoup évolué. Arnaud Donckele qui a compris la mise en valeur des produits qu'il utilise... il y a un gros travail de technicité aussi dans sa cuisine. Mais aussi, Mauro Colagreco et sa manière de travailler les éléments.

Si vous n'aviez pas été chef, quel autre métier vous aurait plu ?

J'aurais bien aimé être horloger, je trouve ça fascinant de créer de beaux objets. C'est un travail de minutie et de patience qui fait appel aussi à la création.

Un projet fou que vous aimeriez réaliser un jour dans votre vie ?

J'aimerais bien partir au Japon pendant un mois pour découvrir cette culture qui m'a toujours attiré, que ce soit pour le côté gastronomique ou culturel. Ils ont une façon de vivre très respectueuse avec un côté très conventionnel mais à la fois un peu fufou.



« C'EST ÇA QUE J'AIME, PARTIR DE PAS GRAND-CHOSE ET

CRÉER. CE QUI M'ATTIRE C'EST AVOIR CARTE BLANCHE...

UN PEU DE LIBERTÉ. »

Philippe Colinet

COLETTE BY SEZZ SAINT - TROPEZ



“
J’aime les gens
simples, les
gens vrais...”

Le Chef Philippe Colinet a repensé un mode de cuisine, celui dédié à manger bien, pour notre santé et pour notre planète, avec la volonté de transmettre cette façon de consommer à ses équipes, et aussi à ses clients. Le tri, l'anti gaspillage, l'utilisation des fanes comme des épluchures de légumes, Philippe regorge d'imagination et prouve qu'on peut utiliser un produit de différentes manières jusqu'à ce qu'il n'en reste plus rien. Il tient à l'idée de décliner un produit en plusieurs recettes pour l'utiliser jusqu'au bout. C'est à la fois économiser, et respecter le produit. Convaincu de la nécessité de travailler des produits locaux, le chef a tissé des liens forts avec les producteurs afin de comprendre la nature et le fil du travail humain.

**Yann
Ménard**
MARAÎCHER AU JARDIN DE LA PIBOULE

Au Jardin de la Piboule, Yann Ménard foule les sols humides de ses terres « pieds nus » telle une quête perpétuelle d'harmonie. Personnage singulier et atypique, Yann ressent les éléments et crée une connexion particulière avec cet éden naturel « vivant » et nourricier dont il est l'humble serviteur. Un jardin à son image, semblable à nul autre et qui exprime le meilleur de son potentiel.

Amoureux des produits sains et gouteux, c'est aussi toute la philosophie et la beauté du lieu que vient chercher le Chef Philippe Colinet [Restaurant Colette

by Sezz à St Tropez]. Un échange respectueux avec la nature, une approche « humaine » avec laquelle il est pleinement en phase.

Maraîcher de cœur et de raison depuis plus de 10 ans, Yann n'aime pas les étiquettes ! Sa quête ne se résume pas en un label mais tend plutôt vers une agriculture propre, une communion entre le paysan et sa terre. Au gré de

ses sensibilités, il met en application et expérimentation les aspects de diverses agricultures alternatives telles que l'agro-écologie, la permaculture, l'agriculture biologique ou encore la biodynamie. Ce qu'il recherche avant tout c'est un sol vivant et riche ainsi que différentes manières non-conventionnelles et innovatrices de le cultiver et de l'aider à s'abonner et se régénérer. « Électron-

*« On essaye de
préserver la vie
sous toutes ses
formes »*

libre » dans l'âme, Yann a su bâtir un véritable réservoir de biodiversité. Chez lui, la nature s'exprime par elle-même et reprend ses droits. L'homogénéité laisse

place à un écosystème foisonnant de vie et empreint d'une disparité dans sa plus belle expression. Pas moins de 8 ha sont laissés en forêt et prairie tandis que 8 autres sont cultivés. Ça et là, sont semés des rangs de fleurs pour permettre aux insectes prédateurs de se promener dans les cultures. Un maraîchage intensif oui mais sur une petite surface !







Armé d'une patience infaillible, Yann essaye toutes les approches qui permettent de stimuler naturellement le cycle vertueux de la vie qui peuple son sol. « Plus la vie y est intense, plus la fertilité augmente, plus les légumes poussent vite et en bonne santé ». En cela, il amende ses terres de fumier de cheval pour nourrir les bactéries, de bois broyé pour les champignons, d'engrais verts pour les vers de terre et de coquilles d'huîtres broyées pour contrer l'acidité naturelle du sol du Massif des Maures.

Dans ses jardins Yann cultive au gré des saisons « tout ce qui est possible et inimaginable »... des légumes pleins de vitalité dans leur plus simple

appareil. L'aspect esthétique n'est que secondaire. Ce qui prime avant tout c'est le goût, cette explosion de saveurs que l'on ressent à chaque bouchée. Plusieurs variétés de courgettes s'épanouissent en

« Plus la vie y est intense, plus la fertilité augmente, plus les légumes poussent vite et en bonne santé »

ces terres fertiles, allant des plus communes aux bicolores, zébrées et rondes en passant par la trompette d'Albenga et la Violon de Nice que Philippe Colinet aime particulièrement travailler. « Elle est facile à accommoder, il n'y a pas de pépins, très peu d'eau et la chair est très ferme ». Les tomates, quant à elles, ne sont pas en reste et prolifèrent docilement à l'instar de la tomate ananas, de la green zébra et de la véritable cœur de bœuf « la cuor di bue », qui sont également très appréciées du Chef.



Vous aussi vous souhaitez goûter au naturel? Rendez-vous à l'Échoppe du Jardin du lundi au dimanche de 9h à 14h. Ce point de vente est polyvalent car il accueille également l'A.M.A.P. (Association pour le Maintien de l'Agriculture Paysanne) les mardi soir et vendredi soir de 18 h 30 à 19 h 30.



Loïc de Salneuve

CHEVRIER À LA BASTIDE DE LA CABRIÈRE

Les fromages de Loïc de Salneuve se méritent! Une attente oui... Mais qui promet selon Philippe Colinet des surprises délicieusement savoureuses! Après un sinueux périple au travers de la forêt épaisse de Collobrières, ponctué de nombreux lacets (pas moins de 259), de doux bêlements nous signalent enfin notre arrivée à la Bastide de la Cabrière.

Sur un chemin de bric et de broc menant à la bergerie nous retrouvons Loïc, un chevrier de caractère et bienveillant à la prose entraînante.



Une passion de choix, pour cet éleveur de chèvres et fromager bio autodidacte, qui depuis plus de 40 ans, enchante les sens de grand nombre de Chefs et fins gourmets. Ancien rugbyman, amoureux transit de la nature, Loïc de Salneuve fait un jour le pari fou de devenir un authentique paysan qui voue un amour et un respect infini à sa terre et à ses animaux. À l'époque, il est l'un des premiers producteurs de fromages de chèvre à s'installer dans la région.

Tel un alchimiste fou, il change le lait en fromage avec une grande minutie, un talent immense qu'il a su perfectionner au fil des années et de ses rencontres. Ses fromages ont une saveur inimitable et rappelle au Chef Philippe Colinet

un certain « goût d'enfance ». Au-delà d'un simple éleveur, Loïc est un créateur d'émotion, un passeur de goût qui sait recevoir comme personne. C'est avec une joie non dissimulée, qu'il partage ses connaissances et nous livre les secrets de ses produits. Sa ferme familiale est un lieu de partage et de convivialité ou se

transmet la passion du bon, du beau mais aussi l'amour du produit et du travail bien fait!

Aujourd'hui, Loïc possède un cheptel de 80 chèvres alpines chamoisées qui vivent en totale liberté et profitent

d'environ 1000 hectares de pâturages. Elles se délectent alors, de ce que la nature a de mieux à offrir, de plantes sauvages qu'elles trouvent dans le Massif des Maures, mais aussi d'orge

« Je me suis forgé ma propre façon de penser l'élevage. Je vois les animaux comme un tout. Chacun se nourrit l'un de l'autre... il n'y a pas de domination seulement du respect »

et de maïs bio. Une grande complicité lie l'homme à ses chèvres qui jongle chaque jour avec chacune de leur personnalité. Certaines d'âge mûr sont plutôt tranquilles tandis que d'autres encore espiègles ne manquent pas d'ingéniosité. Une aventure humaine qui le pousse chaque jour à consolider son engagement pour une agriculture responsable, bio mais surtout profondément respectueuse de l'animal.

« On ne peut pas faire un bon fromage avec un lait qui est sur. »

Durant 9 mois, ses chèvres produisent un lait à la saveur du terroir qui va évoluer au fil du temps et de leur alimentation. Loïc et son fils le collecte deux fois par jour, avec un pic de lactation qui commence fin février/mars (150 L de lait par jour pour une production moyenne de 250 fromages) et qui va décroître jusqu'en octobre/novembre (40 L de lait par jour). Une fois le lait récolté, Loïc le fait cailler avec un sérum, du petit lait qui est diffus d'un petit lait qui a 40 ans d'âge... Car

oui, c'est toujours le même petit lait dont il se sert et c'est en cela que ses fromages sont si savoureux et recherchés. « On les renforce, on leur donne de la puissance et ça c'est extraordinaire ». Pour qu'il soit efficace, ce petit lait doit être acide, il doit avoir une certaine vivacité.

« On ne peut pas faire un bon fromage avec un lait qui est sur. »

Chez lui, les fromages de chèvre trônent en maîtres et se déclinent au gré des différents affinages allant de la faisselle qui est toute en douceur, au sec, puissant de par ses arômes, en passant par le demi-frais et le demi-sec qui révèlent des saveurs plus ou moins subtiles. « Plus un fromage va vieillir, plus les arômes vont se renforcer ! ». On retrouve également la tomme, moelleuse à souhait mais aussi le fromage signature de la maison, le « nombril de Vénus » aussi surprenant que délicieux.



Les fromages de chèvre de Loïc de Salneuve sont à découvrir chaque mardi et samedi sur le marché de Saint-Tropez (en face de Clémenceau) et dans quelques échoppes gourmandes du Golfe.







INGRÉDIENTS

- 2 tomates cœur de bœuf (très grosse)
- Huile d'olive
- 30 g d'olives noires
- 15 à 20 feuilles de mini basilic (ou 6 grosses ciselées)
- Xérès
- Fleur de sel
- 30 g de câpres
- 1 fromage de chèvre extra frais (type faisselle)

RÉALISATION DE VOTRE JUS DE LÉGUMES

- 1 pièce de fenouil
- 1 oignon jaune
- 1 tomate
- ½ aubergine
- 2 gousses d'ail
- 1 branche de céleri branche
- 30 g de pastis
- 1 l d'eau minérale
- 6 feuilles de basilic
- 3 branches de thym frais



Tomate cœur de bœuf à la plancha,

FROMAGE DE CHÈVRE FRAIS DE COLLOBRIÈRES

RÉDUCTION D'UN JUS DE LÉGUMES CORSÉ

PRÉPARATION

Dans une grande casserole, faire suer l'oignon en morceaux. Bien le caraméliser et ajouter les autres légumes déjà coupés en morceaux, cuire ½ heure à feu doux, puis flamber au pastis. Ajouter les herbes aromatiques. Cuire ½ heure à feu doux, puis passer et mixer le tout. Laisser réduire jusqu'à obtention d'une texture sirupeuse.

Monder les tomates. Réaliser une belle tranche, environ 1,5 cm d'épaisseur puis snacker à la plancha, réserver.

Dans un saladier, mettre le fromage de chèvre et le travailler à la spatule, ajouter le sel, le poivre, 2 cuillères à café d'huile d'olive.

Dresser !





La courgette de Yann de A à Z

DE A À Z

PRÉPARATION

Laver vos courgettes, détailler à la mandoline très finement, blanchir puis chevaucher les unes-sur les autres. Détailler le tout à l'emporte-pièce de 10 cm de diamètre, ajouter fleur de sel, la vinaigrette aux herbes.

Pour les plus courageux et audacieux vous pouvez réaliser un sorbet courgette avec toutes les parures de courgettes.

SORBET COURGETTE :

Cuire le reste de vos parures de courgettes.

Ajouter du sel, mixer le tout pour obtenir une texture semi-liquide. Ajouter le Staab 2000 pour donner cette texture crémeuse.

TEMPURA DE FLEURS :

Couper vos fleurs en deux, enlever le pistil, éponger puis tremper dans votre tempura sans avoir trop d'appareil dessus. Frire à 170 degrés et ajouter quelques points de purée d'olive (ou de tapenade).

Dresser votre assiette

INGRÉDIENTS

- 1 courgette jaune
- 1 courgette verte
- 4 unités de fleurs de courgettes
- 6 cuillères à soupe d'huile d'olive et 2 de Xérès
- 60 g de purée d'olives
- ½ botte de cerfeuil haché

TEMPURA

- 100 g de farine tamisée
- 30 g de fécule de PDT
- 3 pincées de sel fin
- 15 cl d'eau froide
- 2 g de levure chimique

Bien mélanger le tout dans un saladier

PÂTE SABLÉE PARMESAN (5 CERCLES DE 10 CM DE DIAM.)

- 110 g de farine
- 100 g de beurre ramolli
- 90 g de parmesan râpé

Bien mélanger le tout et laisser reposer 2 min au frais, puis étaler finement et détailler en cercle de 10 cm de diamètre.

CRÉMEUX BASILIC (5 CERCLES DE 10 CM DE DIAM.)

- 100 g de crème chaude
- 100 g de crème froide
- 80 g de feuilles de basilic
- 3 feuilles de gélatine

Faire chauffer 100 g de crème avec le basilic, laisser infuser et mixer le tout. Ajouter 1 pincée de sel, ajouter la gélatine préalablement ramollie dans l'eau. Ajouter cet appareil à la crème froide, cercler sur plateau, laisser refroidir puis détailler avec un emporte-pièce de 10 cm. Réserver.

DES FROMAGES DE CARACTÈRE...

LE GOÛT D'UN SAVOIR-FAIRE

AUTHENTIQUE ET ANCESTRAL

Secrets

■ Candice Ménard - journaliste

d'Affineurs

Nos Maîtres Fromagers passionnés œuvrent chaque jour à la fabrication de fromages d'exception au goût unique, reflet de leur terroir. Chaque étape est minutieusement contrôlée, allant de la collecte d'un lait de grande qualité provenant tout droit de nos producteurs engagés, à la sélection de nos meilleures préparations, fruits d'une alchimie délicate ! Vient ensuite le temps de l'affinage, un art délicat que nos Maîtres Affineurs maîtrisent sur le bout des doigts. Ainsi, nos fromages vieillissent patiemment dans des caves et tunnels aux flores spécifiques leur permettant peu à peu d'exhaler leurs arômes et parfums subtils et singuliers.

NOS VALEURS

Appartenance à la 1ère coopérative laitière française: Sodiaal

Nous représentons des producteurs rassemblés en coopérative, des hommes et des femmes passionnés qui font vivre la richesse et la diversité de nos terroirs. Jour après jour, il nous tient à cœur de faire rayonner et reconnaître leurs savoir-faire ancestraux mais aussi de défendre des valeurs humaines que tous nous partageons. Forts d'une collaboration sans faille, nous sommes parvenus à tisser au fil du temps une relation de confiance et une transparence mutuelle qui nous permettent aujourd'hui de vous proposer des fromages de qualité supérieure.

NOS TERROIRS

Une passion pour nos régions

Situées dans différentes régions de France, nos fromageries font la part belle au meilleur de nos terroirs à l'instar de l'Auvergne, les Pyrénées, le Roquefort, l'Île de France, l'Alsace, la Franche-Comté et la Savoie. Nos fromages d'excellence sont issus de 11 AOP reconnues... un gage de qualité et de transparence qui garantit à nos consommateurs que toutes les étapes de production et d'affinage de nos fromages sont réalisées dans l'aire géographique délimitée de l'appellation et ce, toujours dans un profond respect de l'environnement et du bien-être animal !



Secrets d'Affineurs
04 78 64 38 11 - 04 78 64 37 89
contacts@secretsdaffineurs.com

Secrets
D'AFFINEURS



Nos fromages mis à l'honneur !

Le Broucaou Vieille réserve

- Pâte pressée non cuite
- Lait pasteurisé de brebis/chèvre
- Affinage : 60 semaines

« Grâce à l'alliance de ces deux laits, ce fromage de caractère déploie des saveurs subtiles et intenses. Ses notes de noisette et sa texture fondante ne manqueront pas de ravir les plus fins gourmets »

L'affiné des Alpes

- Pâte pressée cuite
- Lait cru de vache
- Affinage: 10 mois minimum

« Un fromage généreux qui ne laisse pas indifférent. Laissez-vous surprendre par son goût très aromatique et sa pâte souple délicieusement fondante en bouche »

Nouveauté : Le Brie de Meaux AOP affiné dans la paille de seigle

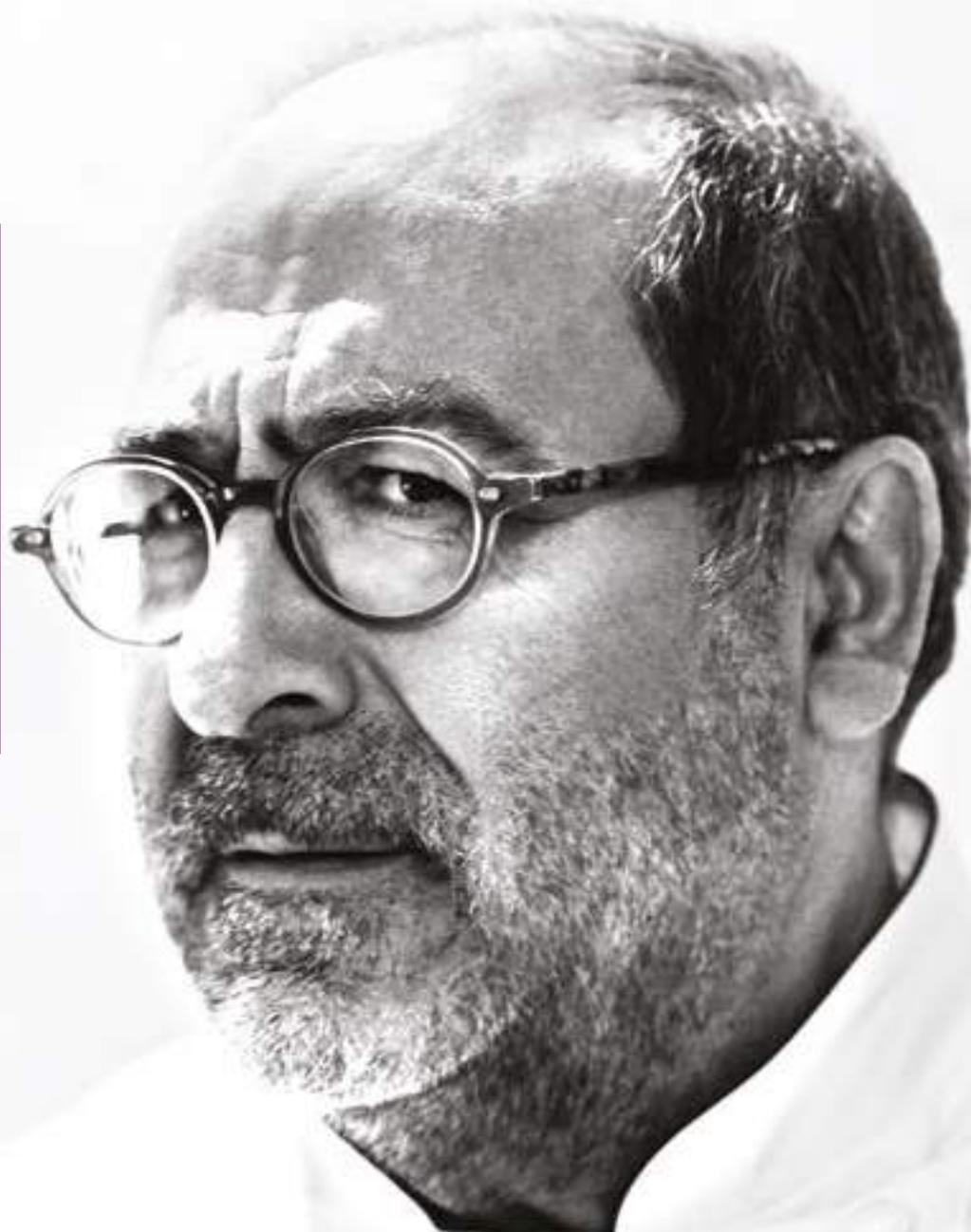
- Pâte molle à croûte fleurie
- Lait cru de vache
- Affinage: +/- 56 jours

« La paille de seigle est un matériau naturel et vivant qui procure un goût et une texture unique à notre Brie de Meaux AOP. Vous serez séduit par ses délicates notes herbacées, son onctuosité généreuse et ses saveurs gourmandes de crème, de beurre et de noisette ! »

Philippe Da Silva

HOSTELLERIE LES GORGES DE

PENNAFORT À CALLAS



“
Vous êtes ici
chez vous... ”

C'est avec une grande tristesse que nous avons appris au mois d'avril la disparition de Philippe Da Silva. À l'automne dernier, ce monument de la gastronomie nous recevait dans sa demeure provençale entourée de verdure, à la muraille rose des Gorges de Pennafort. Un homme lumineux au grand cœur qui cuisinait avec passion et talent et aimait par-dessus tout donner du plaisir à ses clients. Il n'y a pas à dire, le grand chef savait recevoir. À sa table, on se sentait bien, plongés dans une atmosphère cosy et familiale où seules la convivialité et la délectation des sens trouvaient leur place. Mettre les petits plats dans les grands, ça il savait faire... Et de par toutes ses petites attentions, l'on ressortait que plus repus et émerveillés ! Philippe c'était l'âme d'un aubergiste truffée d'une générosité rare et d'une infinie gentillesse. Ses convives venus du monde entier se pressaient pour goûter à ses fameuses spécialités: «raviolis de foie gras et parmesan», «turbot braisé sauce champagne caviar», «salade de homard aux tomates confites» ou encore «saint-pierre rôti au gingembre confit et ciboulette». Des recettes de tradition faisant la part belle aux produits nobles qu'il savait divinement bien accorder de vins et champagnes sourcés chez les meilleurs vigneron. Accompagné de sa femme Martine, cet ambassadeur de la cuisine française connu de tous, avait fait de l'Hostellerie des Gorges de Pennafort un incontournable de la région depuis 26 ans. De ses 67 printemps il nous a quitté... beaucoup trop tôt. Toutefois, l'on se souviendra de sa joie de vivre et de sa bonne humeur communicative tout autant que de sa cuisine généreuse parfois un peu « canaille » qui nous laissera à jamais en pâmoison. Pour lui, nous continuerons de sourire à la vie et de célébrer la gastronomie en nous délectant encore et encore d'innombrables plaisirs coupables !

Au détour d'un virage, à seulement quelques pas des Gorges de Pennafort, se tient fièrement depuis près d'un siècle le Moulin de Callas. Dans le coin, c'est une institution connue de tous, un lègue familial, un savoir-faire séculaire qui a vu défiler pas moins de 4 générations de Berenguiet depuis 1928. Sur ses 12 hectares de parcelles d'oliviers, la famille cultive en agriculture

raisonnée des variétés typiques de la région telles qu'Aglandau, Bouteillan, Picholine, Cayet Roux, Cayon, Cailletier, Coucourelle ou encore Ribier, un olivier emblématique du bassin de Callas. Maintes fois récompensées au Concours Général Agricole, les huiles d'olive du Moulin de Callas se différencient de par leur incroyable fraîcheur. En 2001, la bâtisse familiale s'agrandit et accueille

Le Moulin de Callas

PRODUCTEUR D'HUILE D'OLIVE À CALLAS





un nouveau bâtiment de 200m² abritant des installations à la pointe de la technologie. Dès lors, le moulin fonctionne à plein régime et est en mesure de traiter 1500 kg d'olives par heure. Une révolution! « On a gagné en temps, en qualité et en goût! Cela nous permet de travailler un produit très frais. »

La récolte des olives s'effectuent, quant à elle, toujours à la main afin de respecter au mieux le fruit.

« Quand elles commencent à être un peu violette, là, on sait qu'on peut les ramasser ». Une fois triées, les olives sont généralement stockées quelques heures ou durant un laps de temps court afin d'éviter au maximum la fermentation et obtenir une huile d'olive de qualité. Travaillées selon la tradition ancestrale, elles sont ensuite effeuillées, lavées et broyées. La pâte obtenue arrive ainsi dans un malaxeur où elle est préchauffée à température très douce. Cette pâte d'olive est finalement envoyée dans un décanteur (remplace la presse) qui va séparer la partie solide (le grignon) des parties liquides (les margines et l'huile d'olive) qui finiront dans le séparateur juste avant d'être

conditionnée.

Le Moulin de Callas a fait le choix de ne rester que sur du fruité vert, « ce qui fait moins d'huile mais beaucoup plus d'arômes ». Un rendement sacrifié (entre 8 et 10 kg pour faire 1L d'huile d'olive) afin de préserver toute la richesse

« On arrive à avoir des arômes d'artichaut, d'herbe fraîche [...] Cela conserve également tous les polyphénols qui sont bons pour la santé. »

organoleptique de l'huile d'olive. « On arrive à avoir des arômes d'artichaut, d'herbe fraîche [...] Cela conserve également tous les polyphénols qui sont bons pour la santé. »

La cuvée « Cœur de culture » (Médaille d'Argent au Concours Général Agricole Paris 2020) du Moulin de Callas présente en bouche un fruité intense et herbacé. « Le Ribier », une huile d'olive monovariétale très ardente révèle, quant à elle, des arômes de verdure et d'artichaut cru, ainsi qu'un léger piquant en fond de bouche. Deux huiles d'olive d'une complexité aromatique remarquable, que Philippe Da Silva appréciait tout particulièrement et qui expriment toute la richesse de ce terroir d'exception.



Au Clos Saint-Antoine niché dans la Provence varoise, David Doczekalski, grand alchimiste du vinaigre nous fait découvrir ses élixirs rares et précieux... Une production confidentielle, en quantité limitée, qui redonne ses lettres de noblesse à un condiment trop longtemps désuet et sous-estimé. Sa boutique, qui revêt des airs d'ancre d'apothicaire voit défiler sur ses étagères, plusieurs flacons aux noms plus attrayants les uns que les autres. Ce qui ne manquait pas d'attiser la curiosité de Philippe Da Silva [Hostellerie les Gorges de Pennafort à Callas] qui vouait un penchant tout particulier pour le vinaigre balsamique et celui de Myrte.

**David
Doczekalski**

PRODUCTEUR DE VINAIGRE AU CLOS S^T ANTOINE

Un métier peu commun que David a choisi en 2003, laissant derrière lui une vie de monotonie et écrivant alors avec passion et appétence un nouveau chapitre qui chaque jour amène son lot de nouveaux défis.

Fruit d'un travail exaltant, les vinaigres de David sont élaborés dans le respect de

la tradition ancestrale à partir d'excellents vins de Provence, majoritairement en Appellation d'Origine Contrôlée voire de Crus classés. « Pour fabriquer du vinaigre de vin à l'ancienne, il faut partir sur un produit qui n'est pas trafiqué, qui est le plus naturel possible ».

Transformés dans des fûts de chêne à l'air doux de notre région, ses vinaigres 100 % naturels, non pasteurisés et sans sulfites ajoutés, vieillissent ensuite en fûts ou dames-jeannes dans une cave tempérée qui leur permet d'exhaler leurs arômes les

plus subtils et exquis. Tel un parfumeur, David aime concevoir ses nectars en bidouillant, çà et là, les saveurs et parfums infinis de la Provence qu'il puise lui-même dans la nature. On redécouvre le goût du vinaigre, le vrai avec une acidité maîtrisée qui nous surprend sans pour autant nous

prendre au dépourvu. C'est un plaisir incommensurable de pouvoir goûter à quelque chose d'unique et tout à la fois si familier!

Fait dans les règles de l'art, le vinaigre balsamique du Clos Saint-Antoine est unique en son genre et se dévoile en un panache

d'arômes élégants et puissants. Élevé en dame-jeanne pendant 2 ans en cave, il est placé pendant 2 ans supplémentaires en plein air avec infusion de bois de chêne, cerisier et genévrier.

« Dans la petite dizaine de vinaigriers que nous sommes en France, je suis l'un des rares à les commercialiser en direct »





Envie de faire votre propre vinaigre d'un coup de baguette magique?

Le Clos Saint Antoine a pensé et conçu spécialement pour vous : Keep up un vinaigrier de 2,5L innovant, pratique et design qui se glisse partout dans votre cuisine! Grâce à son dispositif de remplissage et soutirage intégré au couvercle, vous pouvez dire « bye bye » aux problèmes de fuites dus au robinet !

Le vinaigre de Myrte, quant à lui, est marqué par une bouche de fruits rouges et un nez aux notes d'herbes aromatiques.

En marinade, le vinaigre peut également révéler de belles surprises à l'instar du vinaigre 6 aromates (un assemblage délicat de thym, sarriette, romarin, lavande, origan et sauge) qui illumine notre palais des saveurs du sud. Tout aussi étonnant, le vinaigre 6 épices, nerveux et vif à la fois (savant mélange de coriandre, cannelle, poivre, laurier,

fleur de maquis et clous de girofle) envoûte les papilles les plus averties.

Pour ce qui est des poissons, il faut privilégier les vinaigres « non vineux » comme celui de fenouil qui dégage de subtiles senteurs anisées ou encore de thym citronné qui offre un bouquet floral aux notes authentiques de garrigue.

« Le vinaigre de Myrte, [...] est marqué par une bouche de fruits rouges et un nez aux notes d'herbes aromatiques. »





INGRÉDIENTS

SORBET BASILIC :

- Sucre 150 g
- Eau 300 g
- Jus de citron 150 g
- Basilic 50 g

LES LÉGUMES :

- Roquette 50 g
- 1 courgette jaune
- 5 tomates ananas
- 1 oignons rouge (pickles)

ASSAISONNEMENT :

- 6 cuillères d'huile d'olive de callas
- 2 cuillères de vinaigre balsamique
- Fleur de sel
- 100 g de parmesan

FROMAGE :

- 100 g de parmesan



Carpaccio de tomate

SORBET BASILIC

PRÉPARATION

SORBET BASILIC :

Réaliser le sirop eau plus sucre
Mélanger les deux dans une casserole et porter à ébullition.

Refroidir le mélange. Ajouter le basilic frais ainsi que le jus de citron au sirop froid et mixer.
Turbiner dans la sorbetière et le tour est joué.

OIGNONS ROUGES (PICKLES) :

Tailler les oignons en quartiers très fins. Les blanchir 1 minute à eau bouillante salée. Les sortir et verser du jus de un citron dessus ainsi que le vinaigre balsamique blanc chaud.

L'ACCOMPAGNEMENT :

Préparer des copeaux de courgette jaune à la mandoline. Puis des copeaux de parmesan à l'économe.

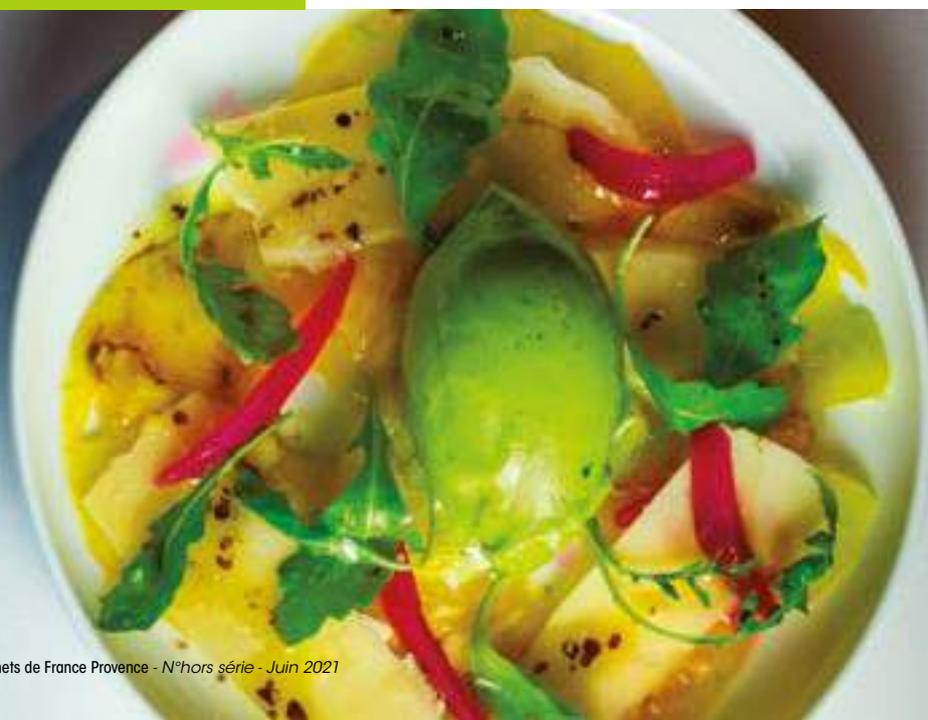
LE DRESSAGE :

Tailler les tomates en tranches très fines. Les disposer au fond de l'assiette, les recouvrir de copeaux de parmesan et de lamelles de courgettes roulées.

Parsemer avec la roquette et l'oignon.

Arroser avec la vinaigrette et ajouter la fleur de sel pour le croquant.

Disposer une quenelle de sorbet au centre de chaque carpaccio.





INGRÉDIENTS

(5 raviolis par personne)

FARCE DES RAVIOLIS:

- 300 g de foie gras en morceaux de 10 g
- 30 lamelles de truffe fraîche (1 g)
- 300 g d'épinard cuit à l'huile d'olive

Sel et poivre du moulin

POUR DÉCOR :

- 2g de truffe en julienne
- 15 g de copeaux de parmesan
- Huile d'olive

PÂTE À PÂTES FRAÎCHES OU

PÂTE À RAVIOLIS CHINOISE :

- 125 g de farine
- 125 g semoule de blé fine

5 jaunes d'œufs

3 œufs entiers

½ cuil. Vinaigre de vin

SAUCE

1,5 dl de crème fleurette liquide

150 g de beurre

20 g d'huile d'olive

100 g de truffe hachée cuites au beurre

50 g de fond blanc de volaille très corsé

Sel et poivre du moulin

Raviolis de foie gras

ET TRUFFE AU PARMESAN

PRÉPARATION

Mixer le tout au Robot coup. Réserver au frais dans un sac en plastique

Aplatir avec la machine à pâtes fraîches au laminoir (épaisseur 1 millimètre)

Couper des carrés de 10 cm de côté.

Réserver

PROCÉDÉ POUR FAIRE LA SAUCE :

Dans un premier temps, faire cuire les truffes hachées au beurre.

Ajouter la crème. Faire cuire pendant 2 minutes. Incorporer hors du feu le beurre et l'huile d'olive au mixer, puis réserver.

PROCÉDÉ POUR FAIRE LES RAVIOLIS :

Prendre un carré de pâte, avec un pinceau, la badigeonner d'œuf battu. Mettre au centre 1 lamelle de truffe, 10 g d'épinard cuit, puis un morceau de foie gras de canard (10 g).

Recouvrir d'un deuxième carré de pâte. Bien fermer et découper avec un emporte pièce rond de 7 cm de diamètre.

CUISSON DES RAVIOLIS :

Faire bouillir de l'eau salée. Verser les raviolis dans l'eau et porter à ébullition.

Faire cuire pendant 2 minutes à petit frémissement.

Enlever les raviolis avec une écumoire et les disposer sur un linge propre pour bien les égoutter.

Dresser les raviolis dans une assiette creuse, saucer, parsemer de copeaux de parmesan et de la julienne de truffe (bâtonnet en petites allumettes).

Arroser d'un filet d'huile d'olive.

Bon appétit...

Recommandation : Pour faire de beaux copeaux de parmesan, prendre un économe. Vous pouvez acheter la pâte à raviolis chinoise toute prête



Arnaud Donckele

CHEVAL BLANC SAINT-TROPEZ



“
Tel pair,
tel fils”

■ Charlotte Saric - journaliste

A eux deux ils sont au sommet de l'Everest. Il n'y a aucune gradation qui récompense de six étoiles et c'est pourtant ce qui brille à la table réunie des deux chefs. Ils sont chacun le triplé gagnant du livre rouge, mais malgré ce couronnement ils sont résolument d'une modestie charmante. Chez eux les étoiles brillent, mais ce sont surtout leurs yeux qui scintillent.

ET LA VOIX QUI CHANTE

Lorsque l'on connaît un peu Michel Guérard on sait qu'il ne peut y avoir d'éclat de voix dans ses cuisines, aucun mot plus haut que l'autre, simplement un ton agréable et juste. Alors quand il parle, pour évoquer le souvenir du passage d'Arnaud Donckele à Eugénie Les Bains, la modulation est, forcément, pleine d'affection.

« Son passage m'a marqué plus que d'autres car son père avait un magasin à côté de celui de mon frère, il était donc un peu comme un enfant de la famille ». Aussi dès l'incipit de la narration de ces souvenirs, Michel Guérard disait donc qu'Arnaud Donckele était comme un membre de la famille. Le sémillant

« Son passage m'a marqué plus que d'autres car son père avait un magasin à côté de celui de mon frère, il était donc un peu comme un enfant de la famille ».

chef d'Eugénie Les Bains n'ayant eu que des filles, a peut-être trouvé chez le normand d'origine, une forme de filiation qui dépasse les histoires de justes cuissons. Il ajoute d'ailleurs « je suis heureux [pour lui] comme un père. » Et des histoires de famille il s'en mêle de nouvelles sur les Près d'Eugénie, car c'est bien ici qu'Arnaud Donckele rencontre celle qui deviendra sa femme. Michel Guérard d'ajouter « je suis très heureux pour l'histoire qu'il ait trouvé sa femme et je suis ravi que

ça se soit passé à Eugénie. C'était quelque chose d'intime, qui ne me concernait pas. Mais c'est un couple adorable avec des enfants adorables. »

LE LIEN QUI PASSE

« J'ai été nourri par son parcours, son savoir faire et ses belles tables » confiait Arnaud Donckele à Var Matin à propos de son maître d'apprentissage. Mais Guérard tempère « nous n'avons pas, nous, à nous enorgueillir en tant que maître d'apprentissage. La carrière qu'ils ont faite, ils la méritent par eux-mêmes, grâce au talent qu'ils portent en eux-mêmes. » Il ne lui viendrait pas à l'idée de gonfler les pectoraux au regard de la réussite de la carrière de Donckele.

Et pourtant on pourrait comparer les cuisiniers à des roseaux, qui jamais ne flanchent, toujours sentent le sens du vent. Mais comme toute plante ne grandit-elle pas mieux lorsqu'elle est accompagnée d'un tuteur ? En réalité, si l'on file la métaphore, on pourrait plutôt imaginer du lierre qui pousse et grimpe sur le tronc d'un chêne. Deux espèces qui sont résolument liées. C'est un peu de ça qu'il y a entre Guérard et Donckele. Une belle plante bien entendu, comme le confirme les mots de





© Gianni Vite

Michel Guérard à l'endroit d'Arnaud : « c'est une partie de son âme que l'on intègre à ce que l'on fait, avec plus ou moins de sensibilité, d'humanisme et Arnaud avait tout cela en réserve. »

GRAIN DE SEL

Hier il écrivait le début d'une carrière qui fera qu'il est l'un des chefs les plus en vogue sur la côte d'Azur, et pas que. Un talent qui s'est vu comme un petit grain de sel par son père d'apprentissage.

« La faculté d'assaisonnement est pour moi déterminante. Si l'assaisonnement tombe juste c'est que le garçon a tout ce qu'il faut pour faire ce métier. Et c'était le cas d'Arnaud, comme Alain

Ducasse. Ce n'était pas une maîtrise, c'était naturel en fait. » Il avait « une forte envie de bien faire avec le talent qu'il fallait pour cela. Et il s'est révélé

« La faculté d'assaisonnement est pour moi déterminante. Si l'assaisonnement tombe juste c'est que le garçon a tout ce qu'il faut pour faire ce métier. Et c'était le cas d'Arnaud, comme Alain Ducasse. Ce n'était pas une maîtrise, c'était naturel en fait. »

un jeune cuisinier de talent très rapidement. » Qui a donc gravité les postes jusqu'à terminer chef saucier lors de son court passage à Eugénie Les Bains. C'est peut-être d'ailleurs grâce à ce souvenir, à cet apprentissage, à ces bases qui ont été glanées dans les Landes, que

l'on retrouve aujourd'hui pas moins de trente sauces différentes à la carte de son restaurant. C'était « l'école des parfums ».



© Richard Haughton



© Richard Haughton

DIASPORA

C'est donc sur l'autre versant du sud qu'Arnaud Donckele s'est installé, à proximité de la Mer Méditerranée. Un lieu où Michel Guérard s'est rendu il y a quelques mois, honorant une invitation de son ancien élève. Il partage son expérience aussi simplement que cela : « j'ai vécu un moment merveilleux de poésie culinaire. C'est quelqu'un au sommet ». Et de raconter quels détails permettent d'y arriver à l'acmé, une forme de modestie bien sûr et trouver son style : « il faut savoir trouver son style. Chez Arnaud c'est simple mais il faut beaucoup de talent parce que la simplicité c'est compliqué. » C'est un mantra que l'on retrouve chez les deux hommes. Et une appréciation fortement réciproque : « Arnaud fait une cuisine que j'aime, qui trouve ses fondements sur le classicisme français avec ce qu'il faut de poésie ».

Michel Guérard explique que les clients viennent dans leur restaurant pour chercher l'émerveillement et qu'ils sont parfois (souvent, toujours même, NDLR) capable de leur donner. Que leur métier c'est le charme de l'éphémère.

Et tous ces éléments on le trouve dans les assiettes, composées, dessinées, pensées, élaborées à Saint-Tropez. Et pourtant c'est bien le goût avant l'aspect charmeur et décoré qui est pensé par Arnaud Donckele.

ENTHOUSIASME

Les deux générations partagent un enthousiasme sans limite pour ce qu'ils font, pour le métier qu'ils pratiquent.

Ce « sacerdoce » trouve son ancrage dans la jouissance qu'il y a à pratiquer un métier manuel, un métier modeste comme le dit Michel Guérard. « Ce qu'on retrouve chez Arnaud c'est la passion d'un métier modeste, d'un

métier manuel. Mais c'est l'un des rares métiers manuels qui peut nous emmener au delà de ce qu'on imaginait lorsqu'on l'a choisi ». Oui, parce que c'est un voyage la gastronomie, un transport.

Une idylle même entre un produit, sa transformation grâce au talent des hommes derrière ces fourneaux.

Des hommes curieux, ce qui est sûrement la plus importante qualité. Découvrir des cuissons, des produits, des herbes ou des épices, ouvrir ses horizons vers les cuisines des autres, c'est tout cela le sel des grands chefs. Mais un chef curieux est aussi un homme heureux : « Sa [à Arnaud] plus

« Ce qu'on retrouve chez Arnaud c'est la passion d'un métier modeste, d'un métier manuel. Mais c'est l'un des rares métiers manuels qui peut nous emmener au delà de ce qu'on imaginait lorsqu'on l'a choisi ».

grande qualité humaine c'est qu'il est resté ce qu'il est, c'est-à-dire un enfant curieux de tout et un enfant aimant ce qui permet d'avoir dans la vie une conduite qui s'accompagne d'une belle morale. Et sa plus grande

qualité professionnelle c'est la curiosité de toujours se renouveler ».

Avoir de la curiosité dans les yeux c'est définitivement ce qui les rend beaux.





Sylvain Humbert

LE BELLO VISTO GASSIN



“

**Les produits
les plus simples
sont les plus
nobles... ”**

Sylvain Humbert, nous propose une cuisine provençale à son image, sincère, décomplexée et bourrée d'énergie. Devenu maître dans l'art de cuisiner simplement, le chef met à l'honneur les produits de terroir mais aussi ceux que l'on oublie bien trop souvent. Généreux de nature, Sylvain aime jouer avec les textures et travaille avec finesse les épices et aromates, créant ainsi une composition singulière et originale.

Qu'attendez-vous pour faire entrer la dolce vita dans vos agendas ? Le Bello Visto Buono Gusto une adresse à souffler à tous nos amis gourmets!

À quelques encablures de la belle bleue dans un écrin de verdure préservé des éléments, se cache le domaine du Val-de-Bois. Éric Barnéoud, un homme attachant au franc parlé, y cultive avec un profond respect de la nature, ses oliviers mais aussi l'une des épices les plus convoitées au monde, le safran. Depuis de nombreuses années, Éric est connu comme le loup blanc, et ce grâce à son huile d'olive qui est magnifiée par les meilleures tables de la presqu'île. N'en déroge pas le Chef Sylvain Humbert [Bello Visto à Gassin], qui ne tarit pas d'éloges sur l'agriculteur « pur jus » et ses produits de première qualité.

Son approche du monde est touchante... poignante. Cela se ressent, ce producteur engagé a à cœur de préserver notre terre et toutes les merveilles naturelles

« Éric s'applique à composer une partition de saveurs qui séduit les palais les plus exigeants »

dont elle regorge. Éric ne fait jamais des choses à moitié et même s'il refuse d'être labellisé bio, son exploitation est conduite de la manière la plus naturelle qui soit. En arpentant son oliveraie de 12 hectares, l'on peut apercevoir diverses variétés d'olives telles que cayon, cailletier, aglandau, bouteillan et brun. Des huiles d'olive, « il en faut pour tous les goûts », allant de l'assemblage à la monovariétale. Chaque jour, Éric s'applique à composer une partition de saveurs qui séduit les palais les plus exigeants. Son rêve... celui d'avoir son propre moulin, il le touche enfin du bout du doigt. Une consécration pour cet enfant du pays, une vocation chevillée au corps qui lui permet de tenir le cap et d'offrir à ses clients l'excellence d'un produit conçu de A à Z, de « l'olivier à la bouteille ». Et la qualité n'en est que meilleure!

Éric Barnéoud
PRODUCTEUR D'HUILE D'OLIVE & SAFRAN
LA ROULLIERE À GASSIN



Lorsque l'on s'intéresse de plus près au Safran, on se rend bien compte que sa culture qui est des plus capricieuses requiert une attention toute particulière. La persévérance et la patience sont toujours de mise et pour cause « on ne peut jamais estimer à l'avance la quantité de safran que l'on récoltera ». Il faut attendre l'automne pour voir pointer les premières fleurs des safranières. Au petit matin, elles sortent de terre, déchirant leur gaine afin d'atteindre les premiers rayons, pour finalement périr quelques heures plus tard! Et c'est là, qu'incombe à Éric la lourde tâche de la récolte. Il n'y a pas de temps à perdre, les fleurs doivent être cueillies, une à une à la main, avant même leur éclosion, sous peine de voir leurs stigmates fragilisés par le soleil, l'humidité ou les vents. La future épice est ainsi préservée et pourra exprimer pleinement ses arômes. Le jour même, Éric procède à

l'émondage, une opération délicate qui consiste à écarter les corolles de chaque fleur afin d'en détacher les précieux pistils odorants. « Il faut compter environ 1 fleur par bulbe et 3 petits brins par fleur ». Un ouvrage fastidieux, un véritable travail d'orfèvre

« En fonction de la technique et de la durée du séchage, on peut avoir un safran plus ou moins poivré »

qui ne peut se faire qu'entre des mains expertes et minutieuses. Plus les pistils sont longs et plus le safran a de valeur! S'en suit l'étape la plus importante, celle du séchage, qu'Éric réalise dans un déshumidificateur. « En fonction de la technique et de la durée du

séchage, on peut avoir un safran plus ou moins poivré ». Lors du séchage les filaments de safran s'allègent... en effet, on obtient 200 g de condiment à partir d'1 kg de pistils frais, ce qui explique qu'il soit si rare, si raffiné. Il faut attendre un bon mois avant que le safran finisse de sécher et développe ainsi toutes ses saveurs. Il est ensuite stocké à l'abri de l'air et de la lumière dans de petits récipients de verre.

Sylvain Humbert l'utilise en parcimonie sublimant avec, certains de ses plats. Épice rouge sang des plus délicates, le safran se dose toujours avec justesse et finesse. « Le safran, il faut le connaître... c'est une épice ultra-sensible et très subtile [...] Tu ne le cuits pas, tu le laisses lentement infuser pour qu'il dégage tous ses arômes, puis tu le dresses au dernier moment ».



Au bout du monde, seul au milieu des champs entre Bras et Châteauevert, se trouve Bertrand Allais un paysan des plus discrets qui a plus d'un tour dans son sac... comme celui d'être en plus meunier et boulanger. Rien que ça! Garant d'un savoir-faire et d'une éthique de vie comme nuls autres, Bertrand se passionne depuis plus de 40 ans pour les anciennes variétés de céréales. Et comme si cela ne suffisait pas, il cultive aussi des légumineuses délaissées depuis bien longtemps, à l'instar du pois chiche. Ils ne sont par ailleurs, qu'une poignée de producteurs dans le sud à en cultiver!

Ses précieux grains gorgés de soleil, le Chef Sylvain Humbert [Bello Visto à Gassin] en raffole et les met au centre de grand nombre de ses plats!

Bertrand c'est la passion avant tout, un engagement pour le bio qui dure depuis maintenant 20 ans. Il a été le premier dans la vallée à y convertir ses terres nourricières! Dans cette région bénie des dieux, le principal ennemi reste l'herbe... tenace et prolifique qui prend aisément le dessus sur les cultures. En cela, Bertrand voue une grande partie de son temps à l'entretien de ses plantations qui bénéficient des meilleurs soins. La clé pour qu'elles s'épanouissent dans les meilleures conditions possibles, reste selon lui « l'alternance des variétés et la rotation des sols ». Agriculteurs de père en fils, Bertrand a toujours su ce qu'il allait faire de sa vie... ses mains

tannées par le soleil et sculptées par le dur labeur quotidien racontent une histoire, celle de son terroir. Sur ses 70 hectares d'exploitation (dont seulement 50 sont cultivés) poussent au gré des saisons : blé tendre, blé des Pharaons (Kamut), petit épeautre, seigle, sarrasin et pois chiches. Des céréales anciennes extrêmement goûteuses certes, mais qui sont pour le moins difficiles à produire. Sur une bonne année, Bertrand parvient à amasser pas moins d'1,5 tonnes par hectare, tout de même!

« C'est le terroir qui m'amène à cultiver ces céréales »



**Bertrand
Allais**

**PRODUCTEUR DE POIS CHICHE & PETIT
ÉPEAUTRE ENTRE BRAS ET CHÂTEAUVERT**





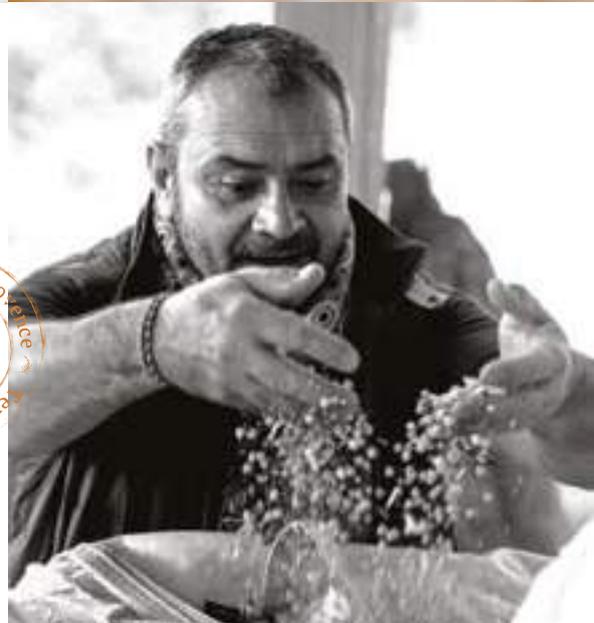
La récolte faite, ses graines conservent leur élégante enveloppe et sont passées à la meule de pierre pour devenir farine. Bertrand prend plaisir à les transformer en pain, qu'il cuit tout doucement dans son fournil à bois traditionnel. Un retour dans le passé qui n'est pas pour nous déplaire! L'odeur de la pâte durement pétrie et du pain encore chaud, que l'on devine doré à souhait, hante les lieux.

Les céréales et légumineuses de Bertrand révèlent « une certaine douceur, des arômes de miel propres au terroir, que l'on ne retrouve dans aucune autre culture, même si les variétés

sont semblables ». Sylvain Humbert recherche avant tout « La sensation du naturel, la force du produit » qu'il retrouve tout particulièrement dans le petit épeautre « incomparable par son goût » et les pois-chiches « très savoureux et ultra fins ».



Les produits de Bertrand Allais - SCEA La Rouve sont disponibles dans plusieurs Biocoop du Var mais aussi au magasin Graines de Producteur à St Maximin.





Risotto d'épeautre bio de Bras,

MOULES DE BOUCHOT, SAFRAN ET HUILE D'OLIVE DU VAL-DE-BOIS À GASSIN

INGRÉDIENTS

- 500 g de petit épeautre bio
- 3 échalotes
- 1 feuille de laurier sauce
- 1 citron
- 3 g de safran pistil
- 100 g de beurre
- 1 l de moules de Bouchot
- 1 l de vin blanc
- 1 bulbe de fenouil
- ¼ l d'huile d'olive
- Sel
- Poivre du moulin

PRÉPARATION

Ciseler les échalotes et les faire suer lentement avec de l'huile d'olive et 1 noix de beurre. Ajouter le petit épeautre.

Le nacer à l'aide d'une spatule, à feu doux, pendant 2 - 3 mn. Déglacer avec la moitié du vin blanc. Mouiller en eau avec 3 fois le volume d'épeautre. Ajouter le laurier.

Faire cuire à couvert, à petit feu pendant 1h30 minimum jusqu'à éclatement du grain. Faire ouvrir les moules. Les déposer à plat dans une poêle à feu vif avec le reste du vin blanc, à couvert. Les décortiquer une fois cuites. Réserver le jus pour la finition.

Salade de fenouil croque au sel : Râper

à l'aide de votre mandoline le cœur du bulbe de fenouil et simplement l'assaisonner d'huile d'olive, sel, poivre du moulin et la peau du citron zesté avec une râpe microplan.

Finitions : A feu doux, monter à l'aide d'une spatule l'épeautre préalablement égoutté avec le beurre restant et de l'huile d'olive afin d'obtenir une texture velours et crémeuse. Ajouter un peu de jus de cuisson des moules, les pistils de safran et les moules décortiquées. Verser dans une assiette creuse et finir avec la salade de fenouil et citron pour a du croquant et de la fraîcheur

Velouté de pois chiche bio

DE BRAS, CÉBETTES DU POTAGER ET CITRONS CONFITS

INGRÉDIENTS

- 500 g de pois chiche bio sec
- 1 l de bouillon de poule léger en goût
- 2 cébettes fanes
- ¼ de l de crème fleurette
- 20 g de beurre
- 2 citrons jaunes non traités (de votre jardin)
- ¼ de l d'huile d'olive vierge
- 1 feuille de laurier sauce bien sèche
- 100 g de sucre semoule
- Sel
- Poivre du moulin
- 1 ou 2 pincées de cumin moulu
- Quelques brins de cerfeuil

PRÉPARATION

Faire tremper 24h dans l'eau les pois chiches. Le lendemain, démarrer la cuisson lente, à petit frémissement avec la feuille de laurier, pendant environ 2 h. Saler en fin de cuisson. Égoutter, réserver le bouillon de cuisson. Prendre la moitié des pois chiches. Les mixer au thermomix ou blinder avec le bouillon de poule. Ajouter la moitié de la crème et une pincée de cumin, sel, poivre du moulin, 3 cuillères à soupe d'huile d'olive et un peu d'eau de cuisson si un peu épais.

Bien laver les citrons confits. Les éplucher à l'aide d'un économiseur. Les ciseler finement. Les blanchir 3 fois à l'eau légèrement salé.

Ajouter le sucre et les jus et faire cuire lentement à petits frémissements 30 mn.

Avec le reste des pois chiches, faire une salade tiède avec les cébettes finement émincées en rondelle et les citrons confits, sel, poivre du moulin, huile d'olive, cumin et pluches de cerfeuil. Fouetter comme une chantilly le reste de la crème pour la finition de velouté.

DRESSAGE :

Dans une assiette creuse, déposer la salade de pois chiche tiède. Émulsionner le velouté avec la crème fouettée et verser autour. Finir avec des pluches de cerfeuil et bon tour de moulin à poivre.



Quentin Joplet

LE CASTELLARAS À FAYENCE

“
Héritier des
saveurs, des
assiettes
généreuses et
du chant des
cigales”

Le Castellaras est une institution de la gastronomie varoise qui vient de célébrer ses 30 ans d'existence, Quentin Joplet et Hermance Carro en sont les chaleureux héritiers. Des tables ombragées sous les platanes de la magnifique terrasse panoramique donnant sur le village de Fayence, une superbe cheminée monumentale pour un repas au coin du feu, une grande cuisine ouverte où le chef officie... Le décor est planté, on s'assoit et là on respire, on profite, on contemple! Le Castellaras est le reflet de la passion pour le métier dans le chic d'une belle demeure provençale, pour goûter aux nouvelles réalisations de la jeune génération. Quentin propose avec brio une cuisine du marché simple aux couleurs provençales, aboutie, bien dosée, mariant harmonieusement les saveurs. Au menu, du goût, du goût et encore du goût ! Si la technique est réelle, maîtrisée, la volonté du chef est d'être au service du produit et de l'inviter tel un client à table. Vous êtes accueilli à bras ouverts, la générosité et l'esprit de partage sont sincères !

À l'image du temps humide qui nous accueille, c'est une pluie de truffes qui déferle à la Maison Hugou à Rougiers. Bien au sec, nous humons le parfum si singulier de ce majestueux champignon, indétrônable de tous. Une visite des plus amicales pour le Chef Quentin Joplet [Le Castellaras à Fayence] dont la belle-famille travaille depuis des années avec « ces seigneurs de la Rabasse ». Une longue amitié, une relation de confiance qui s'est forgée à travers les âges et les générations... dont la dernière a finalement repris le flambeau. « Avec Hugou c'est une

« L'entreprise familiale ne sélectionne que le meilleur de la truffe. »

histoire de famille »

Depuis plus de 40 ans, l'entreprise familiale ne sélectionne que le meilleur de la truffe. La Maison Hugou c'est l'excellence des produits, c'est LA valeur sûre! Une parfaite connaissance du milieu de la gastronomie confère aujourd'hui à la Maison, un niveau d'exigence et une expertise produit qui font toute sa renommée. Les grands noms de la restauration et les épicerie fines leurs font confiance et rendent chaque jour honneur à leurs produits d'exception.

La Maison Hugou

TRUFFICULTEURS À ROUGIER



Gilbert Hugou épaulé de sa fille Caroline, sillonne les marchés de Provence, de France, d'Italie et d'Espagne afin de dénicher les meilleures truffes noires, d'été et d'Alba. « Toute l'année ils arrivent à avoir de la truffe » clame Quentin qui apprécie la travailler en particulier avec de la Saint-Jacques ou simplement accompagnée de champignons.

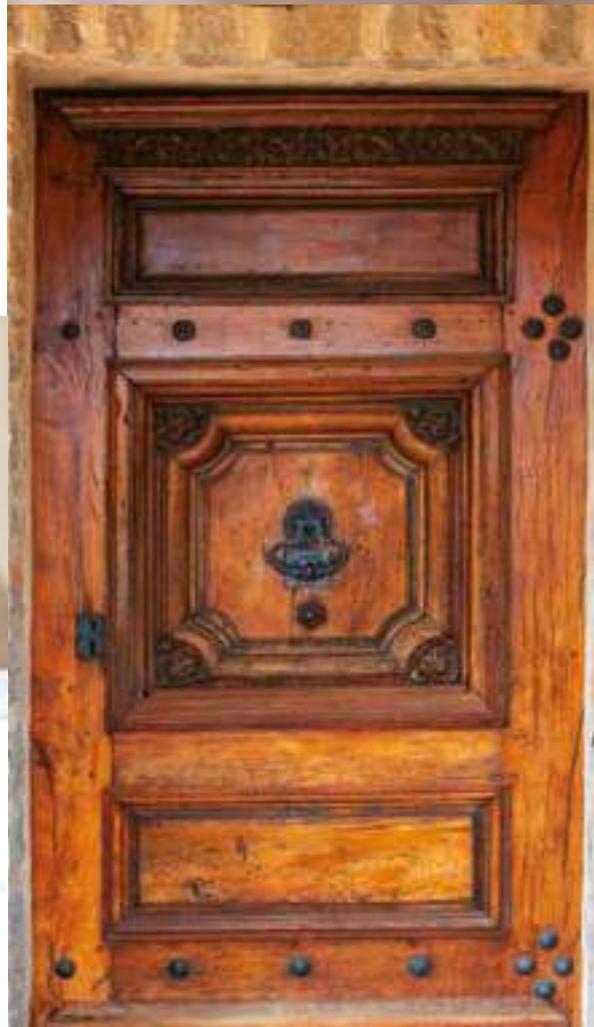
La truffe d'hiver (melanosporum), récoltée de décembre à fin mars majoritairement en Provence mais aussi en Europe, est de très loin la plus prisée des fins amateurs, avec son effluve reconnaissable entre mille. La famille Hugou en produit en petite quantité sur ses plantations qui datent pour la plupart de « l'époque du grand-père ». Et ce n'est autre qu'Alba, la chienne Lagotto Romagnolo de la famille qui fouine et renifle le sol inlassablement à la recherche du précieux trésor... Une odeur qu'elle connaît sur le bout de la truffe! D'une année à l'autre, les récoltes varient mais la qualité, elle, reste

inchangée. « On dépend vraiment de la météo et du climat [...] on reconnaît une belle truffe au touché, à sa couleur mais aussi au canifage. »

Fleuron de la gastronomie et tout à la fois produit d'exception, « le diamant noir » de la Maison Hugou se fait mettre en « boîte » et se dévoile sous de multiples expressions, allant du jus de truffes aux truffes entières en passant par les brisures et les fines lamelles.

« Ce qui fait leur différence, c'est le choix et la régularité dans les produits mais aussi la quantité »

L'entreprise familiale varie les plaisirs et fait également la part belle aux champignons frais! Morilles, cèpes, girolles, sanguins, trompettes de la mort, pieds de mouton, chanterelles et autres délices des sous-bois régaleront les papilles de tous. Quentin aime particulièrement les cèpes « bien parfumés et bien fermes », mais aussi les oronges qu'il prend plaisir à préparer en carpaccio. « Ça a vraiment un goût particulier, un peu tourné vers la noisette, avec une jolie couleur. C'est très agréable! »





INGRÉDIENTS

- 8 cèpes bouchon
- 200 g de girolles
- 8 sanguins
- 12 tranches de Lomo Iberique
- 12 feuilles de roquettes
- 12 lamelles de truffes

ECUME DE LARD :

- Lait 100 g
- Crème 100 g
- Bouillon de volaille 100 g
- Coppa 50 g
- Beurre 20g

CROMESQUIS DE VEAU :

- 1 pied de cochon
- 1 pied de veau
- 100 g de poitrine de porc fraîche
- 1 botte de persil
- 3 gousses d'ail
- 3 oignons
- 2 carottes
- 1 branche de celeri
- 1 vert de poireau
- Grains de poivre
- 30 g de beurre

Assiette de champignons poêlés,

COPEAUX DE LOMO IBERIQUE CROMESQUIS DE VEAU, RÂPÉE DE TRUFFE ÉCUME DE LARD

PRÉPARATION

RÉALISER L'ÉCUME :

Faire suer la coppa avec le beurre ensuite ajouter le bouillon, le lait, la crème et laisser infuser 30 min à feu doux puis la filtrer et garder au chaud.

Les champignons, les nettoyer, les tailler en lamelles. Poêler séparément les cèpes et les girolles et sanguins.

CUISSON DES PIEDS :

Mettre les pieds dans une casserole d'eau froide, porter à ébullition, ensuite ajouter les garnitures (carottes, 2 oignons, céleri, vert de poireau, grain de poivre et feuille de laurier) et laisser cuire à frémissement jusqu'à ce que la chair se détache des os (4/5 heures).

Laisser refroidir, enlever minutieusement tous les os, puis passer au hachoir avec la poitrine.

Hacher au couteau l'ail et le persil, ciseler l'oignon.

Dans une poêle anti adhésive, avec le

beurre, faire revenir l'oignon, ajouter les viandes hachées, l'ail et le persil et cuire à feu doux. Mettre dans un plat 2 à 3 cm d'épaisseur. Laisser reposer au frais 24h.

Couper des cubes réguliers de 3 cm sur 3, puis les congeler.

PRÉPARER LA PANURE :

Farine - œuf- chapelure. "Paner" 1 première fois, remettre au congélateur puis refaire uniquement œuf - chapelure. Garder congeler.

Au moment de dresser les passer en friteuse à 180°C.

DRESSAGE :

Mettre les champignons sur l'assiette puis le lomo taillé très fin, les croquettes et les herbes. Ensuite mixer la sauce en lui incorporant de l'air et la déposer dessus. Râper la truffe sur les assiettes, décorer avec les feuilles de roquette.



La Maison Hugou

■ Candice Ménard - journaliste

TRUFFES



La maison Hugou c'est la qualité, c'est LA valeur sûre !
Des truffes fraîches rigoureusement triées, calibrées et canifées



De mi-novembre à fin mars

- Truffes noires ou truffes du Périgord (*Tuber Melanosporum*)
- Truffes Brumales ou truffes musquées (*Tuber Brumales*)
France (Région du Tricastin et Var) Espagne, Italie

De début février à mi-avril

- Truffes Borghii (*Bianchetta*)
Italie

De début mai à fin septembre

- Truffes de la St Jean ou truffes d'été (*Tuber Aestivum*)
France, Italie et Espagne

De mi-septembre à mi-décembre

- Truffes de Bourgogne (*Tuber Uncinatum*)
France et Italie

De début octobre à mi-janvier

- Truffes d'Alba (*Tuber Magnatum Pico*)
Italie

N'ATTENDEZ PLUS ET RETROUVEZ

PROCHAINEMENT TOUS NOS PRODUITS SUR

LE SITE TRUFFES-HUGOU.FR !



L'excellence mise en boîte !

Pour la mise en conserve, la truffe noire est rigoureusement sélectionnée. Cuite dans son jus, elle peut être préparée entière, en fines lamelles et en brisures.

Truffes brossées extra



Mise en verrine de truffe noire entière extra. Parfait pour faire des brouillades, feuilletés et farces. Idéal pour se faire plaisir ou faire plaisir.

Conditionnement :
12.5 GR - 25GR - 50 GR - 200 GR - 400 GR

Brisures de truffe



Truffes noires finement hachées. Parfait pour la réalisation de beurre truffé, tartes, farces, brouillades et boudins.

Conditionnement : 25GR - 50 GR - 200 GR - 1 KG

Jus de truffe



Jus obtenu durant la mise en conserve de truffes fraîches noires. Idéal pour les risottos, purée de pomme de terre et les plats en sauces.

Conditionnement : 50 GR - 400 GR

Lamelles de truffe



Excellent accompagnement pour les assaisonnements de salades, pâtes, risottos et carpaccio. Ingrédient indispensable dans votre cuisine !

Conditionnement : 55 ML - 250 ML

*La maison
Hugou,
c'est aussi...*

Huile aromatisée à la truffe noire ou blanche



Mise en conserve en pleine saison de Truffe noire coupée en fines lamelles. Excellent accompagnement pour les pâtes, risottos, pomme de terre au four et carpaccio.

Conditionnement : 12.5 GR - 25GR - 50 GR - 200 GR

DES CHAMPIGNONS SECS

Nos champignons secs sont choisis et sélectionnés dans les meilleurs pays de productions tels que le Chili, Patagonie, Argentine, Canada, Macédoine... Sont mis à l'honneur les morilles, les trompettes de la mort ou encore les cèpes!

Conditionnement : 500 GR - 30 GR

DES CHAMPIGNONS FRAIS

Notre sélection de champignons frais s'effectue à la semaine. Nous achetons en priorité dans les différentes régions de France, mais aussi en Italie, Espagne, et dans certains pays de l'Est.



Hugou Dumas
Le Moulin, 83170 Rougiers
04 94 37 32 32 - www.hugoudumas.fr
hugou.dumas@orange.fr

PÉRIODES DE CUEILLETES :

CÈPES	De mai à novembre
MORILLES	Avril, mai et Juin
LACTAIRES / SANGUINS	De mai à novembre
GIROLLES	De mai à février
TROMPETTES DE LA MORT	D'août à décembre
PIEDS DE MOUTONS	De septembre à février
MOUSSERONS	Mai, juin, octobre et novembre
CHANTERELLES	Mai, juin, octobre et novembre

Dominique Lorÿ



LE LOUIS XV - ALAIN DUCASSE À

L'HÔTEL DE PARIS À MONACO



“
**Ma cuisine
est délicate et
féminine**”

Vaisseau amiral d'Alain Ducasse, le Louis XV à l'hôtel de Paris enchante depuis plus de 30 ans, tout un florilège de fins palais de passage sur le rocher monégasque ! Une institution, un temple de la gastronomie où le chef Dominique Lory s'épanouit avec une simplicité étincelante depuis 2011. Voilà plus de 20 ans que le Chef travaille pour l'indétrônable maître queux... Une fidélité sans faille qui l'a mené également au fil des ans dans les cuisines du Spoon Food & Wine à Paris, du Spoon at Byblos à Saint-Tropez ainsi qu'au Plaza Athénée à Paris. Entre les deux, la relation est forte, une complicité qui dure, un duo qui prouve que les seconds sont aussi importants que les premiers ! Vu de l'extérieur, il y a de quoi avoir le vertige quand on connaît l'écriture culinaire du grand Chef. Depuis son ouverture en 1987, le Louis XV a déjà connu plusieurs vies. Ensemble, ils proposent une carte élaborée à partir des meilleurs produits de la région et déclinent la méditerranée dans ce restaurant gastronomique sans égal. Car pour Alain Ducasse, chaque endroit est particulier, la table doit refléter un terroir, une culture et, dans le cas du Louis XV, l'histoire de Monaco et de la Riviera !

Par bien des aspects, le Louis VX tend vers la perfection et peut se targuer du plus haut niveau de restauration (à la française, à la monégasque). C'est étourdissant de maîtrise, parfois canaille mais toujours très élégant. Dominique Lory ne se contente pas de décliner la cuisine d'Alain Ducasse, loin de là ! Il creuse son sillon, il ose, il propose, il crée, il réinvente en réalisant une cuisine d'une sensibilité inouïe, fine

Dominique très proche de Monsieur Ducasse « a toujours envie de se surpasser et de ne pas le décevoir ».

et puissante, concentrée à l'extrême. Dominique très proche de Monsieur Ducasse « a toujours envie de se surpasser et de ne pas le décevoir ». Lorsque la cuisine de précision fait la part belle aux émotions, elle devient poétique... Le luxe et l'apparat s'oublie pour raconter une culture et laisser au convive, le palais étourdi, la fête dans les étoiles, le souvenir d'un moment unique. C'est du grand art !

Alexandra Boyle

LE JARDIN DES ANTIPODES





Tel un souffle ducassien, la cuisine de Dominique Lory se veut plus que jamais légère et responsable. Une partition d'amour justement dosée sans aucun déséquilibre qui nous immisce dans un voyage intemporel au cœur même de la Riviera. On savoure chaque assiette dans une légèreté enveloppante, profitant pleinement de chaque mets, de l'entrée au dessert en passant par le fromage et les innombrables mignardises. Il ne manque rien, il n'y a rien en trop ! Et il n'est pas rare qu'à la fin on en redemande... souhaitant prolonger toujours plus l'expérience.

Être en perpétuel mouvement... toujours imaginer ce que l'on peut faire de plus : Voilà les mots qui résonnent chaque jour dans l'esprit du Chef ! Dominique Lory est passé maître dans l'art du renouveau et manie habilement

« J'aime beaucoup les agrumes et les légumes tendres du printemps comme les petits pois, les asperges, les fèves [...] On a également de très jolis poissons dans la région ».

les notes iodées et acidulées tout autant que l'amertume. « J'aime beaucoup les agrumes et les légumes tendres du printemps comme les petits pois, les asperges, les fèves [...] On a également de très jolis poissons dans la région ». En ouverture de bal, les amuse-bouche dans un registre marin font subtilement écho aux douceurs d'agrumes de la danse finale. Les plats qui défilent insufflent tour à tour de la fraîcheur et de la vivacité. Un émerveillement tout du long qui nous laisse toujours en pâmoison. La carte joue également sur une tonalité végétale des plus attrayantes avec des plats emblématiques comme *les Primeurs des jardins de Provence à la truffe noire, les Asperges vertes à la vapeur et la Cookpot de légumes de saison*. Jus souples et délicats, bouillons intenses, condiments frais viennent relever

avec panache les préparations qui esquissent une précision des goûts sans pareille.

Tant que cela se peut, le Chef rend hommage jusqu'au bout à la noblesse des produits ! « Lorsque les produits sont beaux, tout est bon [...] On essaye de ne rien gaspiller ! ». Ainsi, les cosses des petits pois sont centrifugées pour réaliser un jus qui mouillera les légumes de la Cookpot. Les feuilles d'artichauts émincées donneront un délicat bouillon. Les abats du pintadon farciront les pommes de terre fondantes qui accompagnent la volaille. Un respect profond de la nature mais aussi et surtout une reconnaissance noble du travail des producteurs ! Insatiable curieux, Dominique Lory est devenu un habitué des marchés du coin. Deux fois par semaine, le Chef part à la rencontre de ses producteurs, un instant de partage propice à l'échange où il n'est jamais à l'abri de faire de nouvelles découvertes !



Boulevard de Garavan dans les hauteurs de Menton, Alexandra Boyle nous ouvre les portes de son jardin secret. Ici, le climat est doux... La réverbération combinée de la mer et des falaises abruptes génère un four solaire naturel sur le cordon littoral. Un petit escalier de pierre magnifiquement orné de glycines odorantes nous mène dans un écrin verdoyant où plantes maraîchères et arbres fruitiers rivalisent de charme et d'exotisme. Un lieu à part, où le temps semble s'arrêter et qui fournit les très grandes tables de la région comme celle de Dominique Lory, Chef du Louis XV – Alain Ducasse à l'Hôtel de Paris de Monte-Carlo.



Le Jardin des Antipodes est à l'image d'une « caverne d'Alibaba » qui recèle mille et un trésors naturels... Une célébration du vivant dénuée d'artifices. Alexandra Boyle, ancienne éditrice néo-zélandaise férue de botanique, papillonne depuis plus de 20 ans sur ce lopin de terre escarpé de 2 hectares. Une terre, jadis en friche, qu'elle a peuplée d'année en année d'une multitude de variétés d'arbres fruitiers, de légumes et de plantes aussi étonnantes que rares. Avec elle, nous gravissons un petit chemin tortueux allant de restanques en terrasses, toutes jalonnées d'agrumes divers, de papayes, de mangues, de bananes, d'avocats et autres joyaux exotiques. Telle une herboriste, elle nous conte l'histoire de chaque plante et curiosité du moment qui foisonne en tous sens. Nous faisons d'étranges découvertes aux noms parfois truculents qui révèlent leurs saveurs et parfums détonants. Qui l'eut cru, que l'on pouvait manger des fleurs d'agrumes, des graines de

capucines ou encore des feuilles de criste marine ? Et pourtant, contre toute attente ces plantes insoupçonnées ravissent les palais les plus délicats. Dominique Lory s'en réjouit « Alexandra je la connais depuis 9 ans et à chaque fois que je viens, elle me fait découvrir de nouvelles choses. Il n'y a pas de routine, c'est ça qui me plaît » Depuis toujours, Alexandra mène ses cultures dans le plus grand respect de la nature en suivant les préceptes de l'agroécologie. L'eau qui abreuve les plantations provient en partie de la source voisine. Les traitements quant à eux, ne sont autres que des décoctions et purins à base de prêle, d'ail et de consoude. Enfin les abeilles, amies fidèles des lieux, s'affairent à la pollinisation des agrumes et avocatiers. Il ne fait aucun doute que ce havre de paix si fécond et nourricier soit le théâtre de fruits et de plantes d'exception... Une excellence reconnue depuis 2015 par le Collège Culinaire de France !



L'herboristerie *du chef* Dominique Lory

Oxalis



On ne peut le travailler que cru car dès que la plante chauffe, elle change de couleur. Elle a un goût acidulé. Je l'utilise volontiers avec un plat d'agneau de lait des Pyrénées ou notre *Bouillon rafraichi de melon et homard bleu* car elle apporte de la vivacité.

Ail sauvage



Il est éphémère, on ne le trouve que durant 4 à 5 semaines entre avril et mai. J'aime l'utiliser car le goût de l'ail est léger et délicat. Son aspect esthétique donne une jolie finition au plat. Je l'utilise dans notre *Homard bleu en éclade, grenailles, rhubarbe et baies de myrte*

Asperges sauvages



Nous nous en servons dans les plats d'asperges ou plat de légumes. On ne peut cuisiner que les pointes car la tige est fibreuse. Le goût est assez particulier, amer.

Citron caviar



Les petites billes du citron sont très vives et leur parfum se rapproche de celui de l'huile essentielle de citron. Il en existe en plusieurs couleurs : rouge, jaune, rosé... Il vient relever notre *Loup de Méditerranée aux asperges, agrumes et olives de Nice*.

Cédrat



On le trouve de novembre à mars. Nous nous en servons en cuisine comme en pâtisserie ! Nous n'utilisons que l'albédo et la peau que l'on blanchit au préalable et fait confire. En ce moment, il agrémente les pâtes à pain et notre chef pâtissier Sandro Micheli s'en sert pour les confiseries en association avec du poivre de Timut.

Capucine



Elle a un goût poivré un peu dans l'esprit de la roquette et vient agrémenter les plats de poisson ou de pâtes. On en utilise les fleurs, les feuilles et les graines. Les feuilles sont utilisées en ragoût ou en pistou. Les graines sont utilisées râpées dans les plats car leur puissance est démultipliée ! Les fleurs viennent plutôt en finition au moment du dressage.

Fleurs de bourrache



Elle est parfaite sur les plats de coquillages ou de poisson. Elle existe de couleur violette ou blanche. Son goût est très léger mais elle apporte un joli visuel.

Criste marine



C'est une herbe qui a de la mâche avec un goût iodé, très salin. On l'utilise avec certains plats marins, crue ou en pistou ou bien encore blanchie.

Oseille sanguine



Ce sont des feuilles d'oseille avec des nervures rouges. Elles ont l'acidité de l'oseille et se travaillent essentiellement crues pour des finitions de plats. Elles apportent fraîcheur et aspérité. Il y en a presque toute l'année. Ici, je l'utilise dans notre *Pain au blé truffier et primeurs de nos paysans, oseille pilée*





Daurade à cru,

AGRUMES DU MENTONNAIS, PRIMEURS

PRÉPARATION

PROGRESSION DE LA RECETTE :

Commencer par réaliser le gravlax en mélangeant le sucre, le gros sel, le poivre et les zestes d'un citron pays et d'une orange. Réserver.

Ébarber, écailler et vider la daurade. La rincer puis la sécher à l'aide d'un papier. Ensuite, lever les filets, enlever la peau et les arrêtes. Mettre 1 filet à mariner une dizaine de minutes dans le gravlax. Une fois le temps écoulé, rincer et sécher le filet. Réserver au frais.

Prélever les cœurs d'un céleri branche (garder les feuilles jaunes) et d'un fenouil (garder les parures de celui-ci) puis tailler de fins quartiers. Arrondir les angles et les cœurs.

Tailler ensuite en 4 les mini courgettes violon (garder les fleurs). Les tourner et arrondir légèrement les angles.

Prélever les pointes d'asperges sauvages (environ 7 cm) puis les écussonner.

Laver et préparer les concombres fleur.

Tailler des fins quartiers de kumquat. Épipiner et faire de même pour 1 mandarine.

Écosser les fèves.

Tailler les pointes de fleurs de courgettes en 2 ou 3 suivant la taille.

Prélever de fines fanes de fenouils ainsi que des feuilles jaunes de cœur de céleri branche.

Ensuite, enlever la peau de l'avocat et tailler des cubes d'environ 1 cm de côté.

Tailler des fins pistils de piment oiseau (même taille qu'un pistil de safran).

Réserver toutes les préparations au frais avec un papier humidifié dessus.

Pour la gelée, réaliser un jus de fenouil centrifugé en utilisant 1 fenouil plus les parures mises de côté précédemment. Une fois ce jus réalisé, le faire légèrement bouillir puis le passer au chinois avec un papier pour le clarifier. Réserver. Faire de même avec les 2 carottes.

À l'aide d'un presse-agrumes, réaliser un jus de 8 mandarines et de 5 oranges. Passer ensuite séparément les deux jus au chinois et réserver.

Dans une cocotte, verser le jus de fenouil,

le jus de carotte, 200g de bouillon de légumes et les 1/3 des deux jus d'agrumes. Pendant que le mélange chauffe, prélever à l'aide d'un économe les zestes du citron (sans le zist). Éplucher ensuite le gingembre et le tailler grossièrement. Tailler en 4 les 2 bâtons de citronnelle.

Incorporer les ingrédients au bouillon ainsi que la branche de basilic, laisser infuser 5 minutes puis filtrer. Saler au besoin.

Coller ensuite ce liquide à la gélatine (préalablement mise dans de l'eau très froide et au frigo). Débarrasser et Réserver au frais. Il faut 5 feuilles de gélatine pour 1L de bouillon.

Pour la marinade, mélanger le reste des deux jus d'agrumes, la pulpe de citron caviar et de l'huile d'olive (3 cuillères à soupe). Assaisonner avec de la fleur de sel et du piment d'Espelette. Mettre au frais.

FINITION / DRESSAGE :

Tailler de fines lamelles de daurade marinée (0,5 cm d'épaisseur) en comptant 5 lamelles par personne. Déposer 1 pistil de piment oiseau sur 3 d'entre elles.

Pour le dressage, commencer par déposer un fond de gelée puis disposer 5 cubes d'avocat dans une assiette creuse. Sur le côté gauche disposer horizontalement les lamelles de daurade. Ensuite sur le côté droit, réaliser comme un petit jardin en commençant par 2 quartiers de fenouil, 2 quartiers de céleri branche, 3 pièces de courgettes, 3 pièces d'asperges, 3 pièces de concombres fleur, 2 quartiers de mandarine, 2 quartiers de kumquat, 5 morceaux de fleurs de courgettes, 2 fanes de fenouil, 3 feuilles de céleri, 3 pièces de fèves et 1 fleur de bourrache.

Avant de servir, verser délicatement 2 cuillères à soupe de marinade sur chaque assiette et finir par un petit peu de fleur de sel.

INGRÉDIENTS

- 1 filet de daurade (sur 1 daurade d'1,5 Kg)
- 1 piment oiseau
- 3 mini courgettes fleur violon
- 2 fenouils
- 1 céleri branche
- 12 asperges sauvages
- 12 concombres fleur
- 10 mandarines
- 1 kumquat
- 5 oranges
- 8 fanes de fenouil
- 4 cœurs de chou kale
- 200 g de fèves
- 4 fleurs de bourrache
- 1 avocat
- 1 citron caviar
- 1 branche de fane de fenouil
- 1 branche de basilic
- 2 citrons pays
- 2 carottes
- 2 bâtons de citronnelle
- 20 g de gingembre
- 2 feuilles de gélatine
- Huile d'olive
- Sel
- 200g de bouillon de légumes
- Piment d'Espelette
- Fleur de sel
- 1 kg gros sel
- 300 gr sucre
- Poivre de Sichuan



Loup de Méditerranée aux asperges

AGRUMES ET OLIVES DE NICE

PRÉPARATION

PROGRESSION DE LA RECETTE :

Habiller le loup, lever les filets, séparer le ventre du dos. Dépouiller et portionner 4 pièces de loup à 45gr dans le dos du filet. Réserver au frais, mettre à tempérer 20 minutes avant d'envoyer.

JUS :

Emincer les légumes finement (fenouils, oignons, céleri branche, asperges). Dans un rondau, faire suer avec de l'huile d'olive puis compoter avec couvercle. Une fois bien compotés, déglacer au jus de carottes, ne plus couvrir. Faire réduire de moitié et ajouter les jus d'agrumes (orange, pamplemousse), réduire de nouveau de moitié puis mouiller au bouillon de légumes. Cuire pendant 20 minutes, passer au chinois. Réaliser une remouille (mouiller au bouillon de légumes et cuire pendant 15 minutes). Passer au chinois, débarrasser.

CONDIMENT :

Égoutter la faisselle et incorporer la purée d'olive.
Réduire du jus de mandarine puis rectifier l'assaisonnement (Sel, Espelette, citron). Réaliser une poudre d'olive (pâte d'olive séchée au four à 80 degrés puis mixée).

TUILE DE RIZ NOIR :

Suruire le riz noir puis mixer avec le tapioca. Refroidir rapidement et ajouter la purée d'olive. Étaler sur une plaque et sécher au four pendant 2h à 65°. Une fois sec, faire souffler avec de l'huile de pépins de raisin à 185°.

GARNITURE :

- Tailler les têtes d'asperge à 4cm environ.
- Tailler des facettes d'olive

- Tailler des demi-lunes de kumquat, puis confire à l'huile d'olive
 - Récupérer l'intérieur des citrons caviar
 - Jus de mandarine
 - Jus de pamplemousse pays
- Tailler les têtes d'asperge à 4cm environ.
- Tailler des facettes d'olive
 - Tailler des demi-lunes de kumquat, puis confire à l'huile d'olive
 - Récupérer l'intérieur des citrons caviar
 - Jus de mandarine
 - Jus de pamplemousse pays

FINITION/DRESSAGE :

Huiler, saler les loups préalablement tempérés.

Griller les loups sur chaque face sur un grill très chaud.

Plonger les loups dans une huile de pépins de raisin à 65 degrés pour le confire, pendant 8 à 10 minutes. Sonder les loups pour vérifier la cuisson (il doit être à 52 degrés à cœur environ).

Cuire les asperges au sautoir puis déglacer au jus d'agrumes (mandarine, pamplemousse) puis ajouter les facettes d'olive, terminer l'assaisonnement. (Mettre le citron caviar au dernier moment).

Finir le jus en ajoutant l'huile d'olive, sel si besoin et piment d'Espelette.

Disposer une virgule de condiment à droite de l'assiette puis disposer harmonieusement les asperges et les facettes d'olive sur le condiment. Finir en ajoutant les kumquats confits, tuile de riz noir et poudre d'olive. Poser le loup grillé à gauche de l'assiette.

INGRÉDIENTS

INGRÉDIENTS PRINCIPAUX :

- 4 portions de loup de 45g (sur un loup de 3kg)

- 32 asperges calibre 16-22

INGRÉDIENTS DE LA GARNITURE

- 20 olives noires
- 5 mandarines
- 8 kumquats
- 3 citrons caviar
- 20 cl jus de mandarine
- 3 pots faisselle
- 100g riz noir
- 100g tapioca (cuit avec de l'eau sous vide à 100 degrés en vapeur)
- 20 cl jus de pamplemousse pays
- PM purée de pâte d'olive

INGRÉDIENTS DE LA SAUCE

- 3 fenouils
- 3 oignons
- 1 céleri branche
- 8 asperges
- 4 pamplemousses (pour jus)
- 4 oranges (pour jus)
- 10 carottes orange (pour jus)
- 1 gousse d'ail
- 1 branche de fenouil sec
- PM poivre blanc
- 2L de bouillon de légumes



LE Miel



Du plus doux au plus corsé, le goût du miel dépend directement des fleurs butinées par l'abeille. Quelques clés pour bien le choisir et se régaler à coup sûr.

Miel de Chine, trafiqué ou synthétique : Attention à l'arnaque du faux miel!

Origine, composition... la fraude dans l'apiculture est aujourd'hui un vrai fléau. Ce sont plus de 40 000 tonnes de miel qui sont consommées chaque année par les Français, alors que la production nationale ne cesse de chuter. Pour pallier à ce manque, les industries du secteur rivalisent de stratagèmes afin de vendre au meilleur prix le précieux nectar d'abeilles.

Aujourd'hui, nul doute qu'il constitue l'un des produits les plus frelatés au monde. Plus de 30 % des miels vendus en Europe nous viennent tout droit de Chine et ce, sans que cela ne soit mentionné sur l'étiquette ! De nos jours les fraudes sont scientifiques et faites intelligemment usant de technologies poussées rendant le frelatage quasiment indétectable. Une des techniques les plus courantes est l'adultération qui consiste à ajouter des substances étrangères au miel comme les sirops de sucres. Pourtant selon la réglementation européenne, pour apposer la dénomination « miel », le produit doit être entièrement pur et produit par l'espèce *Apis mellifera*.

Autre fraude de la filière : l'origine du produit. De nos jours, il est de plus en plus difficile de trouver sur les étiquettes la provenance exacte du miel. Beaucoup font mention de « mélange de miels originaires de l'UE/non originaires de l'UE/originaires et non originaires de l'UE », ce qui laisse volontairement le consommateur dans le flou.

VRAI MIEL VS FAUX MIEL : *gare aux pièges !*

Tous les miels ne se valent pas! Pour reconnaître le miel naturel du faux miel, il existe quelques astuces:

L'étiquette

Dans un premier temps, assurez-vous que la mention « Miel récolté et mis en pot par l'apiculteur » est bien présente, tout comme la Date Limite d'Utilisation Optimale (DLUO), qui ne doit pas excéder deux ans après la mise en pot. Il est également important de vérifier que sur la liste des ingrédients ne figurent pas « sirop de maïs à haute teneur en fructose » ou « glucose commercial », deux additifs très souvent utilisés pour fluidifier le miel. Enfin, veillez à l'origine du miel et sélectionnez dans la mesure du possible ceux produits en France. Oubliez la mention « Hors Union européenne » qui cache bien souvent des miels chinois.

*Oubliez la mention
« Hors Union
européenne » qui
cache bien souvent des
miels chinois.*

La cristallisation

Bien qu'il soit liquide au début, le miel au fil du temps et en fonction des fleurs dont il est issu, finit toujours par se cristalliser de manière homogène et compacte, ce qui le rend particulièrement difficile à transvaser d'un pot à un

autre. Le faux miel, quant à lui, ne cristallisera pas ou du moins uniquement par endroit.

L'adhésivité

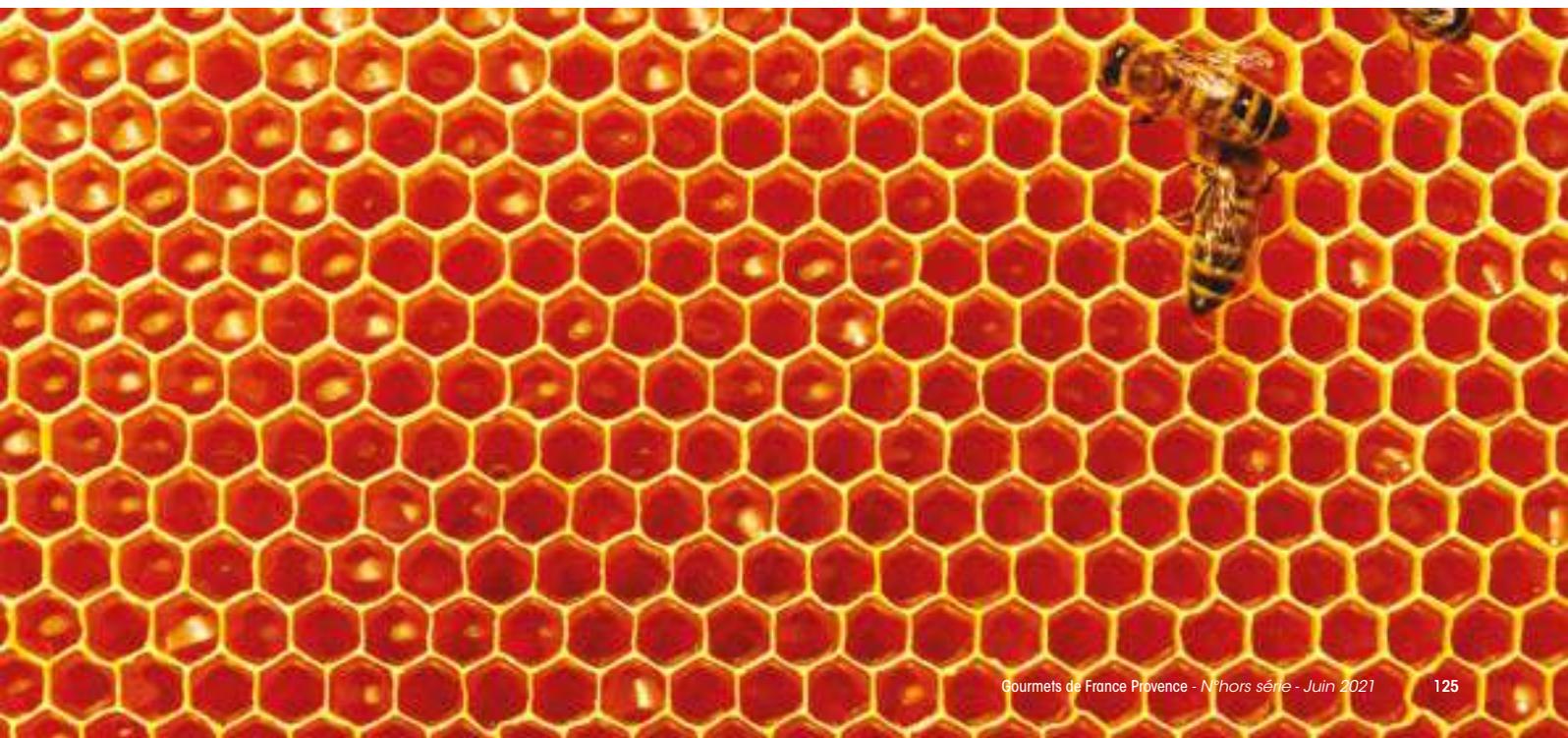
Le miel pur a tendance à n'être que très peu collant si vous le frottez entre vos doigts alors que le faux miel, lui est assez collant en raison du pourcentage élevé d'édulcorants et d'additifs ajoutés.

L'odeur et le goût

Un bon miel présente une odeur discrète de fleurs et une saveur douce qui se dissipe au bout de quelques minutes en bouche. En revanche, le faux miel a une odeur forte et son goût persiste assez longtemps en bouche, en raison de la présence de sucres et d'arômes ajoutés.

Impuretés

Le vrai miel présente quelques impuretés telles que des particules de pollen, de la propolis ou encore de la cire d'abeille. Le faux miel fabriqué à partir de sirop ne comporte aucune impureté.





**N'OUBLIONS PAS QUE LES ABEILLES ONT
POUR HABITUDE DE BUTINER À LEUR BON
VOULOIR DANS UN RAYON MOYEN DE 4 À 5
KM AUTOUR DE LA RUCHE.**

Quelques tests simples à réaliser chez soi

- Prenez une cuillère à café de miel et placez-la dans un verre d'eau. Si le miel se dissout rapidement, cela veut dire qu'il n'est pas pur.
- Prenez un peu de miel dans une cuillère et retournez-la. Les miels d'âge mûr, de bonne qualité, resteront sur la cuillère ou tomberont très lentement.
- Faites chauffer un peu de miel. S'il est naturel, ce dernier va très rapidement caraméliser. Par contre s'il est faux, il va d'abord se transformer en mousse puis en caramel.
- Versez une goutte de miel sur un linge blanc puis rincez à l'eau froide. Le vrai miel ne laisse aucune trace alors que le faux miel laissera une tache jaune ou brune du fait de la présence de colorants.
- Mettez un peu de miel sur une tranche de pain. Si cette dernière devient humide et absorbe en partie le miel, cela signifie qu'il est impur.



Qu'en est-il du miel BIO?

Cela tient bien souvent plus d'une volonté que de la réalité! N'oublions pas que les abeilles ont pour habitude de butiner à leur bon vouloir dans un rayon moyen de 4 à 5 km autour de la ruche. Ce qui implique que l'apiculteur veille constamment à ce que tout soit bio dans les zones alentours. Possible mais : Un sacré défi!

Vincent Maillard

LILY OF THE VALLEY À LA CROIX VALMER

“
Ensemble on
va plus loin”

Vincent Maillard

Philippe Gantois

Vincent Maillard aime transmettre, échanger, partager, découvrir... Il a pour maxime « Donner et prendre du plaisir... essayer de rendre l'éphémère inoubliable ». On déguste et on partage sa cuisine aux saveurs préservées et on salue sa recherche permanente d'excellence et de perfection dans la simplicité. Il met en avant les produits sans jamais dénaturer le goût, la forme, la texture, la couleur... On le suit avec bonheur ! Au menu : la Provence dans ce qu'elle a de meilleur, les produits, les artisans... Il pratique son métier comme un jeu où le plaisir l'emporte. Depuis vingt ans sur la Côte d'Azur, ce Bourguignon de naissance a attrapé l'accent du Sud et l'obsession de la sarriette et de la marjolaine autour des mets provençaux qu'il affectionne tant.

« La cuisine simple, c'est ce qu'il y a de plus compliqué » disait Joël Robuchon.

Les pieds dans l'eau azur, le soleil au zénith, nous observons le Domaine de la Madrague et ses paysages enchanteurs qui s'étendent sur les communes de La Croix Valmer et Gassin. Un panorama de carte postale où la plénitude

s'invite de bout en bout! Philippe Gantois, Directeur opérationnel de ce domaine aux richesses insoupçonnées, nous reçoit et nous fait découvrir des miels aux exquis parfums de champs méditerranéens. De savoureux nectars qui nous mettent l'eau à la bouche et notamment au Chef Vincent Maillard [Lily of the Valley à La Croix Valmer] dont la gourmandise n'a d'égale que sa curiosité du terroir. Et ces miels, il aime les sublimer dans ses desserts et

pâtisseries pour le plus grand plaisir de ses convives.

Qui n'a pas au moins une fois emprunté cette célèbre allée de palmiers qui traverse les terres de La Madrague et s'étend jusqu'à la magnifique plage de Gigaro ?

« Ça nous intéresse toujours de travailler avec des gens qui font de bons produits...

Lily, c'est l'histoire d'une Provence simple et d'artisans qui font de belles choses »

En 2007, Jean-Marie Zodo fait renâître ce magnifique domaine et

œuvre pour une agriculture biologique. Depuis peu, son amour de la vigne et du terroir provençal s'est tourné vers l'univers floral riche et dense de la flore méditerranéenne... Un met délectable dont raffolent nos amis les abeilles. À Grimaud et sur les prairies fleuries de la plaine des Maures, ce sont plus de 400 ruches qui ont été installées et réparties en fonction de la végétation et des points d'eau alentours. Ainsi, les petites ouvrières dociles et disciplinées



se sont attelées à produire un miel parfumé tout en rondeur qui exprime chaleureusement toute la singularité de notre terroir. D'une robe jaune pâle, le miel de France « Fleurs de Printemps » se révèle en un nez boisé et fleuri qui offre au palais une granulation moyenne irrégulière affirmant son caractère rustique. Sans nul doute, on est conquis par sa saveur douce et fruitée, légèrement intense et persistante en fin de bouche. Récoltés sans répulsifs à fin de floraison, les miels produits par LES ABELLES DE

« Aujourd'hui, il faut être labellisé ce qui permet d'avoir une authenticité [...] On travaille sur une labélisation en bio ainsi qu'une labellisation en rapport au miel de France »

GRIMAUD sont désoperculés au couteau à main et extraits par centrifugation à froid. Une attention toute particulière est réservée à la sélection des aires de butinage afin de préserver l'équilibre des ruches et leur garantir un apport nutritionnel régulier et naturel. On ne le dit jamais assez... des abeilles heureuses font toujours du bon miel ! Un miel 100 % naturel que le Domaine de La Madrague souhaite avant tout faire reconnaître.



À la Londe les Maures, niché dans un écrin naturel invitant à la quiétude, se tient le Moulin du Haut Jasson, une petite oliveraie familiale de 5 hectares. En 2004, Olivier Roux, ancien entrepreneur paysagiste et son épouse Chantal se lancent cœurs et âmes dans une toute nouvelle aventure : celle d'élaborer avec passion des huiles d'olive d'exception et singulières. Un pari réussi haut la main pour ces « oliverons » qui cultivent dans le plus pur respect leurs oliviers et transforment eux-mêmes leurs olives. En résulte, des huiles authentiques au fruité vert, mûr et noir « olives mûrées » récompensées à maintes reprises par grand nombre de concours prestigieux ainsi que des assemblages surprenants qui ont fait « tourner la tête » du Chef Vincent Maillard [Lily of the Valley à la Croix Valmer].

Le verger d'Olivier et Chantal étire ses lignes harmonieusement dans une nature préservée et revêt son plus bel appareil. Plus de 1500 arbres se voient affublés d'argile blanche, un moyen simple et efficace de lutter contre la mouche de l'olive. Aucun désherbant chimique n'est mis sur les parcelles! Au grand bonheur des trois ânes de Chantal et des troupeaux de moutons voisins qui viennent brouter les mauvaises pousses tout au long de l'année. L'amendement des terres se fait naturellement en partie par du compost réalisé grâce aux résidus du moulin à huile. Ici rien ne se perd! La taille des oliviers et la récolte se font, quant à eux, selon le cahier des charges de l'AOP Provence. Ainsi, depuis 2013, l'utilisation d'un vibreur de tronc permet de récolter sans traumatisme, par tous les temps et au meilleur moment, les olives afin

« On essaye de préserver la vie sous toute ses formes »

d'obtenir un fruité exceptionnel. Le succès du moulin ne s'est pas fait attendre, surtout auprès des oléiculteurs amateurs et des professionnels. Avec 20 tonnes d'olives transformées à ses débuts, aujourd'hui, le moulin en voit passer pas moins de 400 tonnes chaque année. Un exploit que l'on doit à un équipement de pointe tout en inox constitué d'un ébrancheur, d'une effeuilleuse, d'une laveuse, d'un broyeur, d'un malaxeur, d'un décanteur ainsi que d'une centrifugeuse. Le Moulin du Haut Jasson garde une certaine liberté dans sa production et à fait le choix de la diversité en proposant différentes catégories d'huiles d'olive allant de l'AOP, à l'huile d'olive de France en passant par le bio et la gamme Chantolive.

Olivier & Chantal
ROUX
OLÉICULTEURS AU MOULIN DU HAUT JASSON





Ainsi, l'huile d'Olive de Provence est un assemblage subtile de variétés Cayon, Bouteillan et Aglandau, idéales pour l'élaboration d'un fruité vert. L'huile d'olive de Provence « olives mûrées » est un assemblage des mêmes variétés, à la différence près que les olives ont été mises en fermentation après la récolte, il s'agit alors d'un fruité noir ou « olives mûrées ». Une huile d'olive au fruité mûr est, quant à elle, par défaut une "huile d'olive de France", l'AOP huile d'olive de Provence ne le permettant pas. Mais Olivier et Chantal cultivent également des variétés varoises comme la Belgentiéroise et le Petit Ribier, une variété niçoise comme la Cailletier ou héraultaise comme la Lucques. Ces dernières sont plutôt utilisées comme olives de table ou comme huile d'olive de France.

Selon la maturité des olives et la fermentation ou non après leur récolte, le Moulin du Haut Jasson parvient à obtenir des huiles d'olive aux profils aromatiques très variés. Le fruité « vert » est une huile « très végétale avec un nez d'herbe fraîche qui présente des arômes

de gazon, d'artichaut cru ou encore de pomme verte ». On retrouve une certaine amertume et/ou ardeur qui témoignent de la bonne fraîcheur des olives au moment de la transformation. Le fruité « mûr » est fait d'olives récoltées à maturité, « on y trouve des arômes d'amande, de prune, de fruit exotique, de pomme mûre, des arômes floraux (tilleul, genêt) mais aussi des arômes de fruits rouges ». Ces huiles sont généralement peu ardentes et peu amères mais il

« Ces huiles sont généralement peu ardentes et peu amères mais il en existe au fruité mûr intense. »

en existe au fruité mûr intense. Enfin, le fruité « noir » ou « olives mûrées » est élaboré avec des olives mûres. Après leur récolte, les olives sont mises pendant 5 à 10 jours en fermentation (en anaérobiose) dans des bacs fermés, dans une pièce chauffée dédiée. Un vrai savoir-faire qui mérite un suivi quotidien ! « En perdant de l'eau, les olives perdent leur amertume, elles se désamérisent ». Cette huile d'olive se distingue des deux autres car elle ne possède aucun caractère de fruit frais, ni d'aspect végétal. On décèle « des notes d'olives noires, de cacao, de champignon, de vanille... ». Le Chef Vincent Maillard apprécie tout





particulièrement les huiles d'olive du Moulin au fruité mûr qui ont « une vraie typicité » mais aussi celles au fruité noir qui révèlent « des arômes confits ». Selon lui, « chaque huile d'olive possède un attrait différent » avec lequel il aime composer au gré des saisons.

La gamme Chantolive (un doux nom qui n'est autre que la contraction des prénoms des deux propriétaires du Moulin) se décline en diverses huiles d'olives aromatisées d'agrumes, baies, épices ou plantes aromatiques. Tout un chacun, vous pourrez sublimer et assaisonner vos plats de délicieux mélanges : Olive et Combava, Olive et Main de Bouddha, Olive et Yuzu, Olive et Mandarine de Méditerranée, Olive et Fenouil Sauvage, Olive et Myrte, Olive et Citron Caviar, Olive et Cédrat Mountain, Olive et Poncirus Rubidoux, Olive et Bergamote, Olive gingembre et lime de Tahiti ou encore Olive et poivre Voatsiperifery. Au fil du temps et de

ses échanges avec Chantal et Olivier, Vincent a eu l'envie de leur faire produire une huile d'olive qui lui soit propre. Défi relevé pour les mouliniers... et le résultat n'en est que surprenant : Une huile d'olive signature de Salonenque maturée aux délicats parfums de bergamote, fenouil et marjolaine.

En plus de ses huiles d'olive, Le Moulin du Haut Jasson propose également des olives de table vertes (variété Lucques) charnues, croquantes au léger goût de noisette, mais aussi noires (variété Cailletier) allant du vert foncé au mauve soutenu et à la saveur inimitable. À découvrir également : La pâte d'olive (pulpe d'olive Cailletier préalablement désamérisée) qui est une base parfaite pour préparation de tapenades maison et qui peut s'utiliser simplement en « sauce » dans une assiette de pâtes fraîches ou en fond d'une tarte à la tomate.



INGRÉDIENTS

EXPLICATION DE LA RECETTE :

Sur une confiture de lait au miel est déposé un granola de courges, pécan, avoine et amandes. Une glace au miel de la Madrague est posée dessus, le tout surplombé d'un Fontainebleau de brebis. Le fontainebleau est un yaourt moussieux et aéré comme une chantilly. Ce dessert léger et sans gluten est assaisonné d'un tour de poivre du moulin (Timut), de pollen et d'un zeste de citron vert.

SIPHON YAOURT DE BREBIS :

- Lait de brebis : 0.125 kg
- Crème liquide : 0.25l Miel : 0.055 kg
- Yaourt de brebis : 0.315kg
- Gélatine : 6 gr

CONFITURE DE LAIT :

- Lait de brebis : 0.8 kg
- Gousse de vanille : 0.5 pc
- Miel : 75 gr

GLACE AU MIEL :

- Lait entier : 0.12 kg
- Crème : 0.012 kg
- Miel de la madrague : 35 gr
- Jaunes d'œufs : 20 gr
- Beurre : 9 gr

GRANOLA :

- Avoine : 65 gr
- Amandes brutes : 45 gr
- Graines de courges : 35 gr
- Noix de pécan : 30 gr
- Miel de la madrague : 30 gr

MIEL CITRONNÉ :

- Miel : 100 gr
- Zest citron jaune : ¼ de citron
- Jus de citron : 10 gr

DIVERS :

- Poivre Timut
- Pollen

Fontainebleau de brebis,

MIEL DE LA MADRAGUE ET GRANOLA

PRÉPARATION

CONFECTION DU SYPHON :

Chauffer lait, crème et le miel (pas d'ébullition). Ajouter la gélatine. Verser le tout sur le yaourt de brebis et mélanger. Verser dans un syphon et mettre 3 cartouches de gaz

CONFECTION DE LA CONFITURE DE LAIT :

Mettre tous les ingrédients en casserole et cuire à feu doux. Faire très attention à ne pas porter à ébullition. Faire réduire à feu doux, jusqu'à consistance souhaitée.

CONFECTION DE LA GLACE :

Chauffer le lait, crème, et le miel. Ajouter

la poudre de lait. Verser sur les jaunes, et cuire à 83°C et ajouter le beurre. Faire refroidir et maturer 12h minimum, puis turbiner.

CONFECTION DU GRANOLA :

Mélanger tous les fruits secs ensemble et ajouter le miel. Mélanger le tout, étaler sur un papier cuisson ou un silpat et enfourner à 160°C environ 10min pour torrifier.

CONFECTION DU MIEL CITRONNÉ :

Mélanger le tout ensemble, mettre en poche et couper très finement le bout de

la poche à douille.

DRESSAGE :

Disposer de la confiture de lait dans le fond de l'assiette. Déposer du granola dans le fond, ajouter la boule de glace au miel. Enrober le tout avec le syphon de brebis. Venir avec une poche à douille fine, rayer le tout avec du miel détendu au citron. Râper un peu de citron vert à l'envoi, un peu de poivre et finir avec le pollen.





INGRÉDIENTS

- **Sériole** : 1 kg
- **Fenouil** : 0.2 kg
- **Citron** : 0.28 kg
- **Aneth** : 1 botte
- **Cebette** : 0.5 botte
- **Piment d'Espelette** : 0.005kg
- **Badiane** : 0.005 kg
- **Huile Lily** : 0.150 litre
- **Sel** : 0.08 kg
- **Sucre** : 0.04 kg
- **Citron au sel** : 0.14 kg
- **Jeune pousse de chez Bertrand** : 1
- **barquette radis et de roquette**

EXPLICATION DE LA RECETTE :

La *sériole* est un poisson de Méditerranée à chair blanche. Son ventre est persillé comme celui du thon et son dos est ferme comme celui de la dorade.

Le poisson est mis en filet et taillé en fines tranches à cru pour être mariné de citron, d'huile d'olive Lily, fenouil et poudre de badiane. L'huile Lily est une création que nous avons conçu avec le moulin du haut Jasson à La Londe les maures. Les olives sont mûrées, puis broyées avec du fenouil sauvage, de la marjolaine et du citron bergamote pour donner une huile douce, fruitée, aromatique et équilibrée.

Le tout est relevé de micro pousses de roquette et de radis

Sériole marinée, fenouil

JEUNES POUSES ET HUILE LILY 2020

PRÉPARATION

Lever à blanc les poissons (afin de ne garder que la chair blanche)

Effeuillez l'aneth après l'avoir nettoyée.

Réserver les brins et émincer les tiges.

Faire une saumure en mélangeant le sel et le sucre, ajouter le zeste d'un citron et les tiges de l'aneth hachées. Paner les filets de poissons avec la saumure et réserver au frais pour 20 minutes. Rincer à l'eau claire et réserver sur un linge.

Effeuillez le fenouil et peler chaque écorce.

Les tailler en fines tranches à l'aide d'une mandoline.

Emincer finement la cébette.

Mixer la badiane pour obtenir une poudre.

Presser 1 citron et demi.

Faire un condiment en rinçant le citron au sel à l'eau claire et en le mixant avec un peu de jus de citron et 3 cl d'huile d'olive. Poivrer généreusement et passer ce condiment au tamis.

Tailler le poisson en fines tranches, les

mariner avec le jus de citron et l'huile Lily. Disposer les tranches de poissons dans le fond d'une assiette, recouvrir avec la marinade.

Disposer harmonieusement les copeaux de fenouil, les pluches d'aneth, la cebette, le condiment citron et terminer avec la poudre de badiane, le piment d'Espelette et les micro pousses.

Jérôme Masson

LA RASTÈGUE À BORMES LES MIMOSAS



“
Comme
l’anémone de
mer... Rare, la
qualité sans
chichi ni esbroufe”

Un jour, un plat... carte blanche, Jérôme Masson travaille sans carte dans une ambiance chaleureuse. Ses clients lui font entièrement confiance et se laissent porter par son inspiration! Son succès, il le doit à son inventivité, anti-monotonie par excellence il y a toujours des nouveautés à déguster dans son restaurant.

Sa couleur ambrée vous hypnotise... Nectar des Dieux aux douces notes fleuries, le miel a su trouver depuis la nuit des temps de grands amateurs à l'instar du Chef Jérôme Masson [de La Rastègue à Bormes les mimosas] qui en compose ses desserts telle une partition savoureuse.

C'est chaleureusement que Laura et Rémi Boulet, nous ouvrent les portes de leur Miellerie « La Butinerie » à Bormes les Mimosas, où nous partons à la découverte des milles et un secrets du précieux nectar.

Attachés aux méthodes ancestrales de l'apiculture, Rémi veille chaque jour au bien-être de ses abeilles. Une passion qui commence avec son père et dont il hérite dès son plus jeune âge « dans le berceau avec la moustiquaire » comme il le dit si bien avec humour!

« Nous sommes un peu comme des

bergers qui cherchent de l'herbe fraîche pour leurs moutons, à l'exception que nous ce sont des fleurs ». En effet, pas moins de 600 ruches sont déplacées çà et là de fleurs en fleurs, tout au long de l'année! C'est grâce à une apiculture transhumante que la famille Boulet parvient à récolter différents miels au fil des saisons. Un enjeu de taille se dessine

« Nous sommes un peu comme des bergers qui cherchent de l'herbe fraîche pour leurs moutons, à l'exception que nous ce sont des fleurs »

: être au bon endroit, au bon moment! Allant du monofloral au polyfloral, les miels de Laura et Rémi se déclinent en une farandole de couleurs et de parfums qui font le bonheur de tous. En témoigne le Chef Masson qui ne jure que par le

miel de Lavande, « intense et fleuri qui nous fait voyager sur le plateau de Valensole », mais aussi par le miel de Maquis qui séduit par « son côté un petit peu corsé » et révèle une subtile saveur caramélisée typique du miel de bruyère blanche et de lavande maritime.



Laura & Rémi Boulet

APICULTEURS A BORMES LES MIMOSA



En moyenne par an, ce sont 15 tonnes de miel qui sont récoltés par les mains habiles de nos apiculteurs. Une fois la floraison terminée, ils viennent récupérer les hausses où sont placés le surplus de miel, s'assurant toujours de laisser les provisions nécessaires au bien-être de la ruche. Afin de les aider dans leur tâche, l'enfumage (aiguilles de pin, granulés à bois et herbes sèches) est de mise afin de chasser tout en douceur les abeilles qui se réfugient alors dans le corps de la ruche. Au cœur de la miellerie, est ensuite extrait le miel des rayons de cire : les cadres sont désoperculés et placés dans l'extracteur, puis le miel est filtré avant d'être placé dans le maturateur.

Mais pourquoi le miel est-il parfois liquide, crémeux, voire granuleux ou même dur ? À la sortie de la ruche, le miel est toujours liquide, mais une fois extrait et mis en pot il va cristalliser, un phénomène parfaitement naturel qui se fait au fil du temps et varie en fonction des fleurs dont

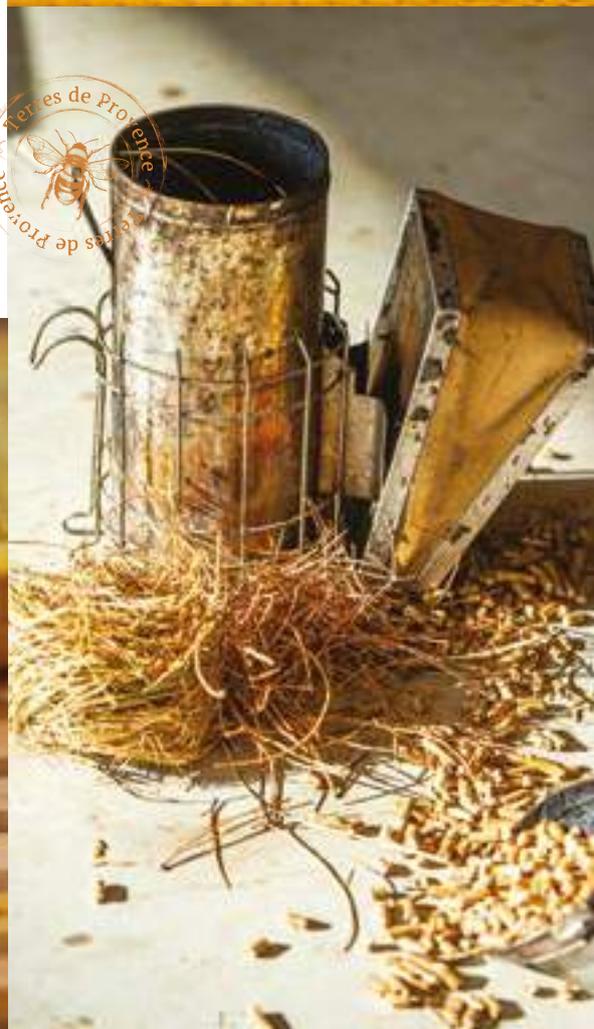
« Ce qui fait notre différence, c'est que nous faisons tout de A à Z, nous contrôlons chaque étape allant de l'élevage des abeilles à la vente en direct de nos produits, en passant par la transhumance, la récolte et la mise en pot! »

le miel est issu. Celui d'Acacia présente la particularité d'être toujours liquide. Les miels de Colza et Bruyère sont, quant à eux, naturellement crémeux. À contrario, le miel de Lavande devient très dur et celui de Châtaignier granuleux. Les miels qui cristallisent à gros grains ne sont pas

toujours appréciés des consommateurs, c'est pourquoi certains apiculteurs procèdent à une malaxation à froid, de façon à obtenir une texture crémeuse. La cristallisation n'altère en rien les qualités du miel. S'il est bien fermé et entreposé dans un endroit frais, il se conserve des années sans perdre ses propriétés.

Une autre belle découverte : le pollen de fleurs de Ciste frais!

Aussitôt récolté et nettoyé, le pollen doit être conservé dans un congélateur afin d'en préserver toutes ses vertus. Riche en protéines, acides aminés, glucides, fibres, ferments lactiques et vitamines B, il est un allié précieux pour lutter contre la fatigue, améliorer le confort intestinal et booster les défenses immunitaires.





Granola

INGRÉDIENTS

1ER MÉLANGE :

- 160 g de flocons d'avoine
- 70 g de noisettes concassées
- 70 g d'amandes concassées
- 70 g de noix de Cajou concassées
- 70 g de noix de coco rapée

SIROP

- 60 g d'huile de coco
- 70 g de miel
- 2 g de fleur de sel

PRÉPARATION

Réaliser un sirop avec l'huile de coco, le miel du Maquis et la fleur de sel. Puis y ajouter le 1er mélange en remuant bien.

Dans une plaque ou deux bien étaler et cuire la préparation environ 25/30 minutes à 130/140°. Attention ! Ne pas mélanger pendant et après cuisson au four. Attendre un complet refroidissement, concassez et débarrassez dans une boîte hermétique.

C'est un granolat passe partout, à utiliser

sans modération avec ce léger goût corsé qu'apporte le miel du Maquis.

Ici j'ai fait rôtir des figues violettes légèrement incisées avec un trait de crème de cassis et un trait d'eau dans un four à 180°. Après refroidissement elles sont servies accompagnées d'un sorbet au Combawa et d'une crème montée, (450g crème et 20g sucre glace). Pour finir on parsème de granolat.

Ile flottante

INGRÉDIENTS

CRÈME ANGLAISE "MIEL DE LAVANDE"

- 30 cl de Lait
- 30 cl de Crème Fleurette
- 70 g de Miel de Lavande
- 80 g Jaunes (4)

BLANCS ALLÉGÉS:

- 180 g de Blancs
- 75 g de Sucre

CARAMEL TENDRE :

- 200 g de sucre
- 20 cl de crème fleurette
- Fleur de sel

PRÉPARATION

CRÈME ANGLAISE AU "MIEL DE LAVANDE":

Fouetter légèrement les jaunes d'œufs dans un cul de poule. Dans une casserole on porte à frémissement le lait, la crème et le miel avant de verser l'ensemble tout en fouettant sur les jaunes. On mélange bien, on remet le tout dans la casserole et l'on porte délicatement en vannant en continu avec une spatule cette crème à 85° pour une cuisson à la nappe. Stopper la cuisson en débarrassant aussitôt dans un autre contenant tout en passant la crème au travers d'une passette. Refroidir et remuer de temps en temps pour une tombée en température plus homogène.

(La qualité de la cuisson dépendra du choix de la casserole, adaptée à la quantité de crème, il faut de l'épaisseur pour une montée en température progressive à petit feu.)

BLANCS ALLÉGÉS:

On commence par faire monter les blancs sans sucre avant de les serrer en deux ou trois reprises avec le sucre. Après chacun sa technique pour le moulage ou la cuisson qui sera rapide, trois minutes au maximum pour donner un repère.

Pocher dans du lait, au micro-ondes sur une assiette, dans un four vapeur ou ventilé à 180°. Moi je les ai moulés dans des cercles, après cuisson les blancs sont légèrement soufflés et se rétractent en refroidissant. Je les surveille et quand ils ne dépassent plus que de deux millimètres du cercle je les arase avec un couteau en appui sur le cercle.

CARAMEL TENDRE :

On fait chauffer la crème sans la faire bouillir pour éviter l'accident en décuisant notre caramel. Attention ! Dans une casserole je fais chauffer le sucre avec un petit trait d'eau. Lorsque le caramel est blond je stoppe la cuisson hors du feu avec la crème que j'ajoute tout en fouettant. On ajoute une pincée de fleur de sel et l'on reporte l'ensemble à ébullition pour dissoudre avec le fouet les quelques traces de caramel figé sur les parois de la casserole et on débarrasse. Une fois refroidi, mettre en poche pour un décor assuré.

On laisse tomber la tuile en pâte à cigarette et l'on concasse de belles amandes entières pour rajouter du plaisir sans ajouter de sucre.

C'est en nappant votre île de caramel que vous assurerez l'équilibre de l'ensemble.



Gabriel Pérona

MAS DU LANGOUSTIER À PORQUEROLLES



“
**Cuisinier et
pêcheur, la mer
fait partie de
mes racines...**”

Ce lieu est exclusif, magique, grâce au talent du chef Gabriel Pérona, natif de la presqu'île de Giens qui connaît bien la mer et sa région.

Défenseur d'une pêche respectueuse et artisanale, sa passion, il entretient un rapport fusionnel avec la mer et continue de pêcher dès qu'il a un instant. Les plus beaux produits de la mer sont magnifiés avec tendresse et beaucoup d'imagination : la Méditerranée est omniprésente, il affectionne les poissons de ligne, langoustes, coquillages et crustacés issus d'une pêche locale, éco-responsable... Un parcours aujourd'hui salué d'un titre de Maître restaurateur pour ce jeune talent ! ... On citerait volontiers Rodrigue dans le Cid « Aux âmes bien nées, la valeur n'attend point le nombre des années »

Une enchanteresse fraîcheur règne dans les serres de Joëlle Etienne qui cultive depuis près de 5 ans plus de 12 variétés d'agrumes. Quelques perles de citron caviar, un zeste de combawa, quelques gouttes de jus de yuzu, une tranche de main de Bouddha... Encore méconnus il y a quelques années, ces fruits affublés de noms étranges, subliment désormais les assiettes des

« Surprendre... lire la surprise dans le regard de ceux qui découvrent pour la première fois ces agrumes des plus insolites, est devenu son crédo! »

Chefs qui à l'instar de Gabriel Pérona [du Mas du Langoustier à Porquerolles] sont de plus en plus nombreux à se convertir.

À la Crau, nichée en pleine campagne, l'exploitation de Joëlle s'étend sur 1 ha et compte pas moins de 273 jeunes arbres. Au plus près de la nature, elle favorise les circuits courts et œuvre pour une production locale en conversion

bio. Une évidence pour elle, qui fait venir les abeilles d'un apiculteur local pour la pollinisation de ces agrumes. Chaque année, Joëlle prend plaisir à dénicher pour ses clients des nouveautés venues d'ailleurs. Surprendre... lire la surprise dans le regard de ceux qui découvrent pour la première fois ces agrumes des plus insolites, est devenu son crédo!

Le citron caviar est sans doute l'un des plus rares et plus recherchés. Sous son écorce douce et parfumée se cachent de petites billes translucides croquantes qui lorsqu'elles éclatent en bouche libèrent une explosion de saveurs acidulées. Un citron comme nul autre, original et dirons-nous même : « chic », qui en épate plus d'un!

Joëlle Etienne
PRODUCTEUR D'AGRUME À LA CRAU





De forme cylindrique, les fruits du citron caviar sont longs de 4 à 8 cm. Sa peau fine et plutôt lisse se décline selon les variétés en un panel de vert, de noir, de jaune et parfois même de rouge et de marron. Ce citron si particulier, s'utilise avec parcimonie tel un aromate ou condiment qui viendrait subtilement relever la saveur d'un plat. Seulement quelques billes suffisent pour rehausser un tartare, un poisson grillé ou encore des fruits mer tels que des huîtres et des Saint-Jacques dont le mariage s'avère souvent des plus surprenants.

Le citron caviar s'invite également dans les salades de fruits et se glisse avec

panache dans les cocktails. Un agrume « déroutant », qui aime se retrouver là où on ne l'y attend pas!

Joëlle propose tout au long de l'année diverses variétés de citrons caviar aux fruités différents telles que le blanc, le champagne, le poivré au gout plus corsé, le rouge aux notes d'orange sanguine et le rose qui rappelle des arômes de pamplemousse. La culture du citron caviar est fastidieuse, « c'est un sacerdoce » qui produit que de petits volumes. Phytosensible, « tout

est une attaque pour lui » ce qui rend la culture en bio d'autant plus difficile! Ils ne sont d'ailleurs que 3 producteurs bio en France!

« J'aime beaucoup ce côté fraîcheur qui vient contrebalancer le coté iodé et salin de mes plats. Cela apporte du peps et un certain équilibre! »



Joëlle Etienne fait des colis pour les chefs/restaurateurs et le grand public à partir de 1kg avec Chronofresh, dans toute la France.



INGRÉDIENTS

PRÉPARATION POISSON :

- Dos de poisson écaillé et sans peau
- 500 gr de sel
- 200 gr de sucre
- 20 gr de thé vert citron en feuilles

BISCUITS ÉPONGES :

- 130 gr de coriandre
- 8 gr de levure chimique
- 3 œufs
- 80 gr de farine
- 125 gr d'eau

PICKLES GINGEMBRE :

- 200 gr de gingembre
- 200 gr d'huile d'olive
- 200 gr de vinaigre balsamique blanc

Pêche du jour

PRÉPARATION

PRÉPARATION POISSON :

Rouler le poisson dans le mélange, puis réserver pendant 30 minutes au frigo. Rincer à l'eau claire et sécher. Puis découper finement afin de faire des sashimis.

BISCUITS ÉPONGES :

Mixer l'ensemble des ingrédients puis les mettre dans un siphon chantilly (2 cartouches). Laisser la bouteille allongée durant 24h dans le frigo. Ensuite mettre ce mélange dans des petits gobelets en carton (type café expresso). Faire cuire au four à micro-onde quelques secondes. Veillez à bien surveiller, lorsque l'appareil a doublé de taille, couper la cuisson. Donner un coup de couteau sur le pourtour pour faciliter le démoulage, puis faire refroidir 10 min en retournant le gobelet sur l'envers. Ensuite démouler et réserver.

PICKLES GINGEMBRE :

Découper le gingembre en fines lamelles à la mandoline. Puis faire cuire doucement le mélange d'huile et de vinaigre à la casserole. Faites attention de ne pas vous brûler ! Restez vigilant, dès le début de l'ébullition, coupez le feu. Ajouter le gingembre en lamelles puis fermer

avec un couvercle. Une fois, le mélange froid, récupérer le gingembre et rouler les lamelles sur elles-mêmes. Réserver.

ROULEAU DE CITRON CÉDRAT :

Couper le citron finement (1 mm) dans le sens de la longueur (3 couleurs : zeste, chair blanche et pulpe). Puis réserver dans l'huile d'olive. Rouler lors du dressage.

PURÉE DE CORIANDRE :

Mélanger 500 gr de purée de citron confit, 200 gr de coriandre et du colorant vert si vous souhaitez plus de couleur.

CONDIMENT :

Mélanger du gingembre, une échalote et une cibette verte finement ciselés. Puis y ajouter du citron caviar.

VINAIGRETTE :

Mélanger 250 gr de purée de mandarine sans sucre bio, 50 gr de vinaigre balsamique blanc et 100 gr d'huile d'olive. Réserver dans une saucière. Dressez l'ensemble des éléments du plat comme sur la photo. Utilisez une pipette pour faire des points de purée de coriandre. Saupoudrez le poisson du mélange condiment et ajoutez quelques gouttes de vinaigrette.



Nicolas Pierantoni

ABBAYE DE LA CELLE



“
Je ne suis
rien sans les
autres”

Nicolas Pierantoni est un chef inspiré par la nature environnante, pour qui le respect du produit est un impératif absolu. Car la nature ne prend un sens, pour le cuisinier, qu'à travers la relation qu'il noue avec elle. Nicolas révèle des saveurs authentiques, celles de produits sains, des herbes aromatiques, pour offrir des saveurs originales et vraies. On est bien chez Alain Ducasse... La tradition sans ostentation cette ligne directrice laisse une grande liberté à son chef-enfant du pays!

Vincent
Duclos
MARAÎCHER À TOURVES

Au détour d'un petit chemin caillouteux, nous arrivons bringuebalant au « Potager d'à côté » où Vincent Duclos, nous salue chaleureusement le sourire aux lèvres. Ici, le calme est au rendez-vous, nous faisant sentir au plus loin de la civilisation.

Devenu maraîcher sur le tard, Vincent a choisi en 2010 de planter ses racines

à Tourves sur une terre laissée en friche depuis plus de 50 ans. Ce lieu jadis inhospitalier est alors devenu un havre d'abondance naturel célébrant la saisonnalité. Pour le Chef Nicolas Pierantoni [Abbaye de la Celle], les légumes qui y poussent sont une invitation au goût d'antan, au « vrai » sans artifices.

La sincérité et la confiance sont au cœur de la relation qui unie Nicolas

et Vincent. « Au départ on choisit quelque chose, on choisit un lieu, on choisit quelqu'un... Et après c'est comme un couple, si ça tient c'est qu'il y a un échange, un partage, c'est qu'il y a une cohérence. »

Chacun va alors orienter l'autre, bâtissant pas à pas une osmose entre le champ et la cuisine. Au gré des saisons, la carte de Nicolas évolue et s'emplit de saveurs nouvelles et distinctes. « Assez souvent avec Vincent on partage et on goûte certaines choses. J'aime faire venir à ma table mes producteurs ». Au fil des ans, les deux « amis » ont su tisser une véritable collaboration, les poussant même à repenser ensemble le potager de l'Abbaye.

« Vous regardez ses mains, c'est un vrai agriculteur ! »



Vincent Duclos respire la plénitude d'un homme qui vit pour sa passion! En arrivant sur ses terres inexplorées depuis fort longtemps, il a appris ce que signifiait le mot patience. Arracher, désherber, creuser, semer... Jour après jour, avec force et volonté, il a su recréer une biodiversité saine et un paradis terrestre où ses légumes bios s'épanouissent pleinement sans pesticides ni engrais. Un dur labeur qui n'aurait été possible sans sa jument de trait, Océane, avec qui il trace chaque jour « la voie à suivre ». Mais comment ses légumes font-ils pour être si savoureux ? La clef, il la trouve dans la biodynamie qui rythme chacune de ses décisions. Pour lui, ce qui est primordial, c'est le travail du sol. « Un sol qui est carencé donne des légumes carencés ». Tous les 3-4 ans, il fait des rotations de parcelles et aère sa terre, ce qui limite

« Un sol qui est carencé donne des légumes carencés »

considérablement les maladies pour les plantations à venir.

Des projets, il en a toujours plein la tête! Vincent expérimente sans cesse de nouvelles variétés qui offrent une dimension gustative différente. En saison, il récolte à pleine maturité des légumes oubliés mais aussi des variétés anciennes de tomates telles que la rose de Berne, la cœur de bœuf rose, rouge et orange, la black et la green zebra mais aussi la noire de Crimée. « Chacune de ces tomates a son identité... un goût, une couleur et une texture qui lui sont propres ». Côté courgettes, les blanches de Virginie, les jaunes, les vertes et les zébrées occupent une place de choix dans le potager de Vincent et mettent les papilles en éveil de tous les fins amateurs.





Tarte de fleur de courgette

INGRÉDIENTS

- 18 pièces de fleurs de courgette
- 6 pièces de tomates cœur de bœuf
- 1 botte de cébette
- 2 pièces de cœur de bœuf jaune
- 200 gr de tomate cœur de pigeon
- 1 bouquet de basilic
- Huile d'olive
- Sel/poivre
- 1 bouquet de thym
- 50 gr de pignon de pin
- Ails

PRÉPARATION

Monder les tomates cœur de pigeon, assaisonner huile d'olive, sucre, sel, poivre, basilic, thym. Confire au four à 90°C pendant 2h00. Laver et tailler les fleurs de courgette. Chemiser un cercle avec les fleurs de courgette, incorporer les tranches de tomate assaisonnée huile d'olive cébette, sel, poivre. Refermer et

cuire à 150°C pendant 12 min. réalisé le pistou, blanchir le basilic, mixer avec les pignons de pin, l'ail et monter à l'huile d'olive. Disposer sur les tartes, les tomates confites, les tomates cœur de bœuf jaune, les sifflets de cébettes, le basilic et émiettera le thym

Royale de tomate

INGRÉDIENTS

- 1 oignon blanc
- 1 kg de tomate
- 100 gr de crème liquide
- 2 jaunes d'œufs
- 2 œufs entiers
- 1 bouquet de basilic
- 10 gr de sucre
- 4 gousses d'ails
- Huile d'olive
- 200 gr de caillé de chèvre
- Sel/poivre

PRÉPARATION

Monder les tomates, coupées en pétale, épépiner. Assaisonner quelques pétales avec l'huile d'olive, sel, poivre, sucre, basilic et confire au four pendant 2h30 à 90°C. Suer l'oignon blanc émincé, ajouter le basilic, l'ail, le reste des tomates et assaisonner. Cuire à feu doux jusqu'à l'obtention d'une concasse de tomate bien sèche. Refroidir la concasse. Dans une calotte, mélanger 330 gr de concasse de tomate, 110gr de crème liquide, 2 jaunes d'œufs, 2 œufs entiers et assaisonner. Peser 80 gr d'appareil par assiette creuse, filmer l'assiette et cuire à 80°C dans un four vapeur pendant 16 min. Enlever le film et laisser refroidir. Rouler les pétales de tomates avec le caillé de chèvre au préalable assaisonné avec huile d'olive, basilic ciselé, sel et poivre. Disposer sur les royales les tomates confites, le basilic et agrémenter d'un filet d'huile d'olive.



Geoffrey POËSSON

LA BADIANE À SAINTE MAXIME

“
La cuisine est le
reflet de l'âme,
un don de soi,
un acte d'amour”

Dans une ambiance chaleureuse alliant modernité et matériaux nobles, Geoffrey Poësson vous invite à découvrir une cuisine de marché créative, raffinée et équilibrée. Amoureux du terroir, ce Chef à trois toques sublime par sa créativité des produits savamment choisis et joue avec une parfaite maîtrise sur les textures, les associations subtiles tout autant que sur les cuissons et les assaisonnements. Une adresse incontournable à Sainte-Maxime qui ravira à coup sûr les palais les plus exigeants.

**Thierry
Olivier**
OLÉICULTEUR À SAINTE-MAXIME

Un panorama incroyable sur le Golfe, des lignes d'oliviers à perte de vue... Nous sommes bien chez Thierry Olivier au domaine de la Pierre Plantée. Sur les hauteurs de Sainte-Maxime, l'un des plus gros domaines oléicoles du Var bénéficie d'un emplacement privilégié et d'un climat des plus doux. La Pierre Plantée, c'est avant tout une oliveraie de 4000 arbres, de 14 variétés différentes qui produisent un mélange unique au monde: Une huile d'olive de France vierge extra au fruité vert, que le Chef Geoffrey Poësson [La Badiane à Sainte-Maxime] apprécie tout particulièrement.

Cet ancien maraîcher, devenu oléiculteur en 1987, nous conte avec justesse et fougue sa passion pour l'or vert et comment avec la détermination d'un seul homme son domaine est devenu l'un des plus importants de la région. Son huile,

estampillée du label « Huile d'olive de France » en a conquis plus d'un et se révèle en un assemblage très pointu aux arômes délicats de tomate verte, d'artichaut cru ponctués d'une note subtilement poivrée. « Personne ne fait la même huile que moi! »

Une huile « très vive sans amertume en fin de bouche », selon Geoffrey Poësson qui « arrondit ses plats »... « Quand tu

veux atténuer le côté un peu gras d'un plat en bouche, tu vas jouer sur l'acidité, la vivacité, sur la fraîcheur ».

Sur ses 22 parcelles, Thierry possède pas moins de 14 variétés différentes qui ont entre 18 et 33 ans d'âge, allant

des plus typiques de notre terroir, comme l'Aglandau, la Bouteillan, la Grossane, la Picholine... aux moins connues à l'instar de la Cornicabra. « Je fais partie de ceux qui en ont le plus dans toute la Provence ».

*Une huile
« très vive sans
amertume en fin
de bouche », selon
Geoffrey Poësson.*





Afin de favoriser leur pollinisation, sur chacune de ses parcelles, Thierry a planté 3 variétés côte à côte. D'une année à l'autre et dépendamment de la maturité des olives, Thierry ne sait jamais par quelle parcelle il va débiter sa récolte ! Une cueillette qu'il fait manuellement de novembre à fin décembre à l'aide de peignes, avant que toutes les olives n'arrivent à maturité, c'est à dire lorsqu'elles sont vertes ou « tournantes ».

Après la récolte, les olives sont a p p o r t é e s immédiatement au Moulin de Callas où elles sont triturées en chaîne continue (extraction à froid). Il faut alors compter environ 7 kilos d'olives pour obtenir un litre d'huile d'olive au « fruité vert ». Cette huile est ensuite ramenée au domaine, où elle

est stockée puis conditionnée en bidons ou bouteilles. Tel un parfumeur, Thierry fait ses assemblages au nez, en bouche... Une recette, un goût préservé d'année en année. « Il est plus facile de retrouver un même goût, une même identité avec 14 variétés différentes plutôt qu'avec deux ».

« En Provence et en Toscane, on a la particularité de ramasser nos olives vertes pour ne pas qu'elles gèlent et pourrissent sur l'arbre [...] une olive à -3, elle est foutue ».

Jour après jour, Thierry veille au bon développement de ses arbres et leur apporte un soin particulier. Chaque année, il taille 1/3 de ses oliviers. « L'année où on les taille il n'y a pas d'olives, l'année d'après ils produisent beaucoup ». L'olivier demande très peu

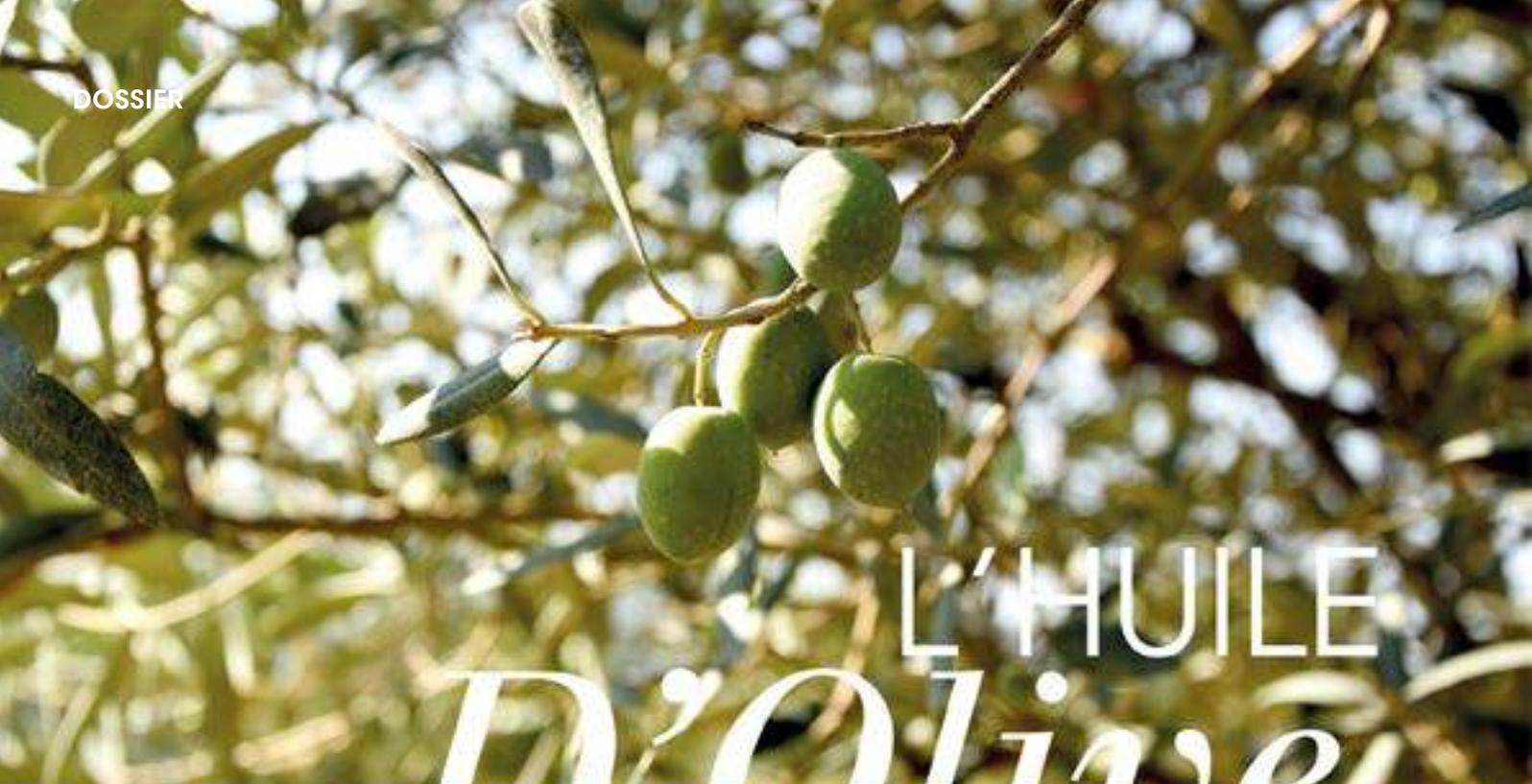
de traitement, « de toutes les cultures européennes en traditionnel, c'est celle qui est la plus propre [...] Il existe un seul prédateur, c'est la mouche de l'olive ».

L'huile d'olive de Thierry est disponible directement au domaine de la Pierre Plantée. Si le temps est au beau fixe lors de votre venue, profitez-en pour approfondir vos connaissances de l'olivier, de sa culture et de ses appellations lors d'une visite de l'oliveraie! (Les vendredis à 10h en avril-mai-juin-septembre et les mardis et vendredis à 10h en juillet-août).





**DOMAINE
LA PIERRE PLANTEE**



L'HUILE D'Olive

Trompé, floué, abusé... OUI ! Mais il ne tient qu'à nous de faire le bon choix !

Bien trop souvent l'huile d'olive que nous consommons est de piètre qualité ou tout simplement frelatée ! Cela est loin d'être une surprise et pourtant, nombreux sont ceux qui tombent dans les pièges de ce marché des plus fallacieux ! Il n'est pas toujours facile de s'y retrouver et la quête d'une « bonne » huile d'olive relève parfois plus d'une « péripétie ». Mais alors, où regarder ? À qui faire confiance ?

En France, la consommation d'huile d'olive dépasse très largement la production nationale, ce qui pousse les industriels et même les moyens et petits commerçants à faire preuve d'une imagination sans faille faisant pencher, toujours plus, le poids du profit dans la balance. Et de fait, les fraudes ne cessent d'augmenter, dont une des plus fréquentes consiste en l'incorporation d'huile de colza, de tournesol, ou encore d'huile de grignons d'olive (résidus) à l'huile vierge. À côté de ça, les assemblages de diverses origines vont bon train. Aujourd'hui, même

sur les marchés plein-air et les foires estivales, la vigilance reste de mise ! Malgré tout cet appareil de convivialité et de « starisation » des produits du

« Plus coupée encore que la cocaïne ».

terroir, nous ne sommes pas à l'abri de tomber sur un leurre. Huile d'olive de pays... Oui, mais de quel pays ? Et ne parlons pas du conditionnement et des règles d'hygiène sanitaire qui sont bien souvent déplorables au-delà du

pensable.

D'après une enquête des services de la Répression des Fraudes, en France, près d'une bouteille d'huile d'olive sur deux ne serait pas conforme à la législation, et une sur quatre serait à surveiller !

« Plus coupée encore que la cocaïne ». Le journaliste américain Tom Mueller dans son enquête Extra Virginity a même démontré que les profits tirés de l'huile d'olive peuvent être très supérieurs à ceux de la cocaïne, avec beaucoup moins de risques.

Les huiles d'olive les plus courantes sur le marché sont des huiles dont l'origine et l'année de récolte ne sont pas indiquées. Pour quelles raisons ?

Pour les grands volumes, les approvisionnements se font rarement en direct ! Les olives voyagent, « voient du pays » et proviennent principalement d'Espagne, d'Italie et de Grèce. Des assemblages sont alors faits avec la plus grande minutie, en fonction des lots disponibles, des meilleurs prix, sur un marché très spéculatif. Un parcours hasardeux des marchandises, des circuits complexes avec lesquels il devient facile de brouiller les pistes, mélanger les origines, éluder les contrôles et falsifier les sources. Une véritable « entreprise » florissante qui

À l'instar du vin, l'huile d'olive est un produit qui vit à l'exception près que celle-ci s'altère avec le temps.

parvient à en berner plus d'un ! Soit... Cela n'est pas illégal. Seuls les graves abus ne passent pas au travers des mailles du filet. La fraude vient de la « non-information » aux consommateurs, comme le fait que l'on ait utilisé des huiles de qualité inférieure et que l'on fasse passer le mélange pour « un grand cru ».

À l'instar du vin, l'huile d'olive est un produit qui vit à l'exception près que celle-ci s'altère avec le temps. Plus elle est fraîche et récente, plus l'amertume est prononcée, ce qui lui octroie une ardeur incomparable, poivrée et piquante qui témoigne de sa qualité. À l'inverse, une huile plus vieille présente des arômes moins prononcés. Ce en quoi les « gros faiseurs » se pouvoient en mélangeant plusieurs années de production afin de niveler le goût de l'huile.

« UN PARCOURS HASARDEUX

DES MARCHANDISES, DES

CIRCUITS COMPLEXES AVEC

LESQUELS IL DEVIENT FACILE

DE BROUILLER LES PISTES,

MÉLANGER LES ORIGINES,

ÉLUDER LES CONTRÔLES ET

FALSIFIER LES SOURCES. »



DOSSIER

Toutefois, il existe de nombreuses huiles d'olives de qualité en France.

Il suffit simplement de suivre quelques conseils pratiques et de bien observer et décrypter les étiquettes !

D'où provient mon huile d'olive?

Voilà une question qui fait écho à beaucoup de monde. Pour y répondre, il est intéressant de se pencher sur les différentes appellations et labels qui sont assurément un signe de qualité et d'exception. Dans la réglementation, l'origine d'une huile d'olive est définie à la fois par le lieu de récolte des olives ET par le lieu d'extraction de l'huile d'olive.

AOP - Appellation d'Origine Protégée

Une AOP est une appellation européenne qui garantit une production, une transformation et une élaboration dans une zone géographique bien spécifique avec des contraintes liées à la tradition. En France, nous comptons 8 appellations d'origine protégées dont 6 pour la Provence. Les particularités de chacune sont bien précises :

• AOP huile d'olive de la vallée des Baux-de-Provence

Elle impose 5 variétés d'olives : Salonenque, Bérugnette, Verdale (2 variétés principales doivent être obligatoirement présentes) ainsi que la

Picholine (ne devant pas dépasser 10% du verger). Cette huile se décline en 2 finitions, le fruité vert et le fruité noir (fruité mûr ou huile d'olive maturée).

• AOP huile d'olive d'Aix-en-Provence

Elle s'étend sur une zone géographique large : Bouches-du-Rhône et Var. Les variétés principales (80% minimum) sont l'Aglandau, la Cayanne et la Salonenque. Les variétés secondaires

C'est généralement le fruité vert qui domine dans cette AOP.

sont quant à elles : Bouteillan, Grossane, Picholine, Verdale des Bouches-du-Rhône, auxquelles s'ajoutent les variétés locales telles que petit Ribier, Sabine, Saurine, Sigeoise et Triparde. C'est généralement le fruité vert qui domine dans cette AOP.

• AOP huile d'olive de Nice

Située sur la zone géographique des Alpes-Maritimes, l'AOP huile d'olive de Nice est une huile mono-variétale. La seule variété admise est la Cailletier. Cependant, des variétés pollinisatrices ou des variétés locales anciennes sont acceptées à hauteur de 5%, comme notamment Arabanier, Blanquetier,

Blavet, Nostral, Ribeyro

• AOP huile d'olive de Nyons

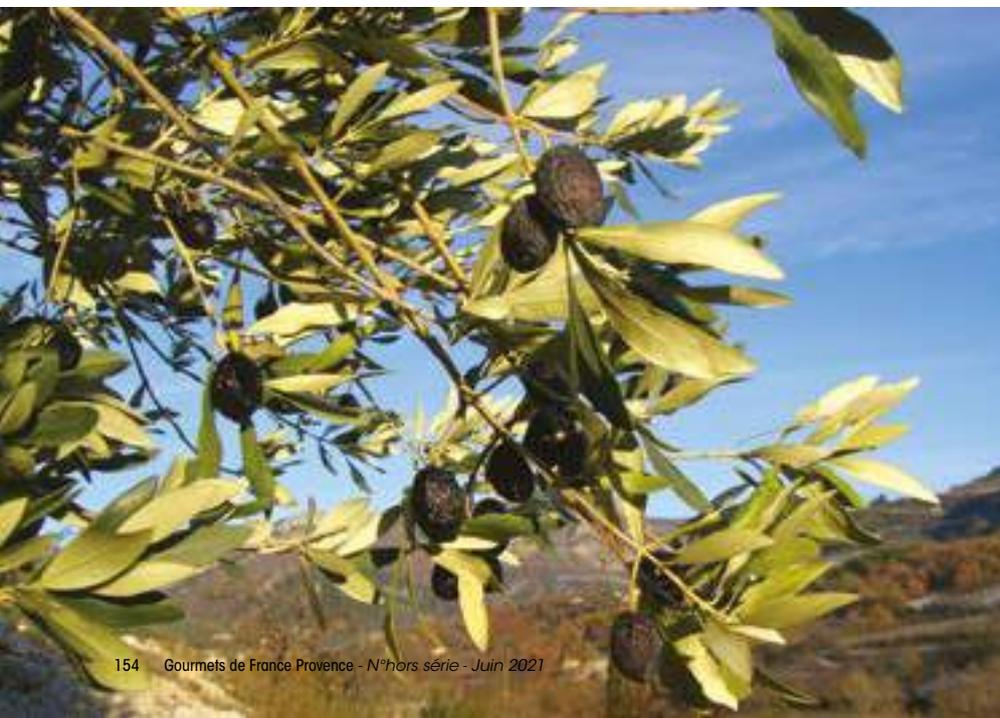
Située sur une zone géographique entre la Drôme et le Vaucluse, l'AOP Nyons n'autorise qu'une seule variété d'olives, la Tanche.

• AOP huile d'olive de Haute-Provence

Cette dernière est située sur une zone géographique étendue allant des Alpes-de-Haute-Provence, au Bouches-du-Rhône, en passant par le Var et le Vaucluse. La variété principale (80 % minimum) est l'Aglandau, toutefois elle compte un grand nombre de variétés secondaires telles que Bouteillan, Picholine, Tanche, auxquelles s'ajoutent les variétés locales anciennes comme Boube, Colombale, Estoublaise, Filaire, Grappier, Rosée du Mont d'Or.

• AOP huile d'olive de Provence

Les variétés d'olives imposées par l'AOP huile d'olive de Provence sont: Aglandau, Bouteillan, Cayon, Salonenque. Peuvent s'ajouter des variétés secondaires telles Grossane, Picholine, Tanche et les variétés dénommées localement Brun, Cayet, Ribier, Cayanne, Verdale des Bouches-du-Rhône. Il faut dans l'huile d'olive au moins deux variétés principales au sein de l'oliveraie.



IGP - Indication Géographique Protégée

L'IGP est une initiative Européenne qui se rapproche de l'AOP mais en moins strict. Au moins une étape parmi la production, la transformation ou l'élaboration du produit doit avoir lieu dans l'aire géographique délimitée. La relation entre le produit et son origine est donc moins forte mais suffisante pour conférer une caractéristique ou une réputation au produit.

« Origine France » ou « Huile d'Olive de France »

Ces labels garantissent une huile d'olive 100 % issue d'olives récoltées en France et triturées en France. Elles proviennent exclusivement du Midi de la France, seule aire de production reconnue. Depuis quelques années, grand nombre d'oléiculteurs se tournent vers ce label, le préférant aux AOP qui imposent un cahier des charges parfois trop strict. La qualité de ces huiles n'en reste pas moins exceptionnelle.

Les huiles d'olive à éviter :

« Origine UE »

Huile d'olive issue d'olives récoltées et triturées dans l'Union Européenne. Soit le pays de récoltes et d'extraction sont différents, soit il s'agit d'un mélange d'huiles de diverses provenances de l'Union Européenne (0% d'huile d'olive française).

« Origine UE et non UE »

Mélange d'huiles provenant de l'Union Européenne et de pays non européens.



Que lire sur une étiquette ?

Nom (raison sociale) et adresse

Mention obligatoire, elle identifie celui qui prend la responsabilité de commercialiser l'huile d'olive. Cela peut être le producteur, le moulin, un commerçant, un négociant...

Attention, ce n'est en aucun cas une mention qui permet de connaître l'origine du produit.

Millésime

Cette mention est facultative. Elle indique l'année au cours de laquelle ont été récoltées les olives.

Si l'année ne figure pas sur l'étiquette, rien ne laisse présager que l'huile d'olive sera fraîche et de bonne qualité.

Origine

Cette mention est obligatoire depuis 2009, sur les huiles d'olive vierges et vierges extra.

Passez votre chemin :

- **Si l'origine n'est pas mentionnée**

- **Si le vendeur vous certifie que l'huile est « du pays » alors que l'étiquette mentionne « Origine UE ».**

Huile d'olive vierge / vierge extra

La mention « vierge » indique que l'huile a été extraite par des procédés mécaniques qui n'ont pas altéré les qualités premières du produit. Il s'agit d'un « pur jus de fruits ». Une huile d'olive « vierge extra » possède un taux d'acidité à 0,8 et une absence totale de défaut. Une huile d'olive « vierge », quant à elle, présente un taux d'acidité compris entre 0,8 et 2 et peut révéler un très léger défaut au nez et en bouche. Les huiles en goût à l'ancienne (ou olives mûrées) sont des huiles d'olives vierges. Pour information, le taux d'acidité est un marqueur de dégradation de l'huile. Il ne se perçoit ni au nez, ni en bouche.

Si la dénomination commerciale ne porte pas une de ces mentions, cela signifie que l'huile a été obtenue par raffinage ou par d'autres procédés qui ont fait disparaître goût, odeur et couleur.

1ère pression à froid / extraite à froid

Cette mention est facultative. « Pression » si l'huile est extraite via un système de presses hydrauliques. « Extraite » si l'huile est extraite via un système de centrifugation ou de percolation. Dans tous les cas, la température d'extraction est plus ou moins de 27°C.

Ces mentions ne préjugent en rien de la qualité de l'huile d'olive. Le système d'extraction utilisé n'influence aucunement le goût de l'huile.

Date de Durabilité Minimale (DDM)

La mention « À consommer de préférence avant le ... » est obligatoire. Au-delà de la date inscrite, l'entreprise qui met en bouteille ne garantit plus que le produit ait maintenu ses propriétés intactes et ses qualités gustatives originelles. Plus une huile est riche en composés phénoliques (antioxydants naturels) plus elle sera stable dans le temps. En revanche, de mauvaises conditions de récolte, de transformation et de stockage peuvent faire chuter cette DDM. À savoir également, plus une huile a un indice de peroxyde (IP) élevé, plus l'huile a de chance de rancir rapidement.

Une fois ouverte consommez votre huile rapidement en la conservant dans un environnement sec, frais, à l'abri de la lumière.



Comment définir le métier d'oléicole ?

C'est une passion pour le terroir ! Je suis presque comme un nez en parfumerie. Il faut avoir un grand intérêt pour l'analyse sensorielle et la compréhension d'un écosystème particulier. Déguster l'huile d'olive est une chose très difficile. C'est un bagage assez complet, avec à la fois avec un peu de botanique, un peu de biologie moléculaire, un peu de géographie et d'histoire. Ma base de connaissances est empirique et s'améliore d'année en année. Il a fallu que j'étudie des choses que je n'aurais jamais pensé devoir étudier. On apprend tous les jours.

C'est aussi un travail de chercheur... Mon métier est d'aller chiner, dans les grandes appellations et au-delà, les meilleurs talents !

En quoi la dégustation d'huile d'olive est comparable à la dégustation de vin ?



É Interview

Eric Verdier

Oléicologue

Il y a des niveaux de qualité qui sont aussi larges. Pour moi, la couleur à de l'importance, le nez aussi mais ce qui est le plus important, c'est la bouche qui va faire 70% de la dégustation et de la note. Il y a une signature de l'huile d'olive dans la bouche ! Il y a beaucoup plus d'arômes qu'au nez. L'huile d'olive a également comme le vin une astringence.

Dans les normes de dégustations des concours en huile d'olive on nous impose des verres bleus ce qui nous permet de nous arrêter qu'à une chose, la qualité organoleptique au niveau nasal et de la dégustation. Toutefois pour moi, la couleur me donne 50% de l'information sur le produit

Le spécialiste que vous êtes réchauffe t'il (légèrement) son huile avant dégustation, afin qu'elle exhale tous ses arômes, exprime tous ses tanins ?

Non, je la déguste en général entre 19 et 22 degrés, car si c'est trop chaud on modifie très vite la volatilité de l'huile. À 16 degrés, c'est un peu froid elle ne va pas exhaler ses parfums et même en bouche elle met un peu plus de temps à chauffer par la langue.

Pourriez-vous définir «Les grands crus de l'huile d'olive » ?

Aujourd'hui, on pourrait dire qu'il y a environ 150 zones de productions qui

sont de vrais grands crus. Il y a bien sur les AOP qui sont connues. En France, je mettrais en numéro un la Vallée des Baux. Un grand cru c'est un tout ! C'est une démarche comme un vigneron qui aime sa terre et qui la cultive. Ceux qui font de la bonne huile d'olive sont ceux qui assument l'intégralité de la production jusqu'à la trituration. Un grand cru dépend non seulement de la qualité du moulin, des olives et donc du millésime, mais aussi et surtout du fait qu'on ne coupe pas sur une même cuve des olives avec des maturités physiologique très différentes. Faire une huile d'olive c'est très simple mais à la fois hyper compliqué. C'est pour ça qu'il n'y a pas de grandes huiles

DOSSIER

d'olives sans traçabilité. Si elle est coupée, l'huile n'est plus une huile de cru. Il faut privilégier les producteurs qui ont leur propre moulin et leurs propres vergers.

Contrairement au vin, l'huile ne se bonifie pas avec le temps ? Pourquoi ?

L'huile est à la fois comme le vin et son opposé. Elle ne vieillit pas parce que c'est un corps gras. Ce gras s'oxyde, jour après jour, inexorablement. Entre le jour J de la pressée quand on met en bouteille et à peine 10 mois après, on a déjà perdu de 10% à 20% de la qualité. Plus elle vieillit, plus elle devient adipeuse. La fluidité qu'on a en bouche se perd un peu et les molécules aromatiques se dégradent.

Quelles sont les astuces pour conserver au mieux notre huile d'olive ?

Il y a qu'une seule façon de la conserver, c'est de la garder dans le noir à une température de 15-16 degrés ou du moins inférieure à 18 degrés, pour qu'elle ne s'abîme le moins possible. Ça ne coûte rien et on a toujours un petit coin frais dans la maison.

Comment définiriez-vous une bonne huile d'olive ?

Une bonne huile doit être nuancée. On cherche des choses légères avec des notes de fleurs blanches, d'amande douce, éventuellement de pomme au four, de pommes vertes, de concombre quelque fois d'artichaut pour des olives récoltées très verte. Ce champs aromatique (10-12 arômes pas plus) se combinent comme dans un grand bouquet. Des arômes subtils... on est dans la douceur, il faut qu'on ait toujours une petite note légèrement verte et quand je dis verte j'entends qu'elle soit légère et aérienne. Les bonnes huiles d'olives sont là en suavité, en élégance avec juste une petite pointe rafraîchissante ou un petit peu piquante sur la fin qui vous titille. Au goût ce qui va être important c'est d'avoir une grande fluidité. Le miracle de l'huile d'olive c'est d'être à 99,9 % un pur lipide qui n'a, quand elle est réussie, aucune adiposité, aucune mollesse, aucune lourdeur. Elle s'étale sur votre langue, elle doit être végétale sans avoir d'amertume brutale ni astringente.

Si vous avez une rigidification de la muqueuse cela signifie qu'elle est acerbe, dur et métallique. Là, c'est qu'il y a un problème d'oxydation. Je suis aussi à la recherche de quelque chose qui ne sent jamais fort. Une huile qui sent un peu fort, quel que soit l'odeur, c'est qu'elle a un défaut.

Comment la choisir ?

L'étiquette... avoir une traçabilité. Quelqu'un qui fait de la bonne huile d'olive, a envie de parler de son produit. S'il n'y a pas d'informations sur l'étiquette, c'est qu'il y a un problème. S'il n'y a pas le millésime, c'est que c'est un coupage de plusieurs années, donc c'est une vieille huile d'olive. Pour une bonne huile d'olive, il faut toujours payer l'authenticité !

Quelles différences entre un fruité vert, un fruité mûr ou même noir ?

C'est des différenciations marchandes pour pouvoir tout vendre, c'est du pur marketing ! Ce qui est important à savoir, c'est que toutes les olives démarrent à peau blanche et finissent à peau noire. Pour moi, la grande huile d'olive ce n'est ni du fruité vert, ni du fruité mûr, ni du fruité noir. Pour moi, il y a seulement deux catégories qui



**LES BONNES HUILES D'OLIVES SONT LÀ EN
SUAVITÉ, EN ÉLÉGANCE AVEC JUSTE UNE PETITE
POINTE RAFRAÎCHISSANTE OU UN PETIT PEU
PIQUANTE SUR LA FIN QUI VOUS TITILLE.**

sont : le floral et le végétal. Quand la peau est restée verte elle a énormément de composants aromatiques qui sont extrêmement végétaux. Quand la peau est brillante, bien verte avec des petites tâches blanche, là en général c'est le signe qu'il faut récolter. Pourquoi tout le monde ne fait pas ça ? Parce qu'en général, il vous faut 7 kg d'olives pour faire 1 litre d'huile. Alors que si vous allez à maturité physiologique optimale, quand les olives sont noires, il vous faut 5 kg d'olives pour 1 litre d'huile.

La vraie bonne huile d'olive est celle qui est faite avec des olives qui ont été récoltées vertes, à l'exception de quelques espèces.

Pouvez-vous m'en dire plus sur les différents terroirs Français de l'huile d'olive et leur spécificité ?

Chaque terroir à sa spécificité et bien souvent sa propre olive. Du côté de Narbonne, autour du Massif des Corbières on utilise beaucoup les olives Lucques qui donnent une production assez savoureuse, très onctueuse... des huiles d'olive extrêmement riches, douces et suaves quand elles sont bien faites. Autour d'Aix en Provence, de Lançon en Provence, on a des assemblages Aglandau - Salonenque qui donnent des choses vraiment très bonnes, à la fois avec ce goût végétal très pur et cette douceur, cette note plus



amandée. On a un joli mixte, une belle balance pour ceux qui souhaitent découvrir une bonne huile d'olive pas trop dure, pas trop verte.

Personnellement, j'ai un faible pour la Vallée des Baux et ses trois espèces dominantes. La Salonenque est d'une grande douceur et délicatesse avec un goût presque de banane mûre, d'ananas qui est quand même étonnant. L'Aglandau est plus verte, plus portée sur des arômes de pommes vertes, de Granny Smith. En Haute Provence, elle aura même un petit côté de fruit exotique, presque le goût d'un bonbon anglais. La Grossane, se plaît particulièrement dans les Alpilles et présente plus des arômes d'agrumes, de pamplemousse.

La Bouteillan propre à toute la Provence est aromatiquement extraordinaire, si vous la récoltez relativement tôt, au bon moment. Ça sent la pomme au four à plein nez, ça à une petite note presque de pêche confite. On la travaille pour ce qu'elle est et quand elle est réussie, elle mérite d'être produite en monovariétale.

J'aime beaucoup également, la Cailleter à Nice qui a une délicatesse, un velouté, un moelleux, une espèce de fraîcheur qui est presque indescriptible. Avec l'huile d'olive de Nyons, ce sont vraiment les deux huiles douces et suaves françaises que je conseille.

Selon vous, devrions-nous favoriser l'huile d'olive bio ?

Absolument pas. Parce que malheureusement les traitements bios m'inquiète énormément. Quand on traite en bio, on traite beaucoup au cuivre et à la bouillie bordelaise. On fragilise alors les sols qui vont fixer énormément ces cuivres. On doit toujours avoir de la traçabilité avec la mention bio.

Et du côté des fourneaux, comment cela se passe-t-il avec l'huile d'olive ?

Une bonne huile d'olive ne rancie pas à la cuisson. Elle peut aller jusqu'à 180 degrés, au-delà elle va perdre sa propriété aromatique et sa brillance. Avec une huile de bonne qualité on arrive à faire des choses exceptionnelles. Tout va avec l'huile d'olive. Un agneau de lait qui a fini de cuire avec un peu d'huile de Nyons, un carpaccio de Saint-Jacques cru juste avec un peu d'huile de toscane très verte, un chou fleur à la vapeur avec une huile d'olive de la Vallée des Baux... tout cela devient gastronomique.

C'EST À LA FIN DES ANNÉES 70, QUE JACQUES
CHIBOIS DÉCOUVRE « DU BOUT DES LÈVRES » LE
GOÛT DE L'HUILE D'OLIVE POUR LA PREMIÈRE
FOIS. UNE RÉVÉLATION !



Jacques Chibois

Amoureux de terroir
et d'Or vert

Homme de cœur et de partage, prince de la cuisine du marché, Jacques Chibois est sans conteste l'un des pionniers qui a remis au goût du jour la cuisine à l'huile d'olive. Voilà des années, que le chef émérite voue un amour sans fin pour ce précieux nectar végétal avec lequel il réinvente la cuisine provençale. Mais comment cet enfant du Limousin, disciple parfait de Michel Guérard à Paris, de Roger Vergé à Mougins est-il « tombé » en amour ? C'est à la fin des années 70, que Jacques Chibois découvre « du bout des lèvres » le goût de l'huile d'olive pour la première fois. Une révélation ! Peu après, il commence à l'utiliser dans sa cuisine, essentiellement dans des plats méditerranéens. Mais c'est son arrivée à la Bastide Saint-Antoine, un écrin d'une beauté sans pareille au milieu des oliviers millénaires qui changera tout ! Un havre de paix qui se prête volontiers à la contemplation et à l'imagination, qui prend vie dès

lors au travers de ses plats. À l'instar du vin, son ami Olivier Baussan (fondateur Oliviers&Co), lui fait découvrir l'identité de chaque cru ainsi que leur multiplicité. Il se prend de passion pour les différentes variétés d'olive, les terroirs, les climats, les techniques et les hommes... inhérents à la partition complexe des saveurs et des arômes de l'huile d'olive. Naît alors pour le chef Jacques Chibois un véritable jeu de mariage des saveurs entre mets et huiles d'olive, qu'il compose au gré de ses émotions et de ses expériences.

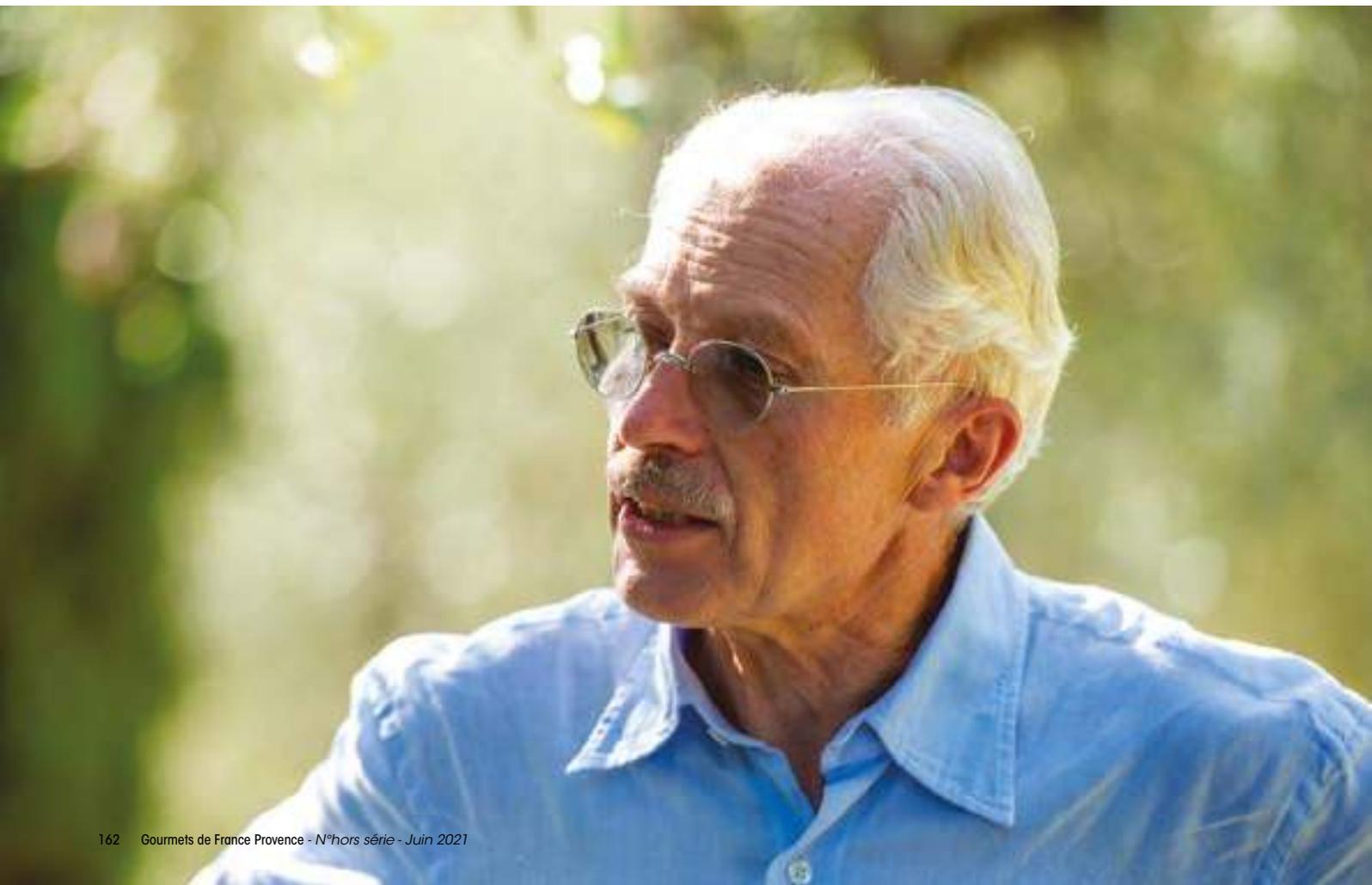
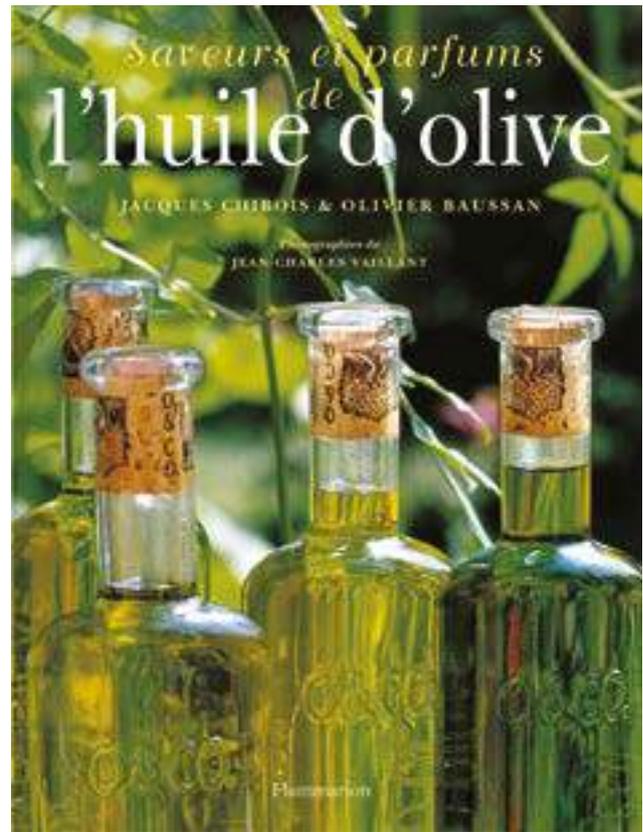
La Bastide Saint-Antoine, nous transporte par son environnement à couper le souffle et son âme, qu'elle doit en partie aux oliviers qui l'habitent. Plus de 1500 arbres majestueux étirent inlassablement leurs rameaux vers le ciel azur et serpentent de restanques en restanques.

« 30 % de nos oliviers ont 2000 ans. Ils ont été plantés par les grecs et greffés par les romains »

DOSSIER

Cultivés dans le plus pur respect de la nature, ces oliviers qui sont exclusivement de la variété Cailletier, génèrent une huile monocépage d'une grande finesse à l'ardence et au fruité incomparables. Le secret d'un tel goût ? Grâce à son terrain en restanques et ses différentes expositions, la Bastide parvient à récolter des olives dont la maturité diffère et de ce fait octroie un champ aromatique riche et complexe à ses huiles d'olives. Pour autant, le parfum et la saveur de cette huile reste la même d'une année à l'autre œuvrant à l'identité propre de la Bastide Saint-Antoine.

Jusqu'aux années 90, personne ne s'intéressait vraiment à l'huile d'olive dans la cuisine ainsi qu'à ses crus. Les huiles d'olive des grandes industries n'étaient dès lors que de simples assemblages de plusieurs provenances. En 1999, telle une évidence à son amour de l'or vert, Jacques Chibois co-écrit avec Olivier Baussan un ouvrage mettant en lumière toute la beauté et les singularités des terroirs. Page après page, on prend plaisir à faire un tour du monde des meilleurs crus et on se familiarise peu à peu avec la notion de dégustation. Ce livre qui s'ouvre sur une promenade gourmande autour de la Méditerranée se poursuit tout naturellement par un florilège de recettes signées de la patte du Chef Chibois.





GRÂCE À SON TERRAIN EN RESTANQUES ET SES DIFFÉRENTES EXPOSITIONS, LA BASTIDE PARVIENT À RÉCOLTER DES OLIVES DONT LA MATURITÉ DIFFÈRE ET DE CE FAIT OCTROIE UN CHAMP AROMATIQUE RICHE ET COMPLEXE À SES HUILES D'OLIVES.

INGRÉDIENTS

- 1 lapereau de 1,2 kg
- 2 petites courgettes
- 4 pommes de terre
- 60 g de fèves écossées, blanchies et épluchées
- 6 cuillerées à soupe d'huile d'olive de Provence
- 6 gousses d'ail
- 1 petit oignon
- 4 branches de persil plat
- 1 brindille de sarriette
- 4 feuilles de sauge
- 1 brindille de romarin
- 1 brindille de thym
- 1 feuille de laurier
- 2 cuillerées à soupe de vin blanc
- 50 g de beurre, poivre, sel
- Huile d'olive provençale du massif des Maures, légèrement épicée, pour rester très exactement dans le ton du plat.



Lapereau rôti en provençale

SAUTÉ DE POMMES DE TERRE

PRÉPARATION

Coupez le lapereau en morceaux pour avoir quatre morceaux de râble, les cuisses et les pâtes avant taillées en deux, le foie et les rognons.

Épluchez et lavez les pommes de terre. Lavez les courgettes et le persil. Épluchez l'ail et l'oignon.

Coupez chaque pomme de terre en six quartiers, essuyez-les. Dans une poêle à revêtement anti-adhésif, faites chauffer une cuillerée à soupe d'huile et revenir les pommes de terre, salez, poivrez. Laissez cuire sur feu moyen jusqu'à ce qu'elles soient dorées et tendres.

Dans une autre poêle, faites sauter les courgettes coupées en morceaux dans une cuillerée d'huile d'olive, salez, poivrez.

Mélangez le contenu des deux poêles. Ajoutez le beurre, les gousses d'ail coupées en quatre, le thym, le romarin, le laurier et la sarriette entiers.

Laissez les parfums imprégner les pommes de terre pendant une minute ou deux. Réservez en récupérant les herbes et l'ail.

Dans une cocotte, faites chauffer deux cuillerées d'huile d'olive et revenir les morceaux de lapin salés et poivrés, laissez dorer à feu vif pendant 5 mn en remuant souvent. Ajoutez l'oignon finement haché, baissez le feu et laissez mijoter 5 mn, ajoutez le vin blanc et l'ail, laissez frémir et réduire pendant 3 mn, arrosez de 15 cl d'eau et mettez les herbes. Laissez mijoter encore 5 mn, à couvert, avant de mettre dans la cocotte tous les légumes y compris les fèves ainsi que le persil et la sauge ciselés. Mélangez, arrosez d'un filet d'huile d'olive et servez chaud après avoir retiré les brindilles de thym, sarriette et romarin et la feuille de laurier.





INGRÉDIENTS

- 16 huîtres creuses n°2 (taille moyenne)
- 12 oursins
- 6 feuilles de gélatine
- 30 cl de lait
- 20 cl de crème liquide
- 1 citron
- 25 g de farine
- 1 goutte d'extrait d'amande
- 7 cuillerées à soupe d'huile d'olive de Catalogne
- Quelques brins de ciboulette, sel, poivre
- Huile d'olive douce possédant elle-même un léger parfum d'amande, comme celle de Catalogne.

Huîtres et oursins en gelée d'amande

ET CITRON À LA CIBOULETTE

PRÉPARATION

Dans une petite casserole, faites une béchamel avec une cuillerée à soupe d'huile, la farine, du sel, du poivre, tournez sur feu doux puis diluez avec le lait chaud en tournant très rapidement. Laissez épaissir en tournant tout le temps pendant une minute après le premier bouillon. Retirez du feu.

Ramollissez trois feuilles de gélatine dans de l'eau froide. Égouttez-les en les pressant, incorporez-les à la béchamel en même temps que le zeste du citron très finement râpé et quelques gouttes de jus de citron. Mélangez bien puis ajoutez la goutte (une et pas deux) d'extrait d'amande. Laissez refroidir mais pas prendre.

Pendant ce temps, fouettez le crème fleurette, salez, poivrez et incorporez-la au fouet à la béchamel, en même temps que deux cuillerées à soupe d'huile d'olive. Versez dans huit ramequins et faites prendre au frais.

Ouvrez les huîtres en conservant précieusement leur eau, filtrez-la, rincez la chair des huîtres et remettez-la dans leur eau. Prélevez 5 cl de cette eau et faites-la tiédir pour y diluer trois feuilles de gélatine, préalablement ramollies à l'eau froide et pressées. Incorporez au fouet un filet de jus de citron, deux cuillerées à soupe d'huile d'olive, du poivre et 15 cl d'eau des huîtres filtrée. Versez sur la chair des huîtres dans un petit saladier et faites prendre au frais.

Juste avant de servir, démoulez les ramequins de gelée aux amandes (en les plongeant une seconde dans de l'eau bouillante), disposez dessus les langues d'oursins et tout autour les huîtres dans leur gelée.

Décorez avec quelques brins de ciboulette.



Marcel Ravin



BLUE BAY MONTE-CARLO

“
Je donne
le goût de
l'ailleurs”



Au Blue Bay de Monaco depuis 2005, Marcel Ravin initie les gourmets aux saveurs du monde ... Douceur des Caraïbes, saveurs méditerranéennes, du rocher du Diamant au rocher de Monaco, le Chef revisite avec humilité et bienveillance les produits de terroir et légumes de son potager. Il crée avec intelligence et sensibilité des mets aux accents créoles qu'on ne trouve nulle part ailleurs. Arrivé en métropole à l'âge de 20 ans, Marcel Ravin est un autodidacte qui a appris au travers des grands, des pages et de ses rencontres... Il réussit avec brio une partition culinaire à son image, à la fois raffinée et subtile, à l'enthousiasme des artistes et à la chaleur des passionnés.

C'est là, une cuisine plaisir, de joie et d'émotions qui (r)éveille les sens. Il aime jouer sur l'acidité, la fraîcheur, le gras, l'amertume des fleurs et des plantes « qui trouvent tout naturellement une raison d'être » dans chacun de ses plats. Sa famille vivait de sa propre terre nourricière. « On consomme ce qu'on plantait, ce qu'on récoltait, ce qu'on pêchait. On était en autosuffisance [...] Ma grand-mère fumait sa pipe : elle faisait elle-même son tabac. On avait des cacaoyers et on torréfiait nous-mêmes le chocolat, fort et amer ». Il sollicite son palais mental pour faire resurgir ses souvenirs d'enfance. « Pour créer, je stimule mes six sens : la vue, l'odorat, le goût, l'ouïe, le toucher, mais aussi le fond de mon âme », donne-t-il en

guise de secret. Marcel Ravin élargit son univers gourmand avec le Mada One (Monaco) et le Grand Réfectoire (Lyon). Véritable créateur dans l'âme, le Martiniquais de naissance est un cuisinier de l'instinct.

« Pour créer, je stimule mes six sens : la vue, l'odorat, le goût, l'ouïe, le toucher, mais aussi le fond de mon âme »

Boulevard de France à Monaco, la devanture Formia attire l'œil de ceux qui sont en quête de viandes d'exception et de charcuteries délicates à la découpe fine et soignée. Fondée en 1884 par la famille Giaume, cette boucherie parisienne dont la renommée n'est plus à faire, compte son lot de clients fidèles et peut se targuer d'être le fournisseur officiel de la S.A.S Le Prince de Monaco ainsi que de nombreuses institutions azuréennes étoilées et festives. Et Marcel Ravin [Blue Bay Monte-Carlo] ne déroge pas à la règle... En ces lieux où l'authenticité

Julien Davin

FORMIA - BOUCHERIE À MONACO



d'un éleveur s'unit au savoir-faire d'un boucher princier, les espérances du chef sont toujours exaucées et parfois même au-delà.

Porteur de l'âme de cette échoppe d'excellence, les Formia s'y sont succédés durant trois générations, scellant au fil des âges dans les esprits, un nom qui sera connu de tous. En 2005, Julien Davin flaire bon la belle affaire et se porte acquéreur de cette institution. Dès lors, cet ancien de l'agroalimentaire dynamisera l'entreprise, ouvrant même un deuxième établissement Place d'Armes à Monaco.

Entre ces murs, plus de 130 ans de tradition s'entremêlent aux effluves subtils et persillés de pièces de viandes majestueuses, de volailles d'appellation ou encore de gibiers de chasse privée. Ici, la traçabilité est exemplaire : Formia choisit ses bêtes sur pied parmi un réseau d'éleveurs partenaires de grande qualité. « On travaille de la fourche à la fourchette... On connaît chacun de nos éleveurs ». Charolais, Aquitaine, Pyrénées, Mont Saint-Michel, Aubrac... Formia vous propose les Ter prix des marchés français les plus prestigieux.

« Nous sommes de vrais bouchers qui travaillent un produit brut [...] c'est un véritable savoir-faire qui fait la différence ».

Nous ne pouvons qu'être éblouis par le pourpre de la chair de certaines viandes qui sont maturées sur place. Un art minutieux qu'il faut manier avec raison de peur de perdre en qualité. « La maturation va dépendre de la race et de l'âge de la bête mais aussi du grain de sa chair [...] Un charolais va être mûré de 3 à 6 semaines maximum, alors qu'on peut aller à l'extrême pour une race comme la Galice en poussant la maturation jusqu'à 120 jours. ». Le temps devient alors un précieux exhausteur de goût... Reposée sur l'os plusieurs semaines, la viande s'attendrit et étoffe délicieusement ses arômes pour un pur bonheur en bouche !

Le fameux boucher monégasque, fait également étalage de merveilleux trésors gustatifs à l'instar d'une gamme florissante de charcuteries françaises, italiennes et ibériques. La saucisserie est préparée dans les règles de l'art et assaisonnée d'épices naturelles

sans conservateurs. On se délecte volontiers de terrines maison comme celle couronnée du doux nom de

« Nous sommes de vrais bouchers qui travaillent un produit brut [...] c'est un véritable savoir-faire qui fait la différence ».

« Grand-mère ». Finalement, on fait un détour par l'épicerie fine de haut vol qui fait la part belle aux produits gourmets et truffés, aux assaisonnements de Provence et d'ailleurs mais aussi aux huiles et vinaigres de la Maison Léonardi !



MARCHÉ DE MONTE-CARLO
4, Bd de France - 98 000 Monaco
+377 93 30 85 50

MARCHÉ DE LA CONDAMINE
1, Place d'Armes - 98 000 Monaco
+377 93 30 30 59

formia.mc





Curry d'Agneau Floral

& AGNOLOTTI D'ÉPAULE

PRÉPARATION

ETAPE A :

- Inciser sur la tranche les côtes d'agneau afin de les ouvrir en portefeuille. Puis, les aplatir entre deux feuilles de papier sulfurisé à l'aide d'une batte/un rouleau.
- Emincer les feuilles de blettes, les mettre dans une casserole avec une gousse d'ail haché et le cumin, arroser d'huile d'olive et faire revenir délicatement à feu doux. Débarrasser sur une planche et hacher grossièrement au couteau. Mettre dans un légumier avec la ricotta et le parmesan râpé. Mélanger l'ensemble afin d'obtenir une farce, rectifier l'assaisonnement de sel et de poivre si nécessaire.
- Déposer sur chaque côte d'agneau une belle cuillère à soupe de farce et façonner une ballotine, puis envelopper dans la crépine.

ETAPE B - AGNOLOTTI :

Mélanger l'ensemble des éléments dans un saladier. Ensuite, pétrir la pâte trois fois avec la paume de la main, façonner en boule, puis réserver au réfrigérateur 30 minutes.

PREPARATION C - EPAULE D'AGNEAU POUR LA FARCE :

Préchauffer le four à 180°.

Mettre dans une cocotte l'épaule d'agneau avec les échalotes entières, les gousses d'ail, le laurier, le thym, les épices, clous de girofles, cardamome, piment et gingembre. Arroser d'huile d'olive puis mettre au four dix minutes. Ensuite, mouiller avec le vin blanc et l'eau, et couvrir avec le couvercle de la cocotte ou avec une feuille de papier aluminium. Baisser la température du four à 140° et cuire 45 minutes environ.

Egoutter en séparant la viande du jus de cuisson puis effiloche la viande dans un légumier. Ajouter la coriandre hachée ainsi

que les feuilles de menthe hachées. Mélanger au chèvre frais l'ensemble à la fourchette.

ETAPE D - PREPARATION DES AGNOLOTTI :

Etaler finement la pâte au laminoir, sur environ 3mm d'épaisseur.

Tailler des bandes rectangles de 4cm de large sur 20cm de long.

Ensuite, façonner des petits raviolis avec la farce.

ETAPE E - GARNITURE :

Cuire à la vapeur séparément blettes, petits pois et asperge. Réserver pour le dressage avec des choux pack choï et de la mélisse.

ETAPE F - CUISSON ET FINITION :

- Poêler les côtes d'agneau à l'huile d'olive sur toutes les faces et finir la cuisson au four à 140° pendant 8 minutes.

Débarrasser les côtes sur une grille.

Vider la poêle du gras de cuisson et mettre à nouveau sur le feu avec le jus d'épaule d'agneau. Réduire à moitié, ajouter une cuillère à soupe de curry madras, mélanger et filtrer le jus dans une casserole à sauce. Réserver au chaud pour le service.

- Cuire à l'anglaise les agnolottis : les plonger dans de l'eau bouillante salée. Egoutter puis lié avec une cuillère à soupe d'huile d'olive.

DRESSAGE :

Dans 4 assiettes plates :

Trancher les côtes d'agneau et parsemer d'un mélange de fleurs du jardin : sauge ananas, sauge cassis, fleur de romarin, capucine, fleurs de radis, feuille d'oxalis et quelques petits pois.

Napper le fond des assiettes de sauce, poudrer d'une pincée de curry chacune d'entre elle.

Dresser séparément les agnolottis ainsi que le bouquet de légumes.

INGRÉDIENTS

ETAPE A :

- 8 côtes d'agneau
- 120g ricotta
- 50g parmesan râpé (36 mois)
- 100g feuilles de blettes
- 80g crépine d'agneau
- ½ cuil. à café de cumin
- 1 gousse d'ail haché
- Sel fin
- Poivre du moulin

ETAPE B - AGNOLOTTI

- Pâte à pâte :
- 400g farine
- 1 jaune d'œuf
- 1 œuf entier
- 1 cuil. à soupe d'huile d'olive
- 1 pincée de sel fin
- 1 cuil. à soupe d'huile de manja

ETAPE C - EPAULE D'AGNEAU POUR LA FARCE

- ½ épaule d'agneau
- 2 échalotes épluchées
- 1 gousse d'ail éclatée
- 1 branche de thym
- 1 feuille de laurier
- 2 clous de girofle
- 5 capsules de cardamome verte
- ½ piment oiseaux
- 10g de gingembre émincé finement
- 15cl de vin blanc
- 10g de poudre de colombo
- 5cl d'eau
- Sel fin & poivre du moulin
- 2 cuil. à soupe de coriandre hachée
- 6 feuilles de menthe hachées
- 100g de fromage de chèvre frais

ETAPE E - GARNITURE

- Côtes de blette
- Asperge verte
- Petits pois écosés
- Choux Pack choï
- Mélisse

Glenn Viel



L'OUSTAU DE BAUMANIÈRE

AUX BAUX DE PROVENCE

“
Un mental de
fer dans une
âme d'enfant”

Pour vivre à fond l'instant présent... C'est une vraie source de réjouissance et de bonheur ! Pour rêver et imaginer... Dessiner, scénariser les plats, construire des rêves, imaginer des instants de tous les possibles !

Pour garder des sentiments purs... De contentement, de joie, de curiosité, d'étonnement et de simplicité !

Pour s'étonner encore et toujours... Parce que sa vie est faite de premières fois, il aime s'étonner de ses découvertes et pense déjà à découvrir de nouvelles choses !

Pour avoir les yeux qui brillent... En quête de cohérence, il s'inspire de ce qu'il est (juste avant de rejoindre le monde des adultes) !

Aujourd'hui, la notion de chef prend une dimension presque surannée... les « petits chefs » se ramassent à la pelle, quant aux grands chefs, ils ont intégré l'impériorité de la création et ont à cœur de préserver ce renouveau permanent dans leurs cuisines et les codes du bonheur au travail. Glenn Viel est de ceux-là ! Son âme d'enfant est une ressource perpétuelle pour concilier émerveillement et responsabilité quotidienne. Sa

grande force est d'être capable de s'ébahir à nouveau devant les petites choses merveilleuses de son quotidien et ainsi développer sa créativité.

Breton d'origine, Glenn a aiguisé ses couteaux dans de grandes maisons à

l'instar du Meurice et du Plaza Athénée à Paris ou encore du Kilimandjaro et de Cheval Blanc à Courchevel. Aux commandes des cuisines de l'Oustau de Baumanière depuis 2015, le Chef est parvenu à redorer d'une main de

maître le blason de ce monument de la gastronomie, qui arbore fièrement depuis l'an passé les 3 étoiles Michelin ! Non sans un brin de modernité et de gourmandise, la cuisine de Glenn Viel se construit

Non sans un brin de modernité et de gourmandise, la cuisine de Glenn Viel se construit autour de produits nobles magnifiés dans leur version la plus authentique.

autour de produits nobles magnifiés dans leur version la plus authentique. Ses préparations aussi uniques que complexes sont le fruit de longues recherches et expérimentations. Toujours en quête d'un nouveau tour de main, ce bâtisseur impénitent aime

Nadège & Vincent Taton

PRODUCTEURS D'ASPERGES À CABANNES





plus que tout surprendre et s'aventurer là où on ne l'attend pas. À travers chaque plat, Glenn Viel nous conte une histoire, celle d'un idéal, d'un imaginaire débordant qu'il retranscrit au gré de ses envies ! Il devient dès lors créateur d'expériences et passe maître dans une théâtralisation très élégante et justement dosée.

« Tous les cuisiniers sont capables de faire de belles assiettes [...] Moi je veux

« Tous les cuisiniers sont capables de faire de belles assiettes [...] Moi je veux aller chercher du fond dans ma cuisine, un esprit, une vraie personnalité. »

aller chercher du fond dans ma cuisine, un esprit, une vraie personnalité. »

Au-delà de la simple dégustation, ses plats s'insèrent dans un cadre, un espace, un temps. Il plante le décor d'une réelle mise en scène qui vient frôler subtilement la corde sensible de nos émotions...

en témoigne son apéritif joliment intitulé *Pêche à pied, les pieds sous la table*. Une immersion poétique et

dépaysante qui nous pousse au rêve, à la projection. Glenn Viel, c'est une forte tête qui marche à l'instinct... c'est un esprit créatif qui veut toujours faire mieux, plus pertinent, plus percutant. « Mon approche c'est 60 % de goût, 30 % de psychologie et 10 % de hasard ». Et ce n'est pas un hasard, si le nom de ces plats nous interpelle ! Le chef aime se jouer des mots comme pour sa recette de l'asperge dans l'asperge *Une main de fer dans un gant de velours*. « Main de fer parce que l'asperge à l'intérieur est crue et gant de velours parce que l'asperge qui l'enveloppe est en surcuisson ».

Glenn Viel met à l'ouvrage des artisans qui lui créent des pièces uniques, des « clins d'œil » qui viennent sublimer et compléter sa cuisine, à l'image d'une branche d'olivier qui devient le réceptacle d'olives magnifiées ou encore d'un tronc de chêne représenté avec ses racines brutes qui nous invite à aller chercher LA truffe. De petites attentions qui font sans nul doute la différence !

« On mange mais on vient aussi chercher une expérience [...] Si tu arrives à dégager un sourire avant même une bouchée, c'est gagné ! »

Glenn Viel, c'est aussi un parieur né qui joue sur le fil des apparences au-delà de l'attendu. Les produits sont subtilement dissimulés afin de susciter la surprise, le bouleversement des sens. « Je ne suis pas là pour montrer, je suis là pour démontrer ». Dans sa cuisine qui se veut novatrice, il y a un vrai travail des températures. Toutes ont été revues à la baisse pour présenter des plats à 47-48°C. Un cheminement maîtrisé, une volonté réfléchie qui permet à sa cuisine de déployer pleinement ses parfums et saveurs. « Dans ma vision,

c'est la température idéale pour aller chercher le goût [...] Au-delà de 50°C notre cerveau est contrarié et fait une analyse sur la chaleur et non plus sur le goût ».

Dans sa vie de cuisinier, le Chef s'est heurté à des murs, pour autant il n'a de cesse de se réinventer jour après jour. « J'ai envie de redéfinir mes lignes, j'ai envie de recréer ».

« L'homme est un peu comme une grande marée... lorsque la lune, le soleil et la terre s'alignent, il se passe quelque chose de beau, de majestueux [...] On trouve là une espèce d'harmonie, de réflexion qui nous pousse à faire une cuisine plus juste. »

De son esprit affuté émerge des idées créatives. Après avoir fait installer des séchoirs à tomates sur les terrasses du restaurant, il est le premier à proposer

avec son boulanger un accord mets et pains! Passionné de terroir, c'est tout naturellement que Glenn Viel cultive une réelle proximité avec les artisans locaux. Ainsi, il redéfinit les arts de la table de l'Oustau de Baumannière en

« L'homme est un peu comme une grande marée... lorsque la lune, le soleil et la terre s'alignent, il se passe quelque chose de beau, de majestueux [...] On trouve là une espèce d'harmonie, de réflexion qui nous pousse à faire une cuisine plus juste. »

faisant appel à Cécile Cayrol, céramiste arlésienne qui dispose d'un atelier au sein même de la propriété. Quant à son goût de la nature, le Chef l'assouvit à l'Oustau même. Il nous ouvre les portes de ses jardins où prennent place çà et là, légumes de saison, blés anciens, aromates à foison, arbres et arbustes fruitiers en tout genre. On y retrouve

également une basse-cour de poules pondeuses, de beaux cochons mais aussi des ruches ! Un eden empreint d'authenticité, un véritable paradis terrestre pour les amateurs de la nature.





À Cabannes, charmant petit village des Alpilles dans les Bouches-du-Rhône, nous faisons un arrêt sur les terres de « Vert'Tige » où Nadège et Vincent Taton nous attendent. Dans cet oasis de verdure tout près de la Durance, on se sent bien... pleinement enlacé de la belle culture provençale. D'un pas léger, nous foulons un chemin de terre battue, observant les champs labourés qui étirent leurs lignes dans une symbiose presque intime avec la nature. Dans cette expédition, nous nous laissons surprendre par une chaleur quasi-tropicale dans les serres où des asperges vertes et pourpres pointent délicatement leur nez. Car c'est bien pour elles, que nous faisons le déplacement ainsi que le Chef Glenn Viel [L'Oustau de Baumanière aux Baux de Provence] qui apprécie tout particulièrement leur goût délicatement sucré.

Ces terres d'abondance portent l'histoire depuis plus d'un siècle de la famille Taton. L'exploitation familiale vouée à ses débuts au maraîchage pur, se tourne peu à peu vers les arbres fruitiers pour finalement quelques

années plus tard faire la part belle aux asperges vertes et pourpres ainsi qu'aux cerisiers qui se font tout naturellement une place de choix au soleil.

Pas moins de 7 hectares sont utilisés pour la production en bio de l'asperge. Une culture qui s'avère difficile et qui demande une attention de tous les instants. En effet, un minimum de 12°C dans le sol est nécessaire pour que celles-ci veuillent bien sortir de terre. « S'il fait chaud, une asperge peut prendre jusqu'à 10 cm dans la nuit ! ». Lorsque

« S'il fait chaud, une asperge peut prendre jusqu'à 10 cm dans la nuit ! ».

les nuits sont encore fraîches, les asperges les plus précoces naissent à fleur de terre protégées par de grandes serres. À l'arrivée

des chaleurs, elles peuvent dès lors s'épanouir en plein champ sans couverture. Inlassablement, chaque matin les Taton et leur équipe récoltent à la main les précieuses pousses avant que celles-ci ne finissent par s'ouvrir. « On ramasse les asperges en fonction de leur longueur, il faut qu'elles fassent à peu près 22 cm. ». Qu'elles soient plutôt fines ou à contrario bien robustes... la surprise est de mise car seule la nature en décide.







De fin mars à fin juin, vente aux particuliers le vendredi de 16h à 18h30 et le samedi de 10h à 12h.

Produits disponibles au Biocoop de Cavaillon « l'Épicurien Bio », Alpilles bio de Saint-Rémy de Provence, Cultures bio de Coustellet, ainsi que dans les Marcel&Fils de la région.

Pour préserver les plantations des nuisibles, Nadège et Vincent privilégient les bandes fleuries et font des lâchers de chrysopes « dont les larves sont très friandes de pucerons ». A u c u n traitement n'est nécessaire ni avant, ni après la récolte. On profite ainsi d'asperges à la saveur véritable dénuée d'artifices.

« Gustativement nos asperges ont une vraie particularité ! Ici, les terres se trouvent sur l'ancien lit de la Durance dont les alluvions apportent un goût sucré et doux aux asperges [...] un terroir fabuleux pour cultiver ! »

Et quel plaisir de pouvoir déguster une asperge encore fraîche de la rosée du matin sans se préoccuper de la laver ! « Gustativement nos asperges ont une vraie particularité ! Ici, les terres se trouvent sur l'ancien lit de la Durance dont les alluvions apportent un goût sucré et doux aux asperges [...] un terroir fabuleux pour cultiver ! »





INGRÉDIENTS

ASPERGES EN SUR CUISSON :

- 8 grosses asperges
- 8 asperges toutes petites

CONDIMENT ASPERGE GRILLÉE :

- Parure d'asperges
- 1 C à S de Moutarde de Brive
- Sel
- Poivre

VINAIGRETTE ASPERGE :

- 6 pièces d'asperges déclassées
- 3 feuilles de laitue
- Quelques gouttes de Jus de citron
- Une pincée de poudre d'estragon
- Une pincée de sel
- Une pincée de Poivre

Recette de l'asperge

« UNE MAIN DE FER DANS UN GANT DE VELOURS »

PRÉPARATION

ASPERGES EN SUR CUISSON :

Tailler les asperges de 15 cm de long et conserver les parures.

Cuire les grosses asperges 20 minutes au four à 200°C avec un petit filet d'huile d'olive.

Les retourner plusieurs fois.

Blanchir les petites asperges 30 secondes pour qu'elles restent très croquantes.

CONDIMENT ASPERGE GRILLÉE :

Faire griller les parures des asperges au

four à 200°C quelques minutes. Les mixer et passer au tamis puis incorporer la moutarde de Brive et assaisonner de sel et poivre.

VINAIGRETTE ASPERGE :

Avec la plus grosse asperge, tailler des petits dés puis passer le reste à la centrifugeuse avec les feuilles de laitues. Faire réduire le jus pour l'épaissir et le faire refroidir. Assaisonner le jus une fois refroidi avec le jus de citron, sel, poivre et la

poudre d'estragon et les dés d'asperge.

DRESSAGE :

Prendre la grosse asperge en sur cuisson, écraser la queue délicatement puis insérer la petite asperge à l'intérieur et répéter l'opération sur les autres.

Une fois farcie de sa petite asperge, dans une assiette plate, disposer deux asperges.

Mettre le condiment à côté et la vinaigrette sur l'asperge.



LA MER

“
**J'en pince
pour toi.**

- 180 **JEAN FRANÇOIS BÉRARD**
Jean-Christophe Giol
- 186 **JEAN-LUC GABION**
Luca Picasso & Enrico Piccinini
- 192 **GÉRALD PASSEDAT**
Kim Boscolo
- 200 **GEOFFREY POËSSON**
Christian Persello & Thibault de Germond
- 206 **LES VIVIERS DU PILON**

Jean-François Bérard



HOSTELLERIE BÉRARD & SPA À LA

CADIÈRE-D'AZUR



“
Mon père c’est Mozart
et moi je suis Rondò
Veneziano... ”

Jean-François Bérard a repris le flambeau de la table familiale. Entre héritage et nouveauté, il se renouvelle constamment et apporte la fougue et l'élan nécessaires à ses plats... une touche contemporaine à son histoire. Ce cuisinier est aussi un jardinier prodige, passionné de plantes aromatiques comme en attestent des menus baptisés « végétal » ou « balade dans le jardin ». En parcourant son potager, on s'émerveille devant la multitude des variétés de légumes, tomates, fruits et herbes aromatiques. Du beau travail au service du goût, pour ce virtuose des jus qui n'a de cesse de vouloir surprendre.

Impossible de passer à côté des huîtres de la famille Giol, sans y goûter... Les conchyliculteurs font la fierté des Varois et le régal des plus fins gourmets! Et ce n'est pas le Chef Jean-François Bérard [Hostellerie Bérard & Spa à La Cadière-d'Azur] qui dira le contraire, lui, qui nous chante les louanges de ces huîtres à la saveur et à la mâche incomparables, primées à maintes reprises!

Une reconnaissance, pour cette famille de passionnés, qui fait rayonner la réputation des coquillages de Tamaris à travers le monde.

Rien ne prédestinait Jean-Christophe Giol, ancien pêcheur d'oursin Niçois à tout plaquer pour élever des coquillages dans la baie du Lazaret. En 2007, il se lance dans l'élevage d'huîtres et signe les prémices de la conchyliculture dans la Rade de Toulon qui est la seule en Méditerranée où l'on produit des coquillages avec l'eau de la pleine mer.

Dans cette région tous les autres lieux de production ne sont que des étangs fermés.

Amoureux de la mer, le jeune homme se démène contre vents et marées, pour produire localement de « A à Z » une huître de qualité supérieure, à l'inverse des autres conchyliculteurs de la baie,

qui ne font que de l'affinage.

« On est les seuls à élever nos huîtres depuis qu'elles sont naissains, c'est-à-dire à l'état de larves »

Le conchyliculteur varois se fournit à la fois

en naissains naturels (80%) provenant d'Arcachon et de Charente-Maritime, et triploïdes (20%) venant tout droit d'écloseries. Ici en méditerranée, la croissance des huîtres est beaucoup plus rapide. Du fait qu'il n'y a pas de marais, ces dernières peuvent se nourrir 24h sur 24h. « Il faut compter 12 à 18 mois maximum pour faire une huître ».

« C'est un bassin riche qui bénéficie, grâce à la courantologie, d'un apport important de plancton. »

**Jean-Christophe
Giol**
CONCHYLICULTEUR DANS LA BAIE DU LAZARET







Inlassablement, Jean-Christophe se lève chaque jour au pied levé à 3h du matin. L'excellence a un prix... celui de la sueur, du manque de sommeil et du temps qui file. Des sacrifices, qui ne sont pas vains et qui lui permettent aujourd'hui d'occuper le haut de l'affiche. En 2019, c'est la consécration : La Maison Giol obtient l'Or au Concours général Agricole pour leur huître « Spéciale » ainsi que l'Argent pour leur huître plate. Dès lors, nombreux sont les clients qui ne jurent plus que par les huîtres « Made in Tamaris »!

Mais quel est donc le secret des huîtres « spéciales » de la Maison Giol ?

Jean-Christophe ne ménage pas ses efforts! Pour produire ses huîtres « spéciales » à la qualité inégalée (plus charnues - 15% du poids total), il s'attèle à reproduire un système de marée qui demande beaucoup de manutention. Une fois par semaine pendant 24h, il les sort de l'eau, ce qui a pour effet de les stresser. « Cela rend le coquillage plus dure et sa chair plus consistante ». Ces huîtres qui ne représentent que 20% de sa production,

La marque Giol a de nombreux projets de développement, comme l'ouverture prochaine d'un espace de dégustation attendant à l'établissement existant. Bientôt, vous pourrez donc vous délecter des meilleures huîtres de France aux abords de la belle bleue, tout en sirotant un verre de vin blanc !

« Ces huîtres ont un goût incroyable de noisette et sont très agréables en bouche »

sont à l'origine du succès florissant de la Maison! Rares et inestimables, elles sont de plus en plus appréciées et recherchées par les connaisseurs avertis. Selon Jean-Philippe Bérard, « ces huîtres ont un goût incroyable de noisette et sont très agréables en bouche ».

Même si les signes de reconnaissance de son travail se multiplient, Jean-Christophe Giol garde la tête froide et fait preuve d'une grande humilité. Rien n'est plus important pour lui que de satisfaire ses clients et notamment les Chefs pour qui, il vieillit toujours à répondre à leurs demandes aussi exigeantes et

excentriques soient-elles. Ce qu'il souhaite par-dessus tout, c'est de parvenir à obtenir un label pour les huîtres de Tamaris. Un combat fastidieux qu'il mène déjà, depuis plusieurs années ! « Mon but, c'est l'indication géographique protégée ». Pour cela, il aimerait amener ses confrères de la baie à se lancer dans une production réelle dans de bonnes conditions, ce qui lui permettrait d'avoir plus de force pour aller au bout de la démarche.





INGRÉDIENTS



- 40 g échalotes
- 50 g oignons
- 4 g ail
- 37.50 cl vin blanc
- 37.50 cl Fond blanc
- 2 dl crème fleurette
- 30 pièces Huitres spéciales n°12
- 1 jus de citron
- 30 g de foie gras
- 40 g beurre
- 1 cl huile d'olive
- 1 g sel fin
- 3 tours de poivre du moulin

Nage d'huître

PRÉPARATION

PROGRESSION DE LA RECETTE :

Eplucher, laver et égoutter les échalotes et les oignons. Tailler en rouelle de 1cm les échalotes et les oignons. Ouvrir les huîtres et les maintenir au frais.

LA CUISSON :

Dans une casserole au beurre moussant, faire suer les rouelles d'échalotes avec des oignons et la gousse d'ail. Déglacer les échalotes et les oignons avec le vin blanc. Faire réduire le vin blanc et ajouter la crème fleurette et le fond blanc.

Assaisonner la nage d'huître et la laisser réduire sur le coin du fourneau.

Au terme de la consistance voulue de la nage d'huître, la mixer avec les huîtres et ajouter le foie gras confit et le jus de citron (3 entiers et 2 pour mixer).

Vérifier l'assaisonnement de la nage d'huître crémée et la passer au chinois étamine.

LE CONDITIONNEMENT :

Conditionner la nage d'huître crémée dans un bac plastique au réfrigérateur.





INGRÉDIENTS

- 8 huîtres
- 1 pomme
- 1 courgette
- 1 navet long
- 30 g de gingembre
- 5 cl de vinaigre de riz
- Jus de 2 citrons verts
- 1 cuillère à soupe de sauce soja
- 20 cl d'huile de cacahuète grillée (à acheter en épicerie fine)

Spéciales Giol de Tamaris grillées

ÉPINES DE PIN CROQUANTES

PRÉPARATION

PROGRESSION DE LA RECETTE :

Prendre 1 huître par personne «spéciales Giol de Tamaris ».

Griller au feu de bois (épines de pin) sur une face la chair de l'huître 1 minute environ et réserver.

Couper en brunoise le navet, la pomme verte, le blanc de courgette.

Préparer en parallèle la vinaigrette : vinaigre de riz, gingembre frais, jus de citron vert, sauce soja et huile de cacahuète grillée.

Dresser les huîtres sur un lit de gros sel ou de glace pilée ; napper de vinaigrette et parsemer de la brunoise blanche.

Servez et appréciez !



Jean-Luc Gabion

LILY OF THE VALLEY À LA CROIX VALMER

“

J'aime l'échange,
j'aime le côté équipe...
Pour avancer il faut
être plusieurs ”

Jean-Luc Gabion
Chef de cuisine

Jean-Luc Gabion office en duo avec Vincent Maillard, la cuisine est à leur image, ouverte et multicolore. La philosophie de l'hôtel basée sur la nature, l'authenticité, l'art de vivre et le bien-être rejoint les valeurs fondamentales de Jean-Luc qui s'attache à mettre en valeur les bons produits du marché et de la pêche des terroirs. On s'y presse pour goûter une cuisine plus que jamais dédiée aux produits de la Provence, poissons issus de la pêche locale, herbes et légumes de pays, à découvrir au fil des saisons avec une carte de valeurs sûres, de saveurs justes. Symbole d'un luxe sans ostentation comme d'un certain art de vivre à la française, les cuisines de Lily of The Valley sont hors du temps et du monde. Dans l'assiette : du provençal chic et bon, savoureux, tendance et intemporel... Séducteurs et prometteurs, les chefs ont toujours su étonner en se renouvelant sans cesse, d'année en année.

En un après-midi des plus doux, la ferveur et la convivialité de l'Italie se retrouvent sur les quais du port de Cogolin. Fraîchement revenus d'une longue journée de pêche, Luca Picasso et Enrico Piccinini ramènent avec eux la bonne humeur mais aussi des poissons tout droit sortis de l'eau aussi délectables et mélodieux que la langue de Dante! Et il n'y a pas à dire, ces derniers nous font « les yeux doux » tout autant qu'au Chef Jean-Luc Gabion [Lily of the Valley à la Croix Valmer]!

Une passion dévorante pour ses deux artisans-pêcheurs, émergée il y a plus de 10 ans... une sorte de « dolce vita » au fil de l'eau qui les a portés jusque

sur nos côtes méditerranéennes où ils ont jeté l'ancre pour ne plus jamais repartir. Inséparables dans la vie comme en mer, les deux acolytes et amis partagent tout, ainsi que l'amour du travail bien fait dans les règles de l'art et ce, en respectant toujours les trésors dont regorgent

« Ce qui les anime c'est l'appel du grand large mais avant tout la beauté du fruit de la mer. »

nos flots bleus. Ce qui les anime c'est l'appel du grand large mais avant tout la beauté du fruit de la mer. Sur leur bateau de 12 mètres nommé « Dieu merci », jour après jour dès 3h du matin, Luca et

Enrico mettent le cap sur l'horizon et prépare assidument leurs palangres. Plus respectueuse des ressources et des fonds marins, cette technique leur permet de ne sélectionner que le meilleur.

Luca Picasso & Enrico Piccinini

PÊCHEURS À COGOLIN





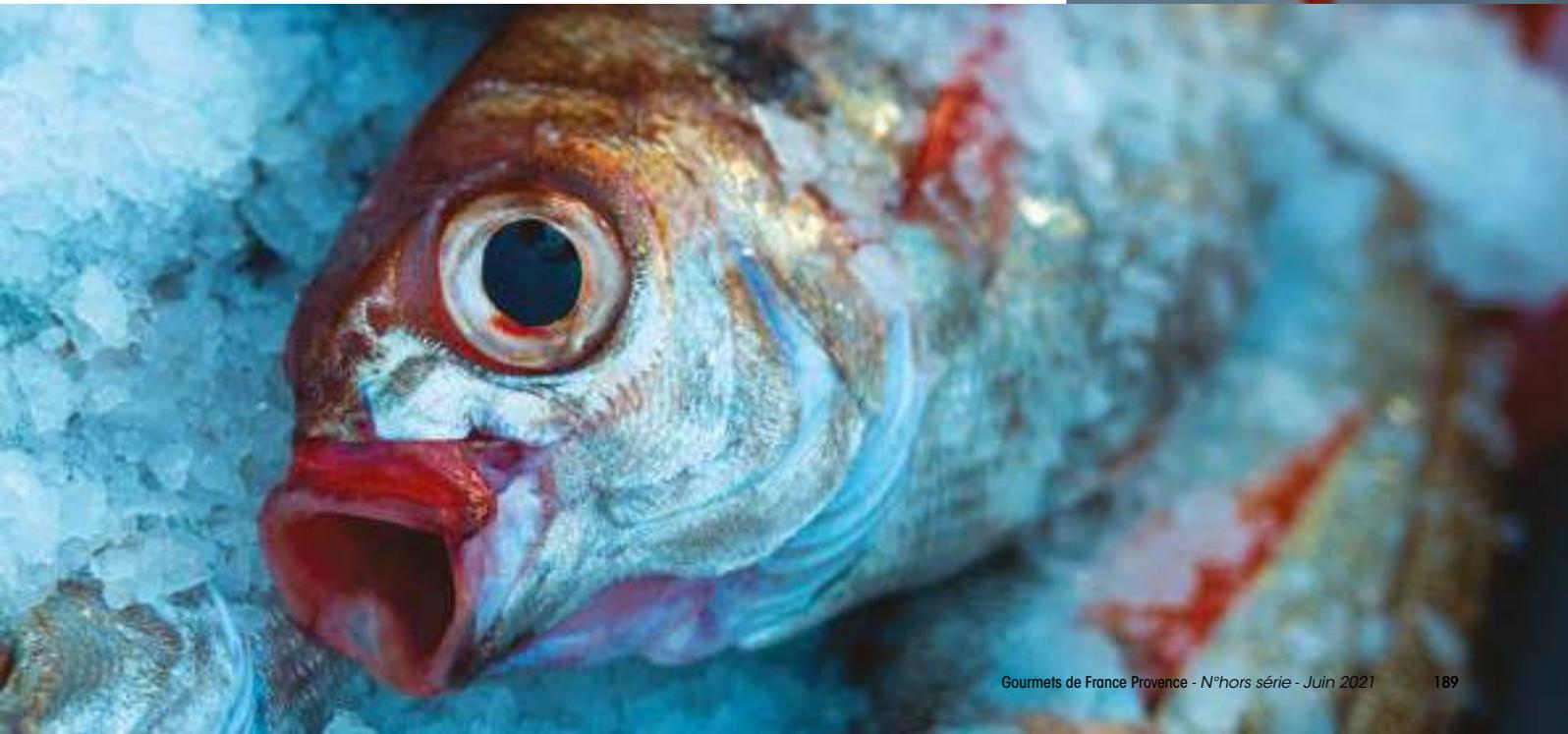
Ainsi chaque matin et chaque après-midi, sur les étals du « Banc des Pêcheurs », vous pourrez vous approvisionner entre autre de « Thon Rouge de ligne, pêche artisanale », d'« Espadon de ligne, pêche artisanale » mais aussi de dorade rose ou « beaux yeux ». Autant dire que la clientèle est ravie! Luca et Enrico œuvrent pour une pêche locale respectueuse de l'environnement et suivent un cahier des charges rigoureux et contrôlé. Au bout de leurs hameçons, ne se trouvent que des poissons nobles à la qualité

irréprochable... Du navire à l'assiette, un soin particulier leur est prodigué. Chaque thon rouge et espadon est immédiatement bagué à bord afin de garantir sa traçabilité. Afin de conserver leurs belles couleurs rouge pourpre et de préserver toutes leurs saveurs, les pièces de thon sont mises sous vide dans un congélateur à -60°C. Ainsi, « elles ne dégorgent pas d'eau et gardent toute leur fraîcheur ». Un temps précieux gagné pour le Chef Jean-Luc Gabion qui peut alors travailler son poisson sur le tas!

« On est toujours content de lever une grosse pièce comme un thon [...] sa fraîcheur est inimitable »



*Serena vous accueille chaque jour, sur le quai de la Galiote, au Banc des pêcheurs (Les Marines de Cogolin) et vous y propose thon, espadon, dorade, poissons de côte, langoustes, et bien d'autres délices de la mer!
07.78.81.08.45*





Dorade beaux yeux, légumes confits,

POMMES DE TERRE SAFRANÉES ET BASILIC

PRÉPARATION

Après avoir écaillé les poissons, les lever en filets et les désarêter.

Réserver au frigo

Pour la garniture éplucher les poivrons, les fenouils, les oignons et les tailler en lanières de 0.5 cm.

Eplucher l'ail et le tailler en fines lamelles.

Monder, épépiner les tomates et les tailler en lanières de 0.5 cm.

Dessaler, nettoyer puis tailler en lanières les tripettes de stockfish.

Dans une cocotte en fonte faire suer à l'huile d'olive les poivrons, les oignons, le fenouil, assaisonner et faire perdre l'eau de végétation.

Ajouter les tripettes de stockfish et les chips d'ail et les faire suer. Déglacer avec le vin blanc.

Ajouter un bouquet garni composé de basilic, fenouil sec, badiane, de thym, de romarin.

Ajouter les tomates sur le dessus et couvrir d'un papier sulfurisé. Cuire à couvert pendant 2h à 150° au four. Cuire les pommes de terre dans un bouillon safrané avec un bouquet garni composé de fenouil sec, thym, romarin, queues de basilic, badiane.

Disposer la garniture Marseillaise dans une assiette creuse et déposer le poisson cuit à l'unilatéral au milieu. Dresser les pommes de terre autour.

Finir le dressage avec une badiane, le piment d'Espelette, les pluches de basilic et un trait d'huile d'olive.

INGRÉDIENTS



- Dorade beaux yeux : 2 pièces de 0.8 kg
- Tripette de stockfish : 0.2kg
- Poivron 3 couleurs : 0.5 kg
- Tomate : 0.15 kg
- Fenouil : 0.25 kg
- Oignon blanc : 0.25 kg
- Ail : 0.025 kg
- Pomme de terre grenaille : 0.4 kg
- Basilic : 1 botte
- Romarin : ½ botte
- Thym : ½ botte
- Tomates confites : 0.05 kg
- Olives tagiasch : 0.02 kg
- Safran du haut var : 0.05 g
- Vin blanc : 0.04l
- Sel : pm
- Poivre : pm
- Piment d'Espelette : pm
- Huile d'olive mûrée (maison du haut Jasson) : pm



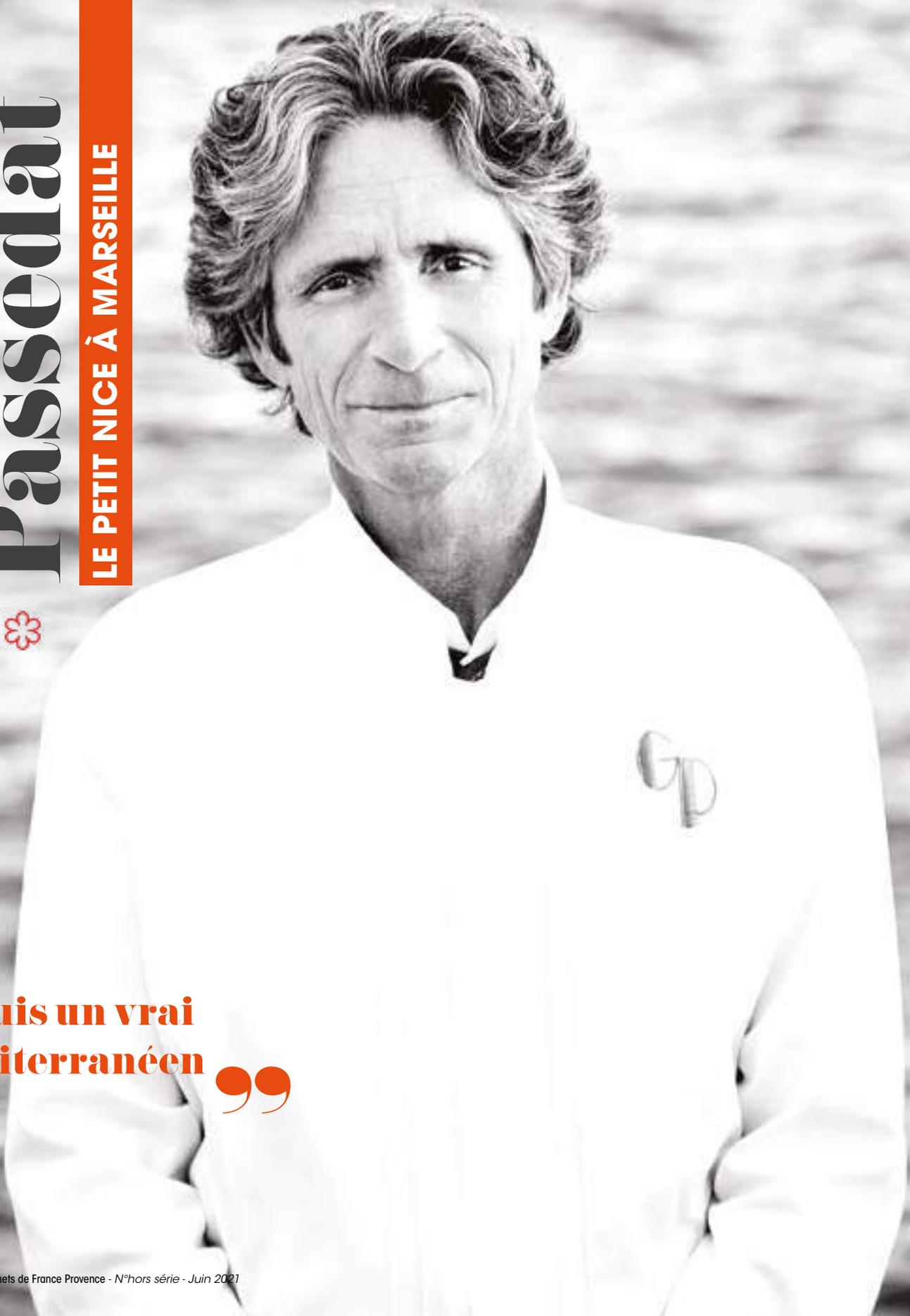


Gérald Passedat

LE PETIT NICE À MARSEILLE



**Je suis un vrai
méditerranéen**



« En Poséidon triomphant, Gérald Passadat chante la mer dont il connaît chaque courant, chaque secret. Cette Méditerranée qui n'en finit pas de faire rêver et qu'il interprète, à grands coups d'audace et de non conformisme, pour en exprimer toute la savante quintessence ». Ce sont là, les mots de Michel Guérard en 2008...

Kim Boscolo

FEMME PÊCHEUR AU GOUDES

En liberté dans la vie comme en cuisine, voilà comment Gérald Passadat choisit d'exercer son art. On pourrait croire sa machine bien huilée et son chemin tout tracé... pourtant depuis plus de 30 ans, il fait souffler un vent Rock'n'Roll sur

Le Petit Nice ! Avec son caractère bien trempé, son souci du détail et son sens aigu de la nouveauté, le Chef aime placer la barre gastronomique toujours plus haute. Il y a là, sans nul doute, une certaine curiosité d'épicurien poussée

à l'extrême. On le reconnaît pour sa liberté de ton, ses créations originales tout autant que pour la réussite de son restaurant triplement étoilé et du Môle (MuCEM) où il s'affranchit des traditions. Son univers éclectique fracassant, se

joue de notre corde sensible et se voue en un extraordinaire mélange de grâce, de talent artistique, de savoir-faire et de goût. Une œuvre, une passion... qu'il nous dédicace telle une expérience à vivre et partager.

« Le vrai chef, le vrai cuisinier est celui qui transmet un fil d'amour et de partage et qui propose une identité culinaire, une cuisine d'auteur »

d'eau pas plus loin que l'horizon, dans un panorama éblouissant s'ouvrant sur les îles du Frioul et le Château d'If, qu'il puise chaque jour son inspiration. Sa cuisine est un hommage à l'immortelle grande bleue et ses infinis bancs de

Enfant de la mer, Gérald Passadat vit depuis toujours au rythme des vagues qui viennent s'écraser sur la corniche rocailleuse de la Villa Corinthe, fief de la famille depuis 1917. Et c'est à fleur





poissons dont elle regorge. Baigné dans la culture de la diète méditerranéenne et la cuisine du peu, le chef sublime sans ne jamais dénaturer, se jouant de savants mélanges qui favorisent l'alliance des goûts. Faussement simple, son identité se révèle d'une complexité intellectuelle rare : chaque proposition nous invite à une réflexion profonde, celle de penser le produit dans un ensemble, le remettant ainsi dans son contexte. « Le vrai chef, le vrai cuisinier est celui qui transmet un fil d'amour et de partage et qui propose une identité culinaire, une cuisine d'auteur ». Rebelle, amoureux transi de son terroir, Gérald

Passadat nous prouve jour après jour que la haute gastronomie n'est autre que le fruit d'une discipline où le temps et le travail n'a d'égal que l'excellence. La carte du Petit Nice évolue au gré des arrivages et met en lumière les poissons de roches oubliés et délaissés des grandes tables. Le chef est un cuisinier marin qui nous délecte du meilleur de

la mer avec pas moins de 65 espèces de poissons sublimes au rythme des saisons ! À sa table, on réclame des incontournables comme *le Loup Lucie*, sa fameuse « *Bouille Abaisse* » ou encore la *Dorade Tante Nia*. Gérald Passadat est un original qui nage à contre-courant depuis de nombreuses années. Dans sa vision du monde et de la cuisine, se nichent de vraies convictions... de celles

qui prônent le « bon sens paysan » et défendent les circuits courts. Du temps, où les artisans de la terre et de la mer étaient catapultés par les grosses industries, Gérald s'est battu à corps perdu, pour ce qui de droit lui revenait,

« Une volonté de cultiver mon potager marin, une volonté intrinsèque d'être locavore avant tout le monde... de travailler avec mes producteurs, les pêcheurs et agriculteurs de Marseille. »

à savoir des produits de qualité, frais et locaux. « Une volonté de cultiver mon potager marin, une volonté intrinsèque d'être locavore avant tout le monde... de travailler avec mes producteurs, les pêcheurs et agriculteurs de Marseille. ». Des mots qui se retrouvent de nos jours sur toutes les lèvres... Un effet de mode, de la poudre aux yeux qui est pourtant





loin d'être une nouveauté ! La relation qui lie le chef aux producteurs n'en est que plus forte et admirable. Ses pêcheurs engagés en faveur de la biodiversité, pratiquent tous une pêche raisonnée avec des techniques traditionnelles respectueuses des fonds marins.

« Cela fait une trentaine d'années que j'ai remis au goût du jour les pêcheurs [...] J'ai été le premier à leur acheter tout ce qu'ils avaient, tout ce que la mer pouvait leur offrir. Au fil du temps, il s'est bâti entre nous une relation plus intime, plus amicale, plus chaleureuse. »

Des projets plein la tête, le chef Passedat sait rebondir tout en surfant sur la vague de l'actuel. Prendre le temps, savourer l'instant... En bordure de terrasse, près de la piscine, le Bar 19-17 est un secret bien gardé où il fait bon se délecter de quelques menus délices en contemplant la Méditerranée. Midi et soir, on jouit d'une cuisine bistrannique,

lové confortablement... Un laps hors du temps où l'on se laisse volontiers porter par le plaisir des sens. Cette expérience on se l'offre également dans le nouveau solarium, profitant ainsi aux beaux jours des rayons bienfaiteurs. À la carte, les assiettes célèbrent une cuisine méditerranéenne de partage, généreuse et parfumée. Et comme si ce bonheur n'était pas déjà suffisant, à cela on ajoute des cocktails du soleil signés d'un mixologue de talent. Dans un tout autre décor, perché sur le toit du MuCEM, on se régale d'un Fish&Chips, indémodable et toujours aussi savoureux. Le Chef va plus loin et fait le « coup d'essai » d'une boucherie des temps modernes avec du poisson maturé, séché et taillé sur place, que l'on peut choisir selon nos goûts. Afin de prolonger l'expérience, ces charcuteries de la mer aux saveurs et parfums surprenants sont également disponibles en boutique. Un pari qui fleure bon la réussite !



Aux portes des calanques à seulement quelques encablures de Marseille se trouve le petit port de pêche des Goudes. *La Girelle* amarrée à quai, tangué joliment au son du doux clapotis de l'eau en attendant l'arrivée de son fier capitaine, Kim Boscolo. Une rencontre terre-mer inaccoutumée... car nous le savons que trop bien : les femmes patrons-pêcheurs en Méditerranée sont une denrée rare ! Chaque matin aux aurores, Kim retrousse ses manches et prend la mer en quête de délicieux trésors iodés qui enchanteront les papilles de la cité phocéenne. En client fidèle, le Chef Gérald Passadat [Le Petit Nice à Marseille] raffole de ses précieuses trouvailles et prend plaisir à les sublimer tout au long de l'année.

Une pêche qui se veut responsable pour cette femme de la mer qui s'est pris d'amour dès le plus jeune âge pour les fonds marins et ses habitants. Et c'est loin d'être une coïncidence... Ses parents déjà, avaient le goût de l'horizon et chevauchaient les flots à bord de leur chalutier. Une destinée revenue sur le tard pour Kim, qui a été

pendant plusieurs années journaliste pour le magazine Apnéa. Mais en 2016, le vent a tourné laissant dans son sillage une ode familière aux notes salines... Kim était de retour en mer et en faisait son métier! Au large les lumières

miroïtantes sont toujours la promesse d'une journée fructueuse... Postée sur sa petite barge de 6,50 mètres, Kim ramène dans ses filets des poissons de roches en tout genre, parfois même oubliés qui font le bonheur des amateurs de soupe de poisson et de bouillabaisse. À la belle saison, sarrans, labres, chapons, mostelles sont légion ! Intarissable, cette femme pêcheur cale, jour après jour, ses filets près de coins rocheux et vient les retirer le lendemain matin pour

« Le Chef Passadat adore travailler les poissons méconnus tout autant que les plus nobles [...] c'est un réel plaisir de travailler avec lui, car on sait que le poisson est mis en valeur de façon magistrale »

les démailler puis finalement les recalcr. « Les poissons ont tous leurs heures [...] les mostelles bougent pendant la nuit alors que les chapons le font au lever du jour. ». Munie de nasses tressées, Kim parvient même à piéger quelques girelles ! À peine sortis de l'eau, les poissons retrouvent la terre ferme pour finir aussitôt dans les assiettes. Arrivés au port, certains sont encore vivants, signe que la fraîcheur est toujours au rendez-vous. Et ça, Gérald Passadat l'a bien compris ! Parfois, le chef étoilé a même droit à une livraison à domicile directement sur la rive rocailleuse de son restaurant !

« Le Chef Passadat adore travailler les poissons méconnus tout autant que les plus nobles [...] c'est un réel plaisir de travailler avec lui, car on sait que le poisson est mis en valeur de façon magistrale »

De novembre à avril lorsque les journées sont plus fraîches, Kim échange ses filets pour une combinaison de plongée et une bouteille. La saison des oursins commence ! Exploratrice dans l'âme, elle connaît comme sa poche chaque recoin et abord rocheux de la côte alentour, qu'elle arpente à la recherche des fameuses « châtaignes

de mer ». Seule une poignée de pêcheurs, sont habilités à pratiquer cette pêche sous-marine très spéciale dans le quartier maritime de Marseille (de Cassis à Sausset-les-Pins). Une spécificité locale

réglementée qui laisse le champ libre à Kim uniquement du lever du soleil à midi. Et quel délice lorsque la pêche est bonne ! Ce petit fruit de mer épineux se révèle des plus enchanteurs lorsqu'on l'ouvre. Son corail à la forme étoilée d'un bel orangé profond (femelle) à pale (mâle) offre un goût intensément iodé, sucré, amer, et parfois légèrement fumé avec une texture crémeuse. Les gourmets se l'arrachent et on comprend pourquoi !



Au quai des Goudes en fonction des arrivages et de la météo (entre midi et 14h)
Instagram : @lagirellealapeche





INGRÉDIENTS

- 1 vive de 200 g
- 2 petites langoustes
- 1 queue de baudroie de 400 g
- 1 rascasse
- 1 tronçon de baracouda de 200 g
- 1 boeuf
- 8 galactées
- 8 cigales
- 4 belles pommes de terre
- 1 l de fumet poisson
- 3 gousses d'ail
- 2 échalotes
- 1 branche de thym
- 3 tomates roma
- 4 badianes
- 1 pincée de fenouil en graine
- 1 pincée safran en poudre
- 1 pincée de pistil de safran
- 150 g huile d'olive Passedat
- 2 feuilles de laurier
- Sel, poivre



Bouille abaisse

PRÉPARATION

Ecailler, vider, laver les poissons puis les couper en biseau.

Réserver au frais. Couper en deux les cigales, galactées et langoustes. Réserver au frais. Emonder les tomates, couper en quatre puis retirer l'intérieur et faire des petits dés. Eplucher les pommes de terre, les couper en rondelles, réserver. Eplucher l'ail et les échalotes, émincer finement, les faire revenir dans un sautoir avec l'huile d'olive. Ajouter les pommes de terre, les badianes, les graines de fenouil, le thym, les feuilles de laurier puis mouiller au fumet en ajoutant les dés de tomate, le safran en poudre et pistils, saler, poivrer légèrement et laisser cuire 15mn.

Ajouter les poissons, laisser cuire environ 20mn à feu doux. En parallèle, cuire sur une plancha les crustacés avec de l'huile d'olive, sel, poivre et si possible à couvert. Dresser sur un plat en arrosant copieusement du bouillon safrané.

LE MOT DU CHEF :

On peut faire mariner les poissons dans le fumet safrané 12 heures avant de démarrer la recette, ce sera meilleur et plus parfumé .





INGRÉDIENTS

- 1 poulpe d'environ 1 kg
- 100 g de carotte
- 1 échalote
- 1/4 de poireau
- 1/2 de céleri branche
- 4 radis rose
- 1 citron vert
- 1 citron jaune
- 1 bouquet d'aneth
- 4 cuillerées à café de vinaigre de mangue
- Huile d'olive
- Sel, poivre

Carpaccio de poulpes,

CALANQUE DU CONTREBANDIER

PRÉPARATION

Nettoyer le poulpe et le ficeler. Tailler la garniture aromatique pour sa cuisson puis le cuire au court bouillon pendant 1H15.

Une fois la cuisson terminée, égoutter le poulpe, ôter la ficelle et le couper en tranches fines.

Disposer le dans une assiette, badigeonner d'huile d'olive, de vinaigre de mangue et l'assaisonner de sel, poivre, jus de citron jaune, zestes de citron vert et jaune.

Tailler les radis rose en quartier et les dresser sur le carpaccio. Ajouter les pluches d'aneth.

LE MOT DU CHEF :

Il est préférable de le déguster dès la fin de la cuisson.



Geoffrey POËSSON

LA BADIANE À SAINTE MAXIME

“
**La cuisine est le
reflet de l'âme,
un don de soi,
un acte d'amour**”

Sur les abords du port de Sainte-Maxime, les rayons du soleil se reflètent sur les eaux calmes du Golfe... le signe évocateur d'une belle journée qui s'annonce. Journée, qui a commencé bien avant les aurores pour Christian Persello et Thibault de Germond, partis en mer pour ramener dans leurs filets la pêche du jour tout juste sortie de l'eau ! Un moment très attendu pour la clientèle locale et les habitués comme le Chef Geoffrey Poësson [La Badiane Sainte-Maxime] qui se retrouvent chaque matin à 8h à l'Étal des pêcheurs ! Bien plus que du poisson frais, c'est une philosophie de vie qu'ils viennent chercher et partager, celle de la tradition et du bon goût, celle du respect du produit et de la biodiversité.

Sur les quais, nous venons à la rencontre de Christian Persello, un patron-pêcheur tombé il y a quelques années dans les mailles de la profession. Le pied marin, OUI il l'a toujours eu! Après avoir exercé plusieurs métiers, c'est sa passion pour la pêche artisanale et son amour infini pour le monde marin qui l'ont poussé à franchir le cap et embarquer vers cette nouvelle destination. Le grand large, voilà ce qui le fait frissonner, une quiétude à contre-courant, un sentiment de liberté loin du superficiel! Caler les filets, mailler en fonction des poissons, récupérer des filets accrochés ou encore se sortir d'une mauvaise mer... Le métier de pêcheur n'a plus aucun secrets pour lui ou presque! Personne n'est jamais à l'abri de quelques « galères » et chaque jour reste un enseignement, une manière de composer avec les aléas du quotidien.

« Le métier de pêcheur n'a plus aucun secrets pour lui ou presque! »

Mais les contraintes pour ces pêcheurs pris de passion, ne font jamais le poids face au bonheur d'exercer!

Fervent partisan d'une pêche responsable, Christian pratique la pêche au filet, à la palangre mais aussi en apnée pour les oursins en hiver. Plus durable, la technique de la palangre permet une meilleure sélection des espèces pêchées (choix des amorces, grosseur des hameçons, profondeur de l'immersion, temps de pêche), mais aussi une pêche de meilleure qualité où le poisson reste vivant (qualités gustatives préservées). Les espèces non désirées (trop petites, juvéniles, femelles avec des œufs,...) peuvent ainsi être relâchées en mer, garantissant alors le respect de la biodiversité.

Christian Persello

Thibault de Germond

PÊCHEURS À SAINTE-MAXIME







TL 917396





Au gré des saisons et des mouvements naturels des espèces, Christian ramène à bon port : chapons, bonites, barracudas, daurades, saint-pierre, serioles, dentis, liches, rougets, loups, araignées de mer, homards... et bien d'autres trésors des fonds marins! « Je suis plutôt à la recherche de gros poissons ». Une diversité qui se retrouve à l'étal et dont Geoffrey Poësson ne manque pas de profiter ! « J'aime beaucoup le Merlan qui a une chair très fine, presque un goût de beurre ».

Uni contre vents et marais à ses pairs, Christian joint ses forces aux autres patrons-pêcheurs de Sainte-Maxime afin de proposer une pêche toujours plus variée et diversifiée à ses clients! « On n'a pas forcément le même matériel, donc on essaye toujours de ramener des poissons différents. »

*« Ici tout est meilleur !
Les langoustes sont un
peu plus salées qu'en
atlantique, elles ont
meilleur goût »*

Et Thibault de Germond, composante essentielle de ce banc de « pêcheurs - partenaires », ne ménage pas ses efforts non plus! La langouste, il la connaît jusqu'au bout des pinces!

À la sortie du Golfe, à 65 m de profondeur, d'une main experte Thibault parvient à déloger et capturer dans ses filets et nasses les plus beaux spécimens! Mais ce, uniquement de juin à fin

septembre pour ne pas les « déranger » durant leur période de reproduction. Toujours dans un profond respect de la vie marine, les langoustes doivent impérativement faire au minimum 9 cm de longueur (céphalothoracique), « si c'est en dessous on les rejette à la mer ».



Rendez-vous tous les matins à partir de 8 heures à l'Étal des pêcheurs, promenade A. Simon-Lorière, à côté du parking Prince Bertil.



Chapon

DE MÉDITERRANÉE FAÇON QUATRE QUART

PRÉPARATION

PRÉPARATION DU POISSON :

Rincer le chapon sous l'eau claire. Ecailler le poisson puis le vider par la tête en tirant par les ouïes. Mettre de côté le foie du poisson pour finir la sauce.

Insérer le bouquet d'herbes par la bouche.

PRÉPARATION DES LÉGUMES :

Laver et éplucher tous les légumes puis les mettre dans le plat de cuisson avec les olives, les noisettes et les tomates cerise.

CUISSON DU POISSON :

Placer le poisson au milieu du plat à légumes, ajouter le vin blanc, l'huile d'olive et le fumet puis l'assaisonner avec du sel et du poivre.

Mettre à rôtir le poisson et les légumes au four pendant 20 mn à 170°C.

SAUCE ET DRESSAGE :

En fin de cuisson récupérer le jus de cuisson et mixer le foie du chapon dedans.

Placer les légumes et le poisson sur le plat de service puis napper de la sauce au foie.

INGRÉDIENTS

- Chapon : 1.200 kg
- Fumet de poisson : 300 g
- Vin blanc : 300 g
- Huile d'olive : 300g
- Olive niçoise : 100 g
- Sel, poivre : PM
- Minis carottes : 8 pièces
- Minis navets : 4 pièces
- Tomates cerises : 20 pièces
- Minis fenouil : 4 pièces
- Radis : 8 pièces
- Noisettes du Piémont : 50 g
- Bouquet d'herbes des collines (thym, laurier, sauge, ...) : PM



Poulpe rôti, mousse de pois chiche

À L'ENCRE, CONFIT DE TOMATE ET SIROP DE SAFRAN

INGRÉDIENTS

- Poulpe : 2 kg
- Sel, poivre, huile d'olive : PM
- Sauge : 1 bouquet
- Tomate cerise : 20 pièces
- Citron : 1 pièces
- Pois chiche cuit : 200 g
- Oignons : 2 pièces
- Carottes : 1 pièce
- Ail : 1 tête
- Fenouil : ½ pièce
- Pulpe tomate : 1 boîte 4/4
- Ricard : PM
- Safran pistil : 2 g

PRÉPARATION

PRÉPARATION ET CUISSON DU POULPE :

Nettoyer le poulpe en retournant la tête et en la vidant, réserver la poche d'encre. Enlever les yeux et le « bec » situé à la base de la poche. Laver le poulpe soigneusement et le frapper énergiquement pour l'attendrir, séparer la tête et les tentacules. Mettre à cuire les tentacules 25 mn dans un bouillon d'ail, poivre et sauge. Réserver la tête et les boyaux pour réaliser la sauce.

SAUCE POULPE :

Faire revenir la garniture aromatique avec de l'huile d'olive et les pistils de safran, ajouter la tête de poulpe coupée en morceaux et les boyaux, faire revenir encore 5 mn puis mouiller à hauteur. Cuire la sauce à frémissement 10 mn et la passer au chinois fin. Ajouter un peu de Ricard dans le jus et réduire pour obtenir la consistance d'un sirop.

MOUSSE CHAUDE DE POIS CHICHE À L'ENCRE :

Mettre les pois chiches égouttés dans un mixeur.

Mixer légèrement en ajoutant un peu d'eau de cuisson du poulpe. Ajouter l'encre, le jus de citron, l'ail et le sel. Continuer de mixer en incorporant l'huile d'olive petit à petit jusqu'à obtenir une texture homogène et crémeuse. Placer l'appareil obtenu dans un siphon puis ajouter deux cartouches et réserver au chaud.

CONFIT DE TOMATE :

Dans une cocotte qui va au four, faire suer une brunoise d'oignons et d'ail puis ajouter de la pulpe de tomate, sel et poivre. Placé la cocotte à couvert au four à 150°C jusqu'à obtenir une pâte de tomate bien sèche (penser à mélanger régulièrement la cocotte pour ne pas brûler le confit).

DÉCORATION :

Faire des quartiers de tomate cerise fraîche et des petits beignets de feuilles de sauges.

DRESSAGE :

Rôtir les tentacules de poulpe à l'huile d'olive puis dresser.



*De la mer à l'assiette... Venez
vivre une expérience gustative
étonnante!*



Les Viviers du Pilon

Les Viviers du Pilon à Saint-Tropez, c'est avant tout une poissonnerie de renom mais aussi un restaurant qui regorge de trésors de « la reine mer »! Un héritage, une histoire de famille qui dure depuis plus de quarante ans et qui n'a de cesse de fournir les plus grandes tables de la région mais aussi d'apporter aux locaux du plaisir dans leur assiette.

Grâce à son arrivage quotidien, la poissonnerie vous offre chaque jour de l'année, des produits de grande qualité et d'une extrême fraîcheur. Elle porte une attention toute particulière à la sélection de ses poissons, fruits de mer, crustacés, langoustes et homards. Les Viviers du Pilon sont les seuls du Golfe de Saint-Tropez à proposer un large choix de poissons «sauvages» de Méditerranée et d'Atlantique. Loup, sole, saint-pierre, dente, mérrou, turbot, pagre, daurade... il y en aura pour toutes vos envies.

Quoi de mieux que de savourer un bon repas en toute quiétude, porté par le bruit des vagues et les embruns de la mer... Durant la belle saison et les longues soirées d'été, détendez-vous et profitez du panorama imprenable que vous offre la terrasse couverte du restaurant. Une invitation à l'évasion avec pour toile de fond une vue envoûtante sur le Golfe, le port et le clocher de Saint-Tropez.

Un coin de paradis au cadre raffiné où l'on se sent bien et où la qualité du service se conjugue parfaitement à la convivialité des lieux.

Dans une ambiance de criée chic au bord de l'eau calme de la Méditerranée, le restaurant vous invite à un voyage des sens à la rencontre des mille et une saveurs de la mer.

Laissez-vous tenter par une assiette de dégustation, un ceviche, une plancha, un poisson grillé, une soupe de poissons ou encore par des langoustes, cigales et homards que vous pourrez choisir à même leurs viviers. Les amateurs de fruits de mer pourront se délecter d'un

plateau somptueux et généreux mettant à l'honneur des huitres fraîches, des palourdes et bien plus encore! Vous serez également séduit par leur formule du midi, renouvelée chaque jour, qui vous réserve de belles surprises.

**« Nous nous engageons
à vous offrir que le
meilleur! »**



Les viviers du Pilon

Quartier du Pilon, 2 Avenue Général de Gaulle, 83990 Saint-Tropez 04 94 97 00 92

www.viviers-dupilon-restaurant.com



PATRICK ROUGEREAU.

LA VIGNE

“ Hommage à France

- 210 DOSSIER
Vins rosés de garde
- 214 BASTIDE DE BLACAILLOUX
- 216 CHÂTEAU DU ROUËT
- 218 DOMAINE DE LA CROIX
- 220 LES VIGNOBLES DE RAMATUELLE
- 222 TORPEZ
- 224 LA MADRAGUE
- 226 LE MAS DES CANDELIERS
- 227 CHÂTEAU SAINTE BÉATRICE
- 228 LA MAISON JOSEPH DROUHIN
- 230 DOMAINE DE RABIEGA
- 234 CHÂTEAU ROUBINE
- 236 DOMAINES OTT & BAUMANIÈRE
- 238 LILY OF THE VALLEY



Vins rosés DE GARDE

Le rosé, un vin de garde qui s'ignore ?

Représentant environ 90 % de la production, le rosé est roi en Provence. Depuis quelques années, ce vin « plaisir » s'est fait une place de choix sur nos tables drapées de soleil et se voit comme l'allié précieux de nos apéritifs et barbecues en famille ou entre amis. Robe étincelante, jeunesse exubérante, notes en légèreté... il n'a de cesse de nous séduire par sa fraîcheur incomparable et ses arômes subtils vaguant tantôt du fruité au floral. Aujourd'hui, le vin rosé tient le haut du pavé et tend à se renouveler et se diversifier. Un chemin hélas, quelque peu « caillouteux », où il ne parvient toujours pas à se délier de certains préjugés...

Un vin qui se boit dans l'année, dit-on !

En tête des préjugés : Son incapacité à vieillir ! Au début des années 2000, un réel engouement se fait pour le vin rosé jeune, à consommer dans l'année. On nous le sert à toutes les sauces, en toutes déclinaisons, perdant peu à peu de son apanage originel. L'essor a été tel, que les consommateurs se sont vus porter une image faussée et inhérente à ce vin qui pourtant jadis se démarquait tout autant des autres couleurs. Sa légèreté, sa robe presque cristalline ont beau faire tout son charme, ce sont précisément ces attributs qui sont à l'origine de sa « rapide fatigue ». En effet, il est important de rappeler que le rosé est généralement un vin qui reste très peu de temps en contact avec la pulpe et la peau du raisin et qui est la plupart du temps vinifié et élevé brièvement en cuve.

Il s'agit donc par essence d'un vin sans tanins doté d'une matière peu dense... à priori, aucun des éléments susceptibles d'esquisser la moindre capacité d'un vieillissement, même relativement bref. Toutefois, dans cet océan de vins

« Des rosés de garde à forte identité qui révèlent une toute autre complexité. »

très pâles et fluets, quelques vins de caractère émergent et passent l'épreuve du temps avec brio ! Des rosés de garde à forte identité qui révèlent une toute autre complexité. Commence alors un voyage singulier au cœur d'une palette aromatique qui exhale des notes camphrées et épicées badinant parfois avec le floral. Une caresse en bouche, où les fruits frais laissent place à de délicates notes de fruits secs, de douces épices et même d'arômes de miel. De fait,

on recalibre notre palais appréciant ainsi pleinement ces rosés de gastronomie qui détonnent par leur composition inusitée, leur goût affirmé mais aussi leur couleur plus prononcée.

« Le rosé de Provence est porté sur le fruité, le floral, la fraîcheur... un vin très clair, rond et sec avec une pointe acidulée bienvenue. La typicité de ces vins classiques de Provence et à l'opposé des vins de garde. On va être davantage sur des fruits mûrs et des arômes confits. Il y a de très jolies choses comme par exemple des rosés travaillés en élevage avec une préservation du fruité et des notes un peu plus épicées, toastées et vanillées. C'est très subtile et à la fois très complexe. Les rosés qui vieillissent le mieux sont bien souvent ceux qui vont avoir un bel équilibre entre rondeur, alcool et acidité. » Nathalie Poulzagues, Centre de Recherche et d'Expérimentation sur le Vin Rosé.

Une élaboration différente...

Pour gagner en densité et en structure, le vin rosé se gorge en tanins. Une clé essentielle pour développer un bon potentiel de garde ! Et pour doper ces tanins présents dans le rosé, différentes méthodes existent :

Une macération plus longue qui lui octroie une teinte plus prononcée, tout en lui permettant de développer davantage de matière et de longueur en bouche. On parle alors de vin de saignée ! Se rapprochant des méthodes de réalisation utilisées pour le vin blanc, avec un raisin vendangé à une maturité plus avancée, le vin rosé de saignée est moins sensible à l'oxydation et offre une capacité de garde supérieure au vin rosé de pressurage direct. Dès lors, le plaisir de

la dégustation destiné à des palais plus avertis, n'est plus porté sur la fraîcheur et un fruité immédiat et éphémère mais plutôt transcendé par des notes plus corsées et structurées. Ces vins, possédant un peu plus de matière peuvent se garder un an ou deux sans pour autant perdre leurs arômes.

Un élevage en fût de chêne pour apporter du corps et une certaine rondeur en bouche. Quelques vigneron aguerris tentent l'aventure et réussissent à merveille ces rosés plus ambitieux.

Le chêne, ainsi que sa chauffe, délivrent au cours de la vinification et de l'élevage des composés odorants tendant vers le « boisé ».

On se délecte alors d'arômes et de notes subtils de vanille, d'épices, de fumé, d'amendé ou de moka. Un profil

aromatique différent qui apporte une certaine douceur appelée la sucrosité sans sucre. Cette vinification permet également une plus grande stabilité de la couleur du vin, mais aussi de la température durant la fermentation.

« Les rosés de garde en Provence restent vraiment une niche [...] Selon moi, le rosé de garde qui s'avère le plus intéressant est celui passé en fût de chêne. Les tanins du bois vont se mélanger avec ceux du rosé pour créer une nouvelle structure plus souple et plus stable. Dès lors, on n'est plus sur les caractéristiques du rosé tel qu'on le connaît mais sur un nouveau panel aromatique plus complexe. Ceux que j'ai eu le plaisir de goûter ont des caractéristiques similaires aux vins blancs et rouges vieillis en fût de chêne... nez de pain grillé, notes boisées. Pour en citer quelques-uns : Domaine Siouvette, Château Sainte Croix, Château Thuery... ». Guillaume Vieille Girardet, Syndicat des Vignerons du Var

« Ces vins, possédant un peu plus de matière peuvent se garder un an ou deux sans pour autant perdre leurs arômes. »

ON SE DÉLECTE ALORS D'ARÔMES ET DE

NOTES SUBTILS DE VANILLE, D'ÉPICES, DE FUMÉ,

D'AMENDÉ OU DE MOKA



Des cépages connus pour leur haute teneur en tanins, à l'instar du mourvèdre ou encore du tibouren, que l'on retrouve en Provence. En la matière, les rosés de Bandol, sont d'excellents candidats. Le mourvèdre, cépage typique de l'appellation, donne un vin rosé raffiné et très structurant, favorable à la garde. Les consommateurs préfèrent généralement les déguster dans l'année lorsqu'on est plus sur la fraîcheur... mais avec le temps ils deviennent plus confits ! Étonnement, ces vins rosés de garde issus du mourvèdre restent encore trop peu connus du grand public mais tendent d'année en année à se faire [re] connaître.

Qu'en est-il des rosés effervescents en Provence?

Festifs à souhait, ces vins qui arborent de fines bulles ont depuis quelques années le vent en poupe. En Provence, la production reste encore confidentielle mais elle n'en est pas moins très bien valorisée! Dans un tout autre registre de dégustation que pour les vins « tranquilles », ils enchantent les sens et ont pour certains un potentiel de garde intéressant. Pour fabriquer un tel vin, une nouvelle méthode de vinification fait peu à peu son nid, celle dite « provençale » qui s'inspire (et diffère légèrement) de la méthode traditionnelle champenoise. On y retrouve l'identité propre de notre terroir ainsi que la qualité et la typicité des rosés de la région, à savoir : un fruité et une rondeur incomparables. Par ailleurs, dans les années à venir les effervescents provençaux pourraient espérer une appellation d'origine.

Si l'on y regarde de plus près, cette méthode « provençale » consiste à

vinifier un vin de base rosé avec des raisins récoltés à bonne maturité et à remplacer la liqueur de tirage par du moût de raisins (utilisé pour la prise de mousse) provenant également de vendanges à bonne maturité. Les vins de base suivent le même cahier des charges que pour les vins tranquilles et proviennent exclusivement de parcelles classées en appellation. Il en va de même pour le moût. Après la prise de mousse, s'en suit alors un élevage sur lattes d'une durée minimale de 9 mois.

Un contexte qui pourrait changer la donne !

Voir la vie du bon côté en ces temps qui courent, relève [et relevait] pratiquement de l'exploit ! À moins, peut-être, de contempler de douces nuances saumonées, bois de rose, framboise ou encore corail à travers un verre à pied... En ce « monde d'après », pourquoi ne pas voir la vie en rosé, et qui plus est dans le temps ?

Pour grand nombre, un vin rosé ne se déguste que l'année de sa mise en bouteille, néanmoins le contexte actuel pousse à remanier les règles du jeu. En empêchant les viticulteurs et vigneron d'écouler leurs stocks, les confinements

Par ailleurs, dans les années à venir les effervescents provençaux pourraient espérer une appellation d'origine.

successifs ont peut-être changé la donne. Et même s'il est vrai que le vin rosé a mieux résisté que les autres face à la crise sanitaire, les vigneron se rendent peu à peu compte de son potentiel de garde encore inestimé. Le rosé est sans conteste un vin pluriel... qui a de longues années devant lui et plus d'un tour dans son « verre » !

Bastide de *Blacailoux*

En plein cœur du Parc Naturel de la Sainte Baume, se conte l'histoire de la famille Chamoin qui cultive depuis 4 générations les terres de la Bastide de Blacailoux. En 1917, Marguerite Barbarroux tombe sous le charme de la vieille demeure et de ses étendues sauvages qui ne demandent qu'à être apprivoisées. Un terroir exceptionnel où l'aïeule plante les premières vignes dont les fruits magnifiques seront quelques années plus tard vinifiés à même la propriété dans des foudres de bois. Une épopée familiale qui à présent se poursuit tout naturellement avec le petit-fils Bruno Chamoin, qui bercé par l'amour de la vigne durant toute sa jeunesse a redonné vie au domaine.

Ici, le travail du sol et de la vigne est respectueux, la vinification est délicate et les cépages sont assemblés avec subtilité et harmonie. En résulte des vins d'une belle expression, tantôt dans la rondeur et la puissance... tantôt dans la finesse et la fraîcheur ! Ces dernières années, la propriété familiale s'est vue agrandie ajoutant à ses rangs de vignes, celles du Domaine de la Julienne, du Château La Martine et du Domaine des Vallons de Fronfresque.

Voilà aujourd'hui plus de 100 hectares qui reflètent toute la richesse et la typicité plurielle des Côteaux Varois en Provence !

Voilà aujourd'hui plus de 100 hectares qui reflètent toute la richesse et la typicité plurielle des Côteaux Varois en Provence ! Dès lors, le temps était venu pour la Bastide de Blacailoux de mettre en avant ses plus beaux atouts et de se parer d'une toute nouvelle identité. À la clé, un nouveau logo éponyme et des cuvées au doux nom évocateur de la Provence...





« Blacaille » ou chène-vert en Provençal

Dorénavant sur les précieux flacons, le pétale rose s'efface pour laisser place au majestueux chène-vert qui fait écho aux forêts centenaires alentours, véritables écrins de fraîcheur et d'authenticité emblématiques de la Provence Verte. Les cuvées se retrouvent embellies d'un design raffiné et élégant où les étiquettes revêtent de délicates dorures gaufrées à chaud et s'offrent une

typographie à la fois sobre et épurée évoquant alors un subtil rappel à la modernité. C'est un attachement profond et inéluctable pour la noblesse d'un terroir qu'affiche fièrement La Bastide de Blacailoux... Les cuvées changent de nom pour une ode irrésistible à la Provence.



Quintessence d'Écllosion devient Miraia,

qui veut dire « Miroiter » en Provençal. Miraia évoque l'éclat du soleil dans l'eau des fontaines et des sources qui rafraîchissent nos étés caniculaires. Cette cuvée, aux arômes purs et délicats, est inspirée par la lumière de notre belle Provence. Miraia accompagne les moments de partage raffinés avec des vins à la sensualité féminine.



Écllosion devient Joio,

qui signifie « joie » en Provençal. Joio sonne l'heure des réjouissances et de l'insouciance. C'est la joie de vivre en toute simplicité et le plaisir de partager l'authenticité de notre belle Provence. Cette cuvée accompagne à merveille les moments de convivialité avec des vins aromatiques, vifs et gourmands (Joio Rosé 2020 - Médaille d'Or Challenge Millésime Bio 2021).



Bastide de Blacailoux
83170 TOURVES - 04 94 86 83 83
www.bastide-de-blacailoux.com





Château du *Rouët*

■ Candice Ménard - journaliste

Sur les premiers contreforts de l'Esterel au cœur de la Provence varoise, le Château du Rouët déploie au fil des saisons ses couleurs harmonieuses qui se reflètent tout autant dans la beauté de ses paysages que dans l'expression infinie de ses vins. Ancienne ferme templière, relais de diligences mais aussi résidence de chasse d'un marquis... le Château du Rouët a connu maintes vies. Depuis plus d'un siècle, pas moins de six générations de Savatier se sont succédées et ont foulées le sol de cette terre promise, qui n'ont eu de cesse dès lors de faire renaître.

Au doux clapotis de l'eau, on aime se perdre dans ce havre de quiétude où la nature omniprésente enlace subtilement les lieux. Dans un calme presque irréel, le temps semble s'arrêter... Les fontaines majestueuses, la « grande maison » datant de 1880 et la chapelle aux vitraux chatoyants côtoient intimement les chênes lièges, les cèdres et les séquoias centenaires. Avec ses vieilles bâtisses et prés alentours, le domaine plein de

charme revêt des airs de petit hameau où l'on sentirait presque l'âme de ceux qui ont jadis laissé leur trace. Non loin, plus de 90 hectares de cépages nobles profitent d'un ensoleillement idéal et dansent au gré du mistral et des vents maritimes. Ce lieu unique emplit d'histoire, nous pousse à la contemplation et nous surprend agréablement de par sa modernité ténue et raffinée.



Château du Rouët
Route de Bagnols en Forêt D 47 - 83490 LE MUY
43°31'12" N 6°37'5" E
04 94 99 21 10 - www.chateau-du-rouet.com



Un savoir-faire familial au service de l'excellence

D'un blanc immaculé, le caveau de vente et de dégustation du domaine se veut une vision contemporaine et épurée de l'univers des vins du Château du Rouët. Telle une grande armée, les bouteilles parées de lumière trônent fièrement dans cet espace de rencontre empreint d'une belle convivialité. Un verre à la main, on se plaît à admirer le chai et ses lignes de barriques de bois au précieux nectar des dieux mais on profite également du jardin luxuriant qui s'ouvre sur un panorama exceptionnel donnant sur les somptueuses

roches rouges volcaniques de l'Estérel... Un pur moment de délectation qui n'a d'égal que l'excellence des crus que l'on déguste ! Fer de lance de la maison, la cuvée

*Un pur moment de délectation
qui n'a d'égal que l'excellence
des crus que l'on déguste !*

Belle Poule ravie les épiciers avec son nez intense de petits fruits rouges et fruits noirs confits ainsi que sa bouche gourmande tout en longueur. Autre incontournable : le

vin rosé 1840 exhale quant à lui, de délicieuses notes de cassis et framboise et se révèle en une bouche ronde et élégante subtilement marquée par les fruits frais.



Exposition « Sur Terre... Vers les étoiles »

Chaque été, la salle d'art du domaine devient la vitrine d'artistes contemporains ! Jusqu'au 15 Août 2021, venez découvrir l'art aborigène d'Australie comme vous ne l'avez jamais vu... Des œuvres surprenantes à la fois abstraites et symboliques que vous présente Marc Yvonou de la Galerie Le temps du Rêve. À cette occasion, la Chapelle ouvrira également ses portes au public

Petite anecdote : Les deux portes qui en ornent le fond appartiennent à une des cabines de la « Belle Poule », navire historique qui rapatria en 1840 de Saint Hélène, les cendres de Napoléon Bonaparte.

TELE UNE ÉVIDENCE, LA PRÉSERVATION DE CE HAVRE

D'ABONDANCE PASSE PAR L'APPLICATION D'UNE

AGRICULTURE RAISONNÉE.



DOMAINE *de la* **Croix**

■ Candice Ménard - journaliste

Lové dans un écrin luxuriant miraculeusement préservé, le Domaine de La Croix, incarne la richesse et la quintessence des Crus Classés des Côtes de Provence. Au cœur de la mythique presqu'île de Saint-Tropez, plus de 110 hectares de vignes se gorgent de soleil méditerranéen et profitent de belles influences maritimes propices à leur épanouissement. Tabarin, Saunier, Bastide Blanche... Voilà des terroirs aux nuances plurielles qui confèrent aux vins du domaine un supplément d'âme complexe et singulier. Dès lors, l'on prend plaisir à se laisser porter par des cuvées gastronomiques d'une grande élégance tantôt décomplexées, tantôt racées qui n'ont de cesse de parfaire les plus grandes tables !

Derrière les grands rosés et vins de Provence se cachent de belles histoires, mais surtout, beaucoup de savoir-faire et de passion... Au Domaine de la Croix, le travail de la terre et de la vigne est minutieux et attentionné ! Telle une évidence, la préservation de ce havre d'abondance passe par l'application d'une agriculture raisonnée. Afin de conduire des vinifications ultra précises, le domaine a été doté d'un chai avant-gardiste pourvu d'équipements et d'installations d'une modernité absolue.

Ainsi à l'abri, chaque cuvée s'élabore à son rythme, selon sa propre alchimie

performants
Conçu par

l'architecte tropézien François Vieillecroze, la structure impressionne de par son gigantisme invisible. Et c'est peu dire... 3500m2 enterré sous plus de 8 mètres de terre ! Ainsi à l'abri, chaque cuvée s'élabore à son rythme, selon sa propre alchimie. Michel Rolland, oenologue réputé, signe avec le maître de chai, des assemblages qui se muent en des vins de caractère exprimant leur terroir d'origine, avec l'ambition avouée de toujours susciter une émotion particulière à la dégustation.



« À L'ŒIL, ON SE LAISSE CHARMER PAR SA BELLE

ROBE PÂLE AUX REFLETS D'OR ROSE.»

Dernier né du Domaine de la Croix

« Empereur »... une cuvée précieuse et confidentielle

Issu des plus belles parcelles du domaine (mourvèdre, syrah, cinsault, grenache, rolle) et élevé en fut de chêne durant 6 mois, ce vin rosé d'exception produit en infime quantité, ne manquera pas de ravir les plus fins palais. À déguster sans attendre ou à conserver quelques années pour gagner en caractère !

Laurent Derhé, Meilleur Ouvrier de France Sommelier

« Le nez exprime une belle intensité, avec finesse et distinction. Les arômes développent une large palette aromatique, oscillant entre les agrumes tels le pomelo et le kumquat, ainsi que les fruits du verger comme la pêche jaune. Quelques notes de fruits secs légèrement torréfiés apportent une note racée supplémentaire rafraîchie par des senteurs subtiles de feuilles d'ortie. La bouche est parfaitement ciselée. La structure se présente avec un volume somptueux, imposant et suave. La fraîcheur apporte un équilibre gourmand et presque croustillant, parfaitement soutenue par de nobles amers. La qualité des grands rosés se reconnaît par l'équilibre qu'ils offrent entre volume vineux et élégance acidulée. Celui-ci appartient à la race des grands et saura accompagner avec autant de réussite les apéritifs estivaux et les repas gastronomiques. »



816 boulevard tabarin
83420 LA CROIX VALMER
04 94 95 01 75
www.domainedelacroix.com

CHEZ *Camille*

■ Candice Ménard - journaliste

Une cuisine familiale et authentique depuis 1913 !

Venez découvrir la fameuse bouillabaisse cuite au feu de bois, reconnue comme la spécialité de la maison. Un héritage de la famille Berenguier... une tradition du patrimoine culinaire local que perpétuent avec passion Bernard et son équipe !



« Ce plat historique réalisé à partir des restes et des invendus de poisson trouve aujourd'hui son excellence dans la qualité de ses

produits typiquement méridionaux. Huile d'olive, oignons, ail, thym, tomates, sans oublier le safran... en voici la base ! Les poissons de roches de notre belle bleue sont mis à l'honneur, la

Rascasse, le Grondin, le St-Pierre et le roi de la bouillabaisse, le Chapon. La rouille, une mayonnaise épicée au safran et à l'ail apporte la touche finale

! Pour sublimer ce plat majestueux rien de tel qu'un feu de bois mais aussi et surtout... un rosé AOP Côtes de Provence, Le Domaine de

La rouille, une mayonnaise épicée au safran et à l'ail apporte la touche finale !

Jeanne propriété familiale depuis trois générations sur la commune de Ramatuelle. La robe est limpide, fluide et rose pâle, le nez fruité et la bouche ronde et gouleyante. Il y a là, un bel équilibre alcool/acide. Les arômes en bouche rappellent le fruité du nez ce qui lui confère

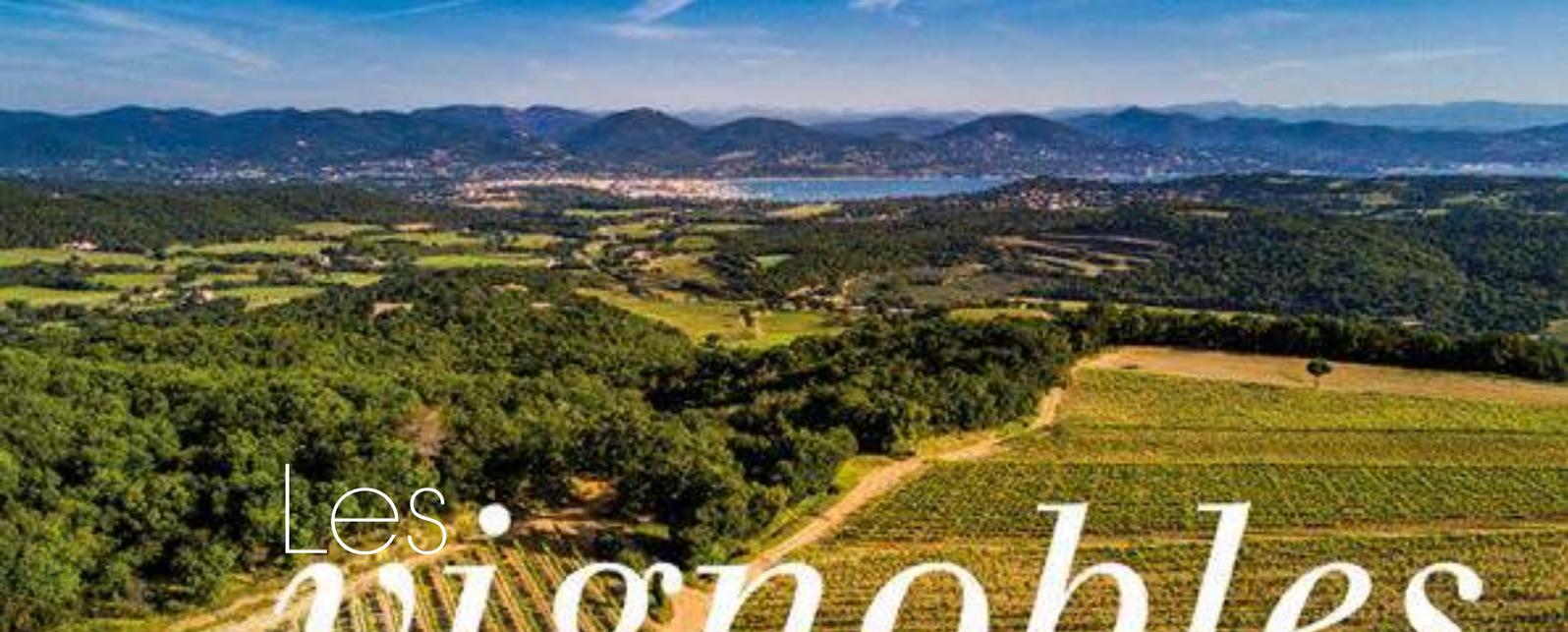
une jolie harmonie. » **Gérald Lattugoni, Directeur des Vignobles de Ramatuelle**



Serge Robert et Ali Mdahoma, chef et second du restaurant Chez Camille accompagnés d'Elliot Pezzotti, Vignobles de Ramatuelle.



Route de Camarat
Quartier Bonne Terrasse
83350 RAMATUELLE
+33 (0)4 98 12 68 98
www.chezcamille.fr



Les vignobles de Ramatuelle

■ Candice Ménard - journaliste

Des produits de qualité et authentiques pour un moment de partage... Voilà ce que vous promettent les vignobles de Ramatuelle et ce, depuis 1954.

Une vision devenue possible grâce à 80 viticulteurs qui ont à cœur de vous offrir des vins d'excellence gorgés de soleil et sublimés par les effluves salins de la presqu'île. Près de 200 hectares de vignes sont cultivés chaque année avec comme cépage roi le Tibouren. Très attachés au respect de l'environnement, les vignobles de Ramatuelle se sont tournés depuis plus de 20 ans vers une agriculture raisonnée et plus traditionnelle.

« Les vignobles ont été fondés avec un objectif et une envie : vivre du fruit de la terre, préserver l'agriculture et faire connaître les produits issus du patrimoine provençal. »

À l'espace de vente, la dégustation est conviviale et on se laisse volontiers tenter par des cuvées phares telles que Domaine de Jeanne, La Crique, R, Soyeux, V, mais aussi A Contrario, un tout nouveau vin rouge sans sulfite ajouté. Sur place, vous serez également séduit par une épicerie fine proposant un florilège de produits de pays bien souvent bios, un large choix de spiritueux mais aussi un rayon « truffe », déclinant le précieux diamant noir sous toutes ses formes !



Journées Portes-Ouvertes

Accompagné du maître de chais, partez à la découverte de la cave et des secrets de fabrication des vins du domaine ! À la fin de la visite, une dégustation des différentes cuvées vous attend ! **Visite gratuite sur réservation, les 16 et 23 juillet ainsi que les 6, 13 et 20 août 2021.**



597 Route de Collebasse,
83350 RAMATUELLE
+ 33 (0)4 94 55 59 05
www.vignoblesderamatuelle.com

L'orangerie

■ Candice Ménard - journaliste



Un incontournable depuis plus de 50 ans !

À Ramatuelle sur la mythique plage de Pampelonne, L'orangerie vous invite à vivre des moments uniques entre amis ou en famille autour d'une table raffinée où règne une ambiance conviviale et chaleureuse. Les pieds dans le sable dans un esprit chic et contemporain, on croque la vue à pleine dents et on se régale de plats « fait maison » tout autant savoureux que colorés.

« Les arômes de la cuvée BRAVADE Blanc - agrumes, asperge verte, fruits blancs se conjuguent harmonieusement avec l'exotisme de la mangue, et les notes végétales du plat. En bouche, le fondant du thon et le croquant du Quinoa s'équilibrent avec la fraîcheur tonique et plaisante de ce vin. »

« L'ampleur et le volume de cette cuvée BRAVADE Rosé se fondent avec les notes épicées du thon-gingembre et la sucrosité de la carotte et du soja. La délicatesse aromatique du vin- fruits rouges, floral, Pivoine créé avec ce plat un festival d'arômes. »

« Piatto romantico - BRAVADE Rouge. Le toucher soyeux de ce vin en bouche, sur le fruit avec des notes toastées, enveloppe harmonieusement les différentes textures souples de ce plat qui développe des effluves d'arômes, de crème, de condiments... »



Poke bowl thon, mangue, avocat, radis, chou rouge, quinoa



Tataki de thon mariné (150gr) et son wakamé (carottes, chou, cacahuète, soja, coriandre)



Piatto romantico (arancini, salade de poulpes, charcuterie, focaccia, burratina fumée)



Chemin des Tamaris,
83350 RAMATUELLE
+33 (0)4 94 79 84 74
www.plage-orangerie.com



Danièle Negri, chef du restaurant L'orangerie et Alain Guichet, Oenologue et Directeur Général de TORPEZ à Saint-Tropez.

DEPUIS 1908, TORPEZ C'EST LE RÉCIT D'UNE IDENTITÉ,

D'UN TERRITOIRE, D'UN TERROIR... « VINS ET VIGNOBLE

AU CŒUR DE SAINT-TROPEZ » !



Torpez

à Saint-Tropez

Sur le Cap Tropézien, 180 hectares de vignes sont cultivés sur ces rivages de la Méditerranée par cinq générations de vignerons engagés dans la préservation de ces paysages singuliers et plus de 130 propriétaires récoltants de tout horizon. Un véritable « jardin de vignes » avec près de 500 parcelles qui octroie aux vins tout le caractère d'un terroir de « gneiss migmatitique », riche et coloré. TORPEZ revendique une signature, une identité sensorielle forte et distinctive qui s'exprime par la finesse et la minéralité « saline » de ses cuvées.

Vous serez séduit par les collections iconiques *Château La Moutte* et *ULTIMUM*, des vins impérieux qui témoignent de la quintessence du terroir et du savoir-faire des vignobles de Saint-Tropez. Authentiques et festifs, les incontournables *Bravade* et *Petite Bravade* sont quant à eux, l'expression même des vins TORPEZ, gourmands et

Notre coeur de métier est de produire des raisins, du vin et de le faire partager.

persistants en bouche, compagnons idéals de tous vos instants de détente et de célébrations !

En découvrant le nouveau site, c'est une cave pilote innovante qui s'offre à vous. Nuages de vignes, lustre de grappe, œuvre végétale du Saint Patron TORPEZ ... Ce lieu d'accueil magique rend hommage à son terroir et est le témoin vivant de l'histoire de TORPEZ A SAINT-TROPEZ. Outil de vinification-élevage des vins, espace destiné à l'œnotourisme et à l'accueil des groupes et du grand public, la cave perpétue ses précieux savoir-faire et sa culture de l'accueil avec ses espaces de réception d'événements forts, sources de plaisirs, d'émotion et de bien-être.



111 Route des Plages, 83990 SAINT-TROPEZ
+ 33 (0)4 94 97 01 60
www.torpez-saint-tropez.com



Charlotte Rosé 2020 : Concours Mondial (Bruxelles), Grande Médaille d'Or | Concours Mondial des Féminales (Paris), Médaille d'Or



Les vignes de la Madrague ont la particularité rare de plonger directement sur la célèbre plage de Gigaro, au cœur de la baie de Saint-Tropez. Originales et élégantes, les cuvées Claire, Charlotte, César, Charles et, dernièrement, Gaspard ont pris le prénom des filles et des petits-fils des propriétaires. Elles ont chacune des caractéristiques très particulières, et sont associées à des moments de dégustation et de partage différents.

« *La qualité est toujours récompensée.* »

De nombreuses cuvées de la Madrague sont issues de l'agriculture biologique. Certaines d'entre elles sont, qui plus est, travaillées au cheval de trait et entièrement récoltées à la main ! Elles partagent toutes le goût du terroir et des vins bien faits, et sont le fruit de la patience et de la délicatesse d'hommes passionnés depuis toujours par leur métier. Les prix récemment décernés aux Concours Mondial de Bruxelles ou Féminalise de Paris attestent que la qualité est toujours récompensée.



LA MADRAGUE • Route de Gigaro, 83420 LA CROIX-VALMER
04 94 49 04 54 • www.lesvinsdelamadrague.com •  

Réservez nos villas d'exception au cœur des vignes sur www.villasdelamadrague.com



Le mas des Candeliers

Au cœur du vignoble de Château Roubine, se dresse le Mas des Candeliers, bercé par des arômes de lavande et de garrigue.

Ce gîte de charme entouré d'un jardin méditerranéen vous accueille durant les beaux jours dans un cadre unique et reposant. Attachée à ses racines, Valérie Rousselle a su restaurer avec goût cette ancienne ferme et lui insuffler l'ambiance chaleureuse et conviviale de la Provence.

Allant des carreaux de ciment aux patines à l'ancienne, tout a été pensé pour

lui redonner son âme de maison de campagne intimiste et cosy. L'appartement Syrah-Tibouren est idéal pour un séjour en famille ou entre amis. Ses deux chambres spacieuses, son salon, sa cuisine et ses deux salles d'eau ne manqueront pas de vous séduire. Tibouren, la plus belle chambre avec son lit « nuptial », s'ouvre sur un

panorama à couper le souffle. Le Studio Mourvèdre aux couleurs chatoyantes rouge et ocre, dispose quant à lui, de tout le confort nécessaire pouvant accueillir les personnes à mobilité réduite. Enfin, le Studio Clairette, offre tout le romantisme d'un nid douillet en Provence. Dehors, un bassin romain et des terrasses

individuelles sous les tonnelles permettent de se rafraîchir et de se détendre, face à une vue imprenable sur les vignes et la

forêt méditerranéenne. Le Mas dispose également d'une cuisine «Ratatouille» attenante à la salle de réception Carignan, pouvant accueillir jusqu'à 40 convives. C'est un lieu idéal pour organiser une fête de famille, un cocktail entre amis, des réunions ou encore des séminaires, dans un cadre en pleine nature.

C'est un lieu idéal pour organiser une fête de famille, un cocktail entre amis, des réunions ou encore des séminaires, dans un cadre en pleine nature.



Château Roubine

4216 Route De Draguignan - 83510 LORGUES - 04 94 85 94 94

www.chateauroubine.com

VOUS SEREZ CONQUIS PAR LES « BLANC DE BLANC »,

LES ROSÉS AU FRUITÉ INÉGALABLE

OU ENCORE PAR LES ROUGES



Château *Sainte* *Béatrice*

■ Candice Ménard - journaliste

Véritable joyau au cœur de la Provence, ce domaine est fidèlement conduit depuis plus de 50 ans selon les préceptes d'autrefois.

Labours, sols, traitements, et vinifications respectent la nature et les saisons. Il présente une belle diversité de cépages avec des vignes : Grenache, Syrah, Cabernet-Sauvignon, Cinsault, Rolle et Sémillon Blanc sont cultivés en agriculture biologique depuis 2019 avec l'application fidèle des bons préceptes d'autrefois. Le domaine fait également le choix d'une vinification à l'ancienne permettant ainsi de parvenir

Le domaine fait également le choix d'une vinification à l'ancienne permettant ainsi de parvenir à un parfait équilibre des assemblages.

à un parfait équilibre des assemblages. Chacun des 6 cépages est vinifié séparément apportant aux vins une richesse aromatique et une couleur inimitable. Vous serez conquis par les « Blanc de Blanc », les rosés au fruité inégalable ou encore par les rouges élevés en foudres puis en barriques de chêne pendant 9 à 24 mois.



Château Sainte Béatrice
4216 route de Draguignan
83510 LORGUES
04 94 85 94 94
www.sainte-beatrice.com

La Maison

Joseph Drouhin

En 1880, Joseph Drouhin, élevé dans le pays de Chablis, choisit Beaune pour fonder la Maison qui porte son nom. Au fil du temps et des générations, le domaine s'est constitué, la passion et le savoir-faire se sont transmis comme un héritage familial dont la Maison assure la pérennité.

E l l e s'est donnée comme vocation la Bourgogne dans toute sa diversité et son domaine de 80 hectares s'étend sur l'ensemble des terroirs de la région viticole, avec une majorité de premiers et grands crus. Par conviction profonde, Joseph Drouhin a adopté les pratiques de la viticulture biologique et biodynamique. De la terre au

verre, les méthodes sont dominées par le respect et l'écoute de la nature. Depuis les origines, la Maison poursuit un idéal de perfection élégante. Le style Joseph Drouhin allie équilibre, harmonie et caractère, pour un plaisir d'une richesse infinie.



LE CLOS DES MOUCHES : 1921 - 2021, Cent Ans de Plénitude

Cœur battant du vignoble de Beaune, mosaïque subtile illustrant toute la richesse et la diversité des terroirs bourguignons, le Clos des Mouches est depuis cent ans l'emblème de la Maison Joseph Drouhin.

Cent ans, un battement de cils à l'échelle de l'Histoire foisonnante, plusieurs fois millénaire des paysages et climats de Bourgogne, mais une authentique saga vigneronne, un fabuleux corpus de millésimes, de saisons, de souvenirs et d'émotions à l'échelle de la famille Drouhin dont s'illustre aujourd'hui la quatrième génération.

En 1921, un Maurice Drouhin visionnaire se porta acquéreur des premières parcelles du Clos des Mouches, qui marquent la genèse du vignoble familial. Un siècle plus tard, ses petits-enfants perpétuent la tradition et portent le flambeau de ce Premier Cru mythique produisant, en blanc comme en rouge, des vins dont la renommée rayonne dans le monde entier. Éléphants, subtils et complexes, séducteurs et à l'épreuve du temps, ces vins capturent à la perfection l'essence même de l'identité Joseph Drouhin.

Ce centième anniversaire constitue la célébration non pas du passé mais d'une aventure en mouvement : un patrimoine vivant qui se transmet de génération en génération.

Le Clos des Mouches blanc déroule un fil conducteur où

le maître mot est la pureté. Pureté d'une robe brillante et lumineuse aux reflets d'or. Pureté olfactive du chardonnay intense et très complexe déclinant des variations de fleurs blanches, fruits juteux et épices douces. Pureté de la texture en bouche alliant structure et ampleur, énergie et finesse, élégance et remarquable longueur.

Du homard grillé au ris de veau croustillant, du turbot rôti à la Saint-Jacques safranée, en passant par l'œuf à la truffe, les spaghettis alle vongole sans oublier certains fromages comme le Comté. Les accords sont légion sur ce grand vin de gastronomie.

Éléphants, subtils et complexes, séducteurs et à l'épreuve du temps, ces vins capturent à la perfection l'essence même de l'identité Joseph Drouhin.

Le Clos des Mouches rouge se définit par son

éclat. Éclat d'une robe où le pinot noir offre une palette allant du rouge rubis au rouge profond. Éclat aromatique convoquant une multitude d'arômes fruités, délicatement épicés comme le blanc, mais dans un registre de nuances poivrées. Éclat de la matière, précise, soyeuse, ourlée de tannins très fins. L'ensemble, en parfait équilibre, dégageant une grande plénitude.

Du simple poulet rôti au filet de veau aux girolles, en passant par l'épaule d'agneau au four ou un risotto aux cèpes, ou accompagné de fromages à pâte crémeuse comme le Reblochon, le Clos des Mouches rouge s'accorde avec de nombreux mets.



Maison Joseph Drouhin
7 rue d'Enfer - 21200 BEAUNE
03 80 24 68 88
maisondrouhin@drouhin.com
www.drouhin.com

VENEZ NOUS RENCONTRER À BEAUNE, NOUS

AURONS PLAISIR À PARTAGER AVEC VOUS

L'HISTOIRE DE LA MAISON JOSEPH DROUHIN.

DOMAINE

Rabiega

■ Candice Ménard - journaliste

Fleuron de la Dracénie, Rabiega nous conte son histoire et celle de ses vins à travers les âges. Ce domaine atypique, connu de chaque enfant du pays occupe une place à part dans le paysage viticole provençal. Sur quelques 12 hectares, des lignes de vignes et d'oliviers s'entremêlent dans une vertueuse harmonie laissant se dessiner par-delà leur sillage l'esquisse d'un hôtel et d'un restaurant empreint de charme.



En ces lieux enchanteurs, un vrai travail d'amour s'opère ! Le vigneron en chef primé Lars Torstenson et le PDG Yohan Adell von Corswant partagent une appréciation du travail acharné et du plaisir des vins fins. Main dans la main, ils donnent au domaine tout le soin et l'attention nécessaire afin qu'il s'épanouisse et se démarque. Sur cette terre bénie des dieux, les cépages nobles (Grenache, Syrah, Cinsault, Cabernet Sauvignon, Chardonnay, Viognier) étirent leurs lignes face au soleil levant et s'enracinent profondément dans un sol riche argilo-calcaire. Ainsi voient le jour, des fruits remarquables qui se muent en des vins racés et généreux nous portant une gorgée à la fois vers une épopée des sens sans pareille. Venir à Rabièga, c'est s'initier à l'amour du vin mais aussi et surtout à un terroir singulier et authentique ! Le domaine signe des rouges d'exception de longue garde à l'instar de la cuvée Clos Dière dont la renommée n'est plus à faire. Cette année, marque également l'arrivée de « R 2020 », un vin rosé au potentiel de garde exceptionnel.

Venir à Rabièga, c'est s'initier à l'amour du vin mais aussi et surtout à un terroir singulier et authentique !

UN HÔTEL D'EXCEPTION

Découvrez 28 chambres magnifiques, chacune unique, faisant écho à l'essence même de la Provence. Ici on se sent bien, enveloppé d'une douce convivialité comme à la maison. Les petites attentions sont légion et se retrouvent dans chaque détail. Dans une ambiance chaleureuse et hétéroclite, l'hôtel se pare de pièces uniques et d'antiquités triées sur le volet offrant aux lieux le charme de l'ancien... intemporel !

UNE TABLE GASTRONOMIQUE

Dans un cadre dépaysant au cœur d'une nature provençale, laissez-vous porter par une expérience culinaire inoubliable mettant à l'honneur une cuisine française aux mille et une couleurs, mitonnée avec les meilleurs produits frais et bios de chez nous !



**DÉCOUVREZ 28 CHAMBRES MAGNIFIQUES,
CHACUNE UNIQUE, FAISANT ÉCHO À
L'ESSENCE MÊME DE LA PROVENCE.**



Domaine Rabiega - rouge 2020

Avec ce nouveau millésime, Le Domaine Rabiega tend à revenir aux origines de ce vin : Une cuvée de caractère agréable qui se prête à de nombreuses occasions et s'harmonise à une multitude de plats. Le Domaine Rabiega rouge 2020 est un assemblage de Syrah et Cabernet sauvignon avec un soupçon de Grenache. Après une fermentation en cuve d'acier inoxydable puis en fûts de chêne ouverts,

Après une fermentation en cuve d'acier inoxydable puis en fûts de chêne ouverts, ce vin a été élevé dans des œufs en béton pour finir sa course dans des fûts de chêne neufs.

ce vin a été élevé dans des œufs en béton pour finir sa course dans des fûts de chêne neufs. Très jeune, cette cuvée présente un nez fruité et assez puissant, dominé par les fruits rouges et noirs comme la myrtille. En bouche, il est très légèrement boisé, avec un bois bien fondu qui se retrouve plutôt dans l'arrière-goût... Il y a là, un bel équilibre, très propre avec des

arômes tout en longueur. Sans conteste, ce nouveau millésime gagnera à être vieilli quelques années.

r Rabiega - blanc 2020

Un vin issu des cépages Sauvignon blanc, Chardonnay et Viognier plantés vers 1990. A cette époque, ces trois cépages étaient très en vogue, mais ce qui a fait l'unicité du Domaine Rabiega, c'est de les avoir assemblés en un seul vin, une nouveauté qui a fait son effet. Lorsque le domaine a été vendu en 2006, l'idée de cet assemblage a été abandonnée, mais depuis 2020 les trois raisins se retrouvent de nouveau liés. La cuvée « r Rabiega blanc 2020 » a été fermentée dans des cuves en acier inoxydable puis élevée sur des lies pendant plusieurs mois. Elle révèle un nez fruité et puissant ainsi qu'un bel équilibre en bouche. Un vin plaisir à boire dès maintenant ou à conserver une ou deux années de plus pour gagner en caractère.





©Magdalena Martin Photography

r Rabiega 1819

Lorsque le nouveau propriétaire a repris le Domaine Rabiega en 2020, il y avait encore quelques millésimes de vin rouge dans des cuves et des barriques. Le vigneron a alors eu l'idée ingénieuse de sélectionner le meilleur de ces crus, très différents les uns des autres, et de les assembler puis les mettre en bouteille juste avant la récolte 2020. Le nom du vin est devenu « r Rabiega 1819 » faisant écho aux deux millésimes utilisés pour l'assemblage. Composée d'un mélange de Syrah et de Cabernet sauvignon, cette nouvelle cuvée, bien qu'elle soit encore jeune et serrée est déjà très agréable à boire et se marie parfaitement avec le gibier et les viandes grillées. Ici, nous avons beaucoup de fruits rouges et de baies rouges au nez et en bouche, assez puissant avec une touche légèrement robuste. Quelques années de vieillissement lui feront du bien.



r Rabiega - 1920

Comme pour le « r Rabiega 1819 », la cuvée 1920 fait la part belle à un assemblage des meilleurs crus 2019 et 2020. Ce vin, élevé un certain temps dans des œufs en béton et des fûts de chêne neufs, est très expressif avec un nez assez grand dominé par les fruits rouges et noirs avec juste un soupçon de chêne. Encore très jeune, « r Rabiega 1920 » a besoin de plusieurs années de vieillissement pour « s'harmoniser » et se révéler pleinement. Un bon choix pour la cave !



516 Chemin du Cros d'Aimar Clos Diere,
83300 DRAGUIGNAN
04 94 68 44 22
www.rabiega.com

SI VOUS FAITES UNE HALTE AU CAVEAU, VOUS AUREZ

LA CHANCE DE DÉGUSTER LES CRUS CLASSÉS

DU DOMAINE TOUT EN PROFITANT D'UNE VUE

PANORAMIQUE SUR LE VIGNOBLE.

Château

■ Candice Ménard - journaliste

Roubine

Depuis toujours, l'histoire de Château Roubine est liée à celle de la Provence ! Déjà dans l'Antiquité, la voie romaine dite Julienne courait à cet endroit. Connue depuis le début du XIV^{ème} siècle, Château Roubine était la propriété de l'Ordre des Templiers avant d'être cédée à l'ordre de Saint-Jean de Jérusalem.

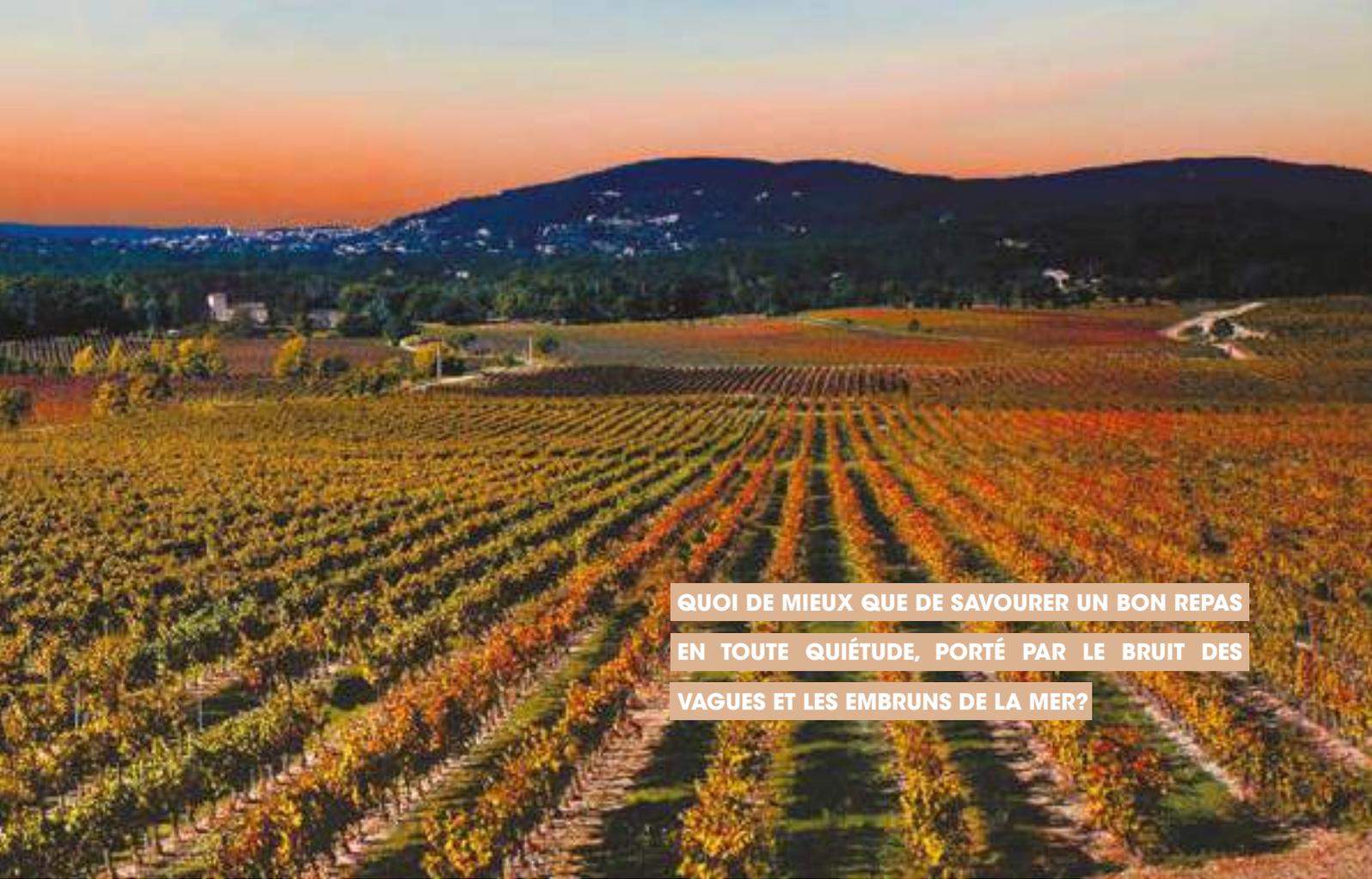
Depuis le XV^{ème} siècle, le domaine est devenu l'apanage et la fierté de différentes grandes familles provençales. En 1994, Valérie Rousselle varoise, native de Saint-Tropez, tombe elle aussi amoureuse de ce vignoble d'exception. Une nouvelle page s'ouvre, rendant alors toutes ses lettres de noblesse à ce lieu riche d'histoire. « Roubine » en provençal signifie « ruisseau ». Ce domaine majestueux bordé d'un cirque de pins et de chênes, bénéficie d'un drainage naturel et s'étend sur 130 hectares

dont 72 sont destinés à la culture de la vigne dans le plus pur respect de l'environnement et de la tradition. Tareize cépages,

Faire corps avec la nature est au cœur des préoccupations du vignoble qui détient depuis 2017 les certifications « agriculture biologique » et « agriculture biodynamique » depuis 2020.

un terroir argilo-calcaire exceptionnel, des rendements volontairement limités (40 hl/ha) et une recherche de maturité optimale participent à la qualité indéniable des vins. Tout est mis en œuvre pour laisser s'exprimer ce terroir

parmi les meilleurs du Var. Faire corps avec la nature est au cœur des préoccupations du vignoble qui détient depuis 2017



**QUOI DE MIEUX QUE DE SAVOURER UN BON REPAS
EN TOUTE QUIÉTUDE, PORTÉ PAR LE BRUIT DES
VAGUES ET LES EMBRUNS DE LA MER?**

les certifications «agriculture biologique» et «agriculture biodynamique» depuis 2020. Un aboutissement pour Château Roubine, qui est le fruit d'un travail de longue haleine mené par Jean-Louis Francone, le chef de culture, Pierre Gerin, le maître de chais et Olivier Nasles, l'oenologue. En 20 ans, des investissements considérables ont permis au domaine de se doter d'équipements de pointe : climatisation des chais, pressoirs pneumatiques, nouvelle cuverie, traitement des eaux usées, panneaux récupérateurs et station météo. Si le temps s'y prête, promenez-vous sur le Sentier Vigneron, une balade pédagogique sur l'ampélographie et l'histoire en 13 étapes qui enchante petits et grands mais également tous les passionnés de nature.

Si vous faites une halte au caveau, vous aurez la chance de déguster les crus classés du domaine tout en profitant d'une vue panoramique sur le vignoble.



Amateurs de grands vins, vous serez séduits par la Cuvée Premium qui exprime toute la richesse et l'élégance du pays provençal en un assemblage riche et aromatique. La Cuvée emblématique Lion et Dragon, à la fois complexe et originale se compose, quant à elle, de vins racés et de gastronomie classique.

Enfin, le Cuvée Inspire, notre cuvée iconique reflète une volonté affirmée de s'inspirer du meilleur de ce que la nature nous offre à chaque millésime. En optant pour une visite de la cave (sur réservation) vous pourrez découvrir tous les secrets de fabrication de ces cuvées prestigieuses.



Château Roubine
4216 Route De Draguignan
83510 LORGUES
04 94 85 94 94
www.chateauroubine.com

Domaines Ott

et Baumanière - Relais & Châteaux

Voici la rencontre de deux merveilleux ambassadeurs de la haute gastronomie, réunis pour « Gourmets de France ». Une dégustation, un plat, une émotion... Laissez-vous emporter dans l'univers des créateurs de goût.

En 2021, l'ambition des Domaines Ott reste inchangée : l'élaboration des meilleurs rosés du monde et des plus grands vins de Provence. Une ambition aujourd'hui portée par Jean-François et Christian Ott, représentant la 4^{ème} génération d'artisans-vignerons de la famille fondatrice. Les récentes sorties de millésime en rouge, blanc et rosé témoignent que la marche n'est pas trop « Ott ». Un succès garanti par une viticulture de finesse, des volumes maîtrisés, mais surtout une vision long-termiste de la vigne et du vin, dans le plein

Un succès garanti par une viticulture de finesse, des volumes maîtrisés, mais surtout une vision long-termiste de la vigne et du vin, dans le plein respect de la nature.

respect de la nature. Ce qu'il faut comprendre, et c'est unique en Provence, c'est que sous la dénomination Domaines Ott sont réunis trois domaines : le Château de Selle (Taradeau) et le Clos Mireille (La Londe-les-Maures) en AOC Côtes de Provence et le Château Romassan en AOC Bandol. Avec leurs trois domaines pour autant de terroirs distincts, les Domaines Ott garantissent une pluralité des goûts pour offrir le meilleur de la Provence.



CHÂTEAU DE SELLE
5093, route de Flayosc
83460 TARADEAU
04 94 47 57 57
www.domaines-ott.com



CLOS MIREILLE
Route du Fort-de-Brégançon
83250 LA LONDE-LES-MAURES
04 94 01 53 50
www.domaines-ott.com



CHÂTEAU ROMASSAN
601, route des Mourvèdes
83330 LE CASTELLET
04 94 98 71 91
www.domaines-ott.com



BAUMANIÈRE - RELAIS & CHÂTEAUX
Mas de baumaniere
13520 LES BAUX-DE-PROVENCE
04 90 54 33 07
www.baumaniere.com



©Virginie Ovessian

©Virginie Ovessian



Domaines Ott - Clos Mireille rosé 2020 & Carabinero au grill, Romaine, pulpe de citron confit

La cave de l'Oustau de Baumanière, le restaurant trois étoiles Michelin de Baumanière Relais & Châteaux, renferme un trésor de cinquante mille bouteilles des meilleurs crus de France sur lequel veille Pierre Marie Faure. Pour « Gourmets de France », le chef sommelier a trouvé l'accord parfait entre un vin Ott et un plat majeur du chef Glenn Viel. La Carabinero au grill, Romaine, pulpe de citron confit, se voit associée à Domaines Ott - Clos Mireille rosé 2020.



©Virginie Ovessian



« Avec le chef Glenn Viel, cette association nous est apparue comme une évidence. Tout d'abord, la robe chatoyante aux reflets rose pâle rappelle cette couleur gourmande de la carabinero. Le nez frais et printanier offre une expérience olfactive des plus riches. La salinité du vin met bien en évidence la dimension mer de l'assiette. En bouche, le vin s'impose par sa fraîcheur et va dynamiser la texture de la carabinero. La pulpe de citron est le pont gustatif entre le vin et l'assiette. Le vin et le plat se concluent dans une certaine homogénéité très confortable. Après dégustation, le gourmet va redemander de l'un comme de l'autre ». **Pierre Marie Faure**



Luxe et bien-être sur la Côte d'Azur

Au cœur de la French Riviera, Philippe Starck signe l'hôtel Lily of the Valley. Un établissement fondu dans la nature, face à la Méditerranée pour mieux ressourcer ses hôtes. L'harmonie entre le bien-être, le sport et la cuisine locale du chef Vincent Maillard en font un lieu exceptionnel, surplombant la presqu'île de Saint-Tropez.

TEXTE R.G

Programmes minceurs exclusifs conçus par le Dr Fricker

Au cœur de Lily of the Valley, les 2000 m² du Shape Club dédiés à la perte de poids, au sport et au bien-être accueillent les résidents qui souhaitent être accompagnés dans leurs objectifs minceur.

Cette réouverture tant attendue sera l'occasion de découvrir les programmes très complets spécialement élaborés par le Dr Jacques Fricker, référent de l'établissement. Le médecin nutritionniste a décliné sa célèbre méthode pour une perte de poids rapide et durable en trois thématiques et quatre durées. Il a lui-même formé les professionnels chargés du suivi des résidents et travaillé main dans la main avec le chef pour élaborer des menus spécialement conçus pour les programmes que les résidents peuvent déguster tant au Vista qu'au Club House, l'espace de restauration au cœur du Shape Club, idéal pour une pause légère et réconfortante entre séances de sports et soins.

Exclusive slimming programs designed by Dr Fricker

At the heart of Lily of the Valley, the 2000 m² Shape Club dedicated to weight loss, sport and well-being welcomes residents who wish to be accompanied in their slimming goals.

This long-awaited reopening will be an opportunity to discover the very complete programmes specially developed by Dr Jacques Fricker, the establishment's referent. The nutritionist doctor has developed his famous method for rapid and lasting weight loss in three themes and four durations. He himself trained the professionals in charge of monitoring the residents and worked hand in hand with the chef to develop menus specially designed for the programmes, which the residents can enjoy both at the Vista and at the Club House, the dining area at the heart of the Shape Club, ideal for a light and comforting break between sports sessions and treatments.

Ouvert toute l'année

Le bien-être ne s'arrête pas avec l'arrivée de l'hiver. C'est pour cela que Lily of the Valley accueille ses hôtes toute l'année. Le menu du chef Vincent Maillard se réinvente pour mettre en valeur les produits locaux et de saison. Il s'attache à la mise en valeur des terroirs de la Méditerranée et partage l'histoire d'agriculteurs, pêcheurs, maraîchers et autres passionnés de produits locaux. Le Chef cuisine en harmonie avec l'environnement qui nous entoure, une échappée belle entre terre et mer au fil des saisons.

Open all year round

Wellness doesn't stop when winter starts! Guests are always welcome at Lily of the Valley, whatever the time of year. The hotel menus are regularly updated and reinvented by head chef, Vincent Maillard, with delicious recipes that showcase local and seasonal produce. He is committed to showcasing the terroirs of the Mediterranean and sharing the stories of farmers, fishermen, market gardeners and other local produce enthusiasts. The Chef cooks in harmony with our natural surroundings at this beautiful escape set between land and sea that changes with the seasons.

Signé Philippe Starck

Unique création de l'icône designer français sur la Côte d'Azur, Lily of the Valley se distingue par une ambiance chaleureuse et sa vue plongeante sur les Iles d'Or. Parfaitement intégrés à la flore locale, les matériaux bruts mêlent raffinement, authenticité et modernité.

Designed by Philippe Starck

Lily of the Valley is the only hotel on the French Riviera to have been created by the iconic French designer, Philippe Starck. It's characterized by its warm atmosphere and panoramic views of the Golden Islands. Raw, natural materials meld perfectly with the local flora, making this unique setting a simple yet stunning blend of refinement, authenticity and modernity.

Lily of the Valley arrive en bord de mer

Un beach club, deux restaurants aux parfums d'Italie et huit pool suites constituent ce nouveau « nid d'élégance, de bonheur et de fantaisie » imaginé par Philippe Starck pour prolonger l'expérience du 5 étoiles les pieds dans l'eau.

Lily of the Valley arrives by the sea

A beach club, two restaurants with an Italian flavour and eight pool suites make up this new «nest of elegance, happiness and fantasy» imagined by Philippe Starck to extend the 5-star experience with its feet in the water

Hôtel Lily of the Valley
Colline Saint-Michel
Quartier de Gigaro
83420 LA CROIX-VALMER

+33 (0)4.22.73.22.00 | reservations@lilyofthevalley.com
@LilyofthevalleyHotel



LES BONNES ADRESSES



LES RESTAURANTS

LA BADIANE

Geoffrey POESSON
6 rue Fernand Bessy,
83120 Sainte Maxime
04 94 96 53 93

LA BASTIDE SAINT-ANTOINE

Jacques CHIBOIS et Laurent BARBEROT
48 Avenue Henri Dunant,
06130 Grasse
04 93 70 94 94

LE BELLO VISTO

Sylvain HUMBERT
Place dei Barri,
83580 Gassin
04 94 56 17 30

CHEZ BRUNO

Benjamin BRUNO
2350 Route des Arcs Le Plan
Campagne Mariette, 83510 Lorgues
04 94 85 93 93

CAPRICE DES DEUX

Stéphane AVELIN
40 Rue du Portail Neuf,
83990 Saint-Tropez
04 94 97 76 78

HOSTELLERIE DE L'ABBAYE DE LA CELLE

Nicolas PIERANTONI
10 Place du General de Gaulle,
83170 La Celle
04 98 05 14 14

HOSTELLERIE BÉRARD & SPA RENÉ SENS

Jean-François BÉRARD
6 rue Gabriel-Péri, 83740 La Cadière-
d'Azur
04 94 90 11 43

HOSTELLERIE LES GORGES DE PENNAFORT

8660 RD 25,
83830 Callas
04 94 76 66 51

HÔTEL CHEVAL BLANC SAINT-TROPEZ LA VAGUE D'OR

Arnaud DONCKELE
Plage de Bouillabaisse,
83990 Saint-Tropez
04 94 55 91 00

HÔTEL DE PARIS MONTE-CARLO LE LOUIS XV – ALAIN DUCASSE

Dominique LORY
Place du Casino,
98000 Monaco
+377 98 06 88 64

HÔTEL DU CASTELLET RESTAURANT CHRISTOPHE BACQUIÉ

Christophe BACQUIÉ
3001 Route des Hauts du Camp,
83330 Le Castellet
04 94 98 37 77

RESTAURANT COLETTE BY SEZZ

Philippe COLINET
151 Chemin des Salins,
83990 Saint-Tropez
04 94 44 53 11

HÔTEL LILY OF THE VALLEY VISTA

*Vincent MAILLARD et Jean-Luc
GABION*
Colline Saint-Michel - Quartier de
Gigaro,
83420 La Croix Valmer, France
04 22 73 22 00

L'OUSTAU DE BAUMANIÈRE

Glenn VIEL
Mas de Baumanière D27.
13520 Les Baux-de-Provence
04 90 54 33 07

LA RASTÈGUE

Jérôme MASSON
48 Boulevard du Levant,
83230 Bormes-les-Mimosas
04 94 15 19 41

LE CASTELLARAS

Quentin JOPLET
461 Chemin de Peymeyan,
83440 Fayence
04 94 76 13 80

LE JAS DE MAJASTRE

Morgan BARRA
Route de Moustiers,
83630 Bauduen
04 94 70 05 12



LE MAS DU LANGOUSTIER L'OLIVIER

Gabriel PÉRONA
2588 Chemin du Langoustier,
83400 Ile de Porquerolles
04 94 58 34 83

LE PETIT NICE

Gérald PASSEDAT
17 Rue des Braves Anse de Maldormé,
Corniche Président John Fitzgerald
Kennedy,
13007 Marseille
04 91 59 25 92

LES ROCHES ROUGES LA TERRASSE

José BAILLY
90 Boulevard de la 36ème division du
Texas,
83530 Saint-Raphaël
04 89 81 40 60

LES VIVIERS DU PILON

Quartier du Pilon, 2 Avenue Général
de Gaulle, 83990 Saint-Tropez
06 52 20 15 90

MONTE-CARLO BAY HOTEL & RESORT LE BLUE BAY

Marcel RAVIN
40 Avenue Princesse Grace,
98000 Monaco
+377 98 06 03 60

LES VIGNOBLES

Bastide de Blacailloux
Route de Mazaugues,
83170 Tourves
04 94 86 83 83

Château du Rouët
D47 - Route de Bagnols,
83490 Le Muy
04 94 99 21 10

Château Roubine
4216 Route de Draguignan,
83510 Lorgues
04 94 85 94 94

Château Sainte Béatrice
491 Chemin des Peiroux,
83510 Lorgues
09 62 05 57 74

Domaine de la Croix
816 Boulevard Tabarin,
83420 La Croix-Valmer
04 94 95 01 75

Domaine de la Madrague
Route de Gigaro,
83420 La Croix Valmer
04 94 49 04 54

Domaine Rabiega
516 Chemin du Cros d'Airar Clos
Diere,
83300 Draguignan
04 94 68 44 22

Domaines OTT - Clos MIREILLE

Route du Fort-de-Brégançon,
83250 La Londe-les-Maures
04 94 01 53 50

Torpez - Vignobles de Saint-Tropez

111 Route des Plages,
83990 Saint-Tropez
04 94 97 01 60

Vignobles de Ramatuelle

597 Route de Collebasse,
83350 Ramatuelle
04 94 55 59 05

LES ÉPICERIES FINES

Les Truffes de la Maison Hugou

Le Moulin,
83170 Rougiers
04 94 37 32 32

Secrets d'Affineurs

04 78 64 38 11
04 78 64 37 89

INDEX

DES PRODUITS

- 164 **AGNEAU**
Formia
(*Marcel RAVIN*)
- 114 **AGRUMES**
Le Jardin des Antipodes
(*Dominique LORY*)
- 138 **AGRUMES**
PME Agrumes – Joëlle Etienne
(*Gabriel PÉRONA*)
- 34 **ASPERGE BLANCHE**
Les Malauques
(*Christophe BACQUIÉ*)
- 168 **ASPERGE VERTE**
Vert'Tige
(*Glenn VIEL*)
- 108 **CHAMPIGNONS**
Maison Hugou
(*Quentin JOPLET*)
- 138 **CITRONS CAVIAR**
PME Agrumes – Joëlle Etienne
(*Gabriel PÉRONA*)
- 76 **COURGETTES**
Le Jardin de la Piboule – Yann Ménard
(*Philippe COLINET*)
- 105 **ÉPEAUTRE**
SCEA Le Rouve – Bertrand Allais
(*Sylvain HUMBERT*)
- 142 **FLEUR DE COURGETTE**
Le Potager d'à côté - Vincent Duclos
(*Nicolas PIERANTONI*)
- 34 **FRAISES**
Les Malauques
(*Christophe BACQUIÉ*)
- 80 **FROMAGE DE CHÈVRE**
La Cabrière – Loïc De Salneuve
(*Philippe COLINET*)
- 114 **FRUITS EXOTIQUES**
Le Jardin des Antipodes
(*Dominique LORY*)
- 178 **HUÎTRES**
Maison Giol
(*Jean-François BÉRARD*)
- 40 **LÉGUMES**
Les Jardins d'Orion
(*José BAILLY*)
- 76 **LÉGUMES**
Le Jardin de la Piboule
(*Philippe COLINET*)
- 52 **LÉGUMES**
SCEA Chauvier
(*Benjamin BRUNO*)
- 142 **LÉGUMES**
Le Potager d'à côté Vincent Duclos
(*Nicolas PIERANTONI*)
- 126 **MIEL**
La Madrague
(*Vincent MAILLARD*)
- 134 **MIEL**
La Butinerie
(*Jérôme MASSON*)
- 129 **OLIVE**
Moulin du Haut-Jasson
(*Vincent MAILLARD*)
- 146 **OLIVE**
La Pierre Plantée
(*Geoffrey POESSON*)
- 88 **OLIVE**
Moulin de Callas
(*Philippe DA SILVA*)
- 102 **OLIVE**
Eric Barnéoud
(*Sylvain HUMBERT*)
- 190 **OURSINS**
Kim Boscolo
(*Gérald PASSEDAT*)
- 114 **PLANTES ET HERBES**
Le Jardin des Antipodes
(*Dominique LORY*)
- 105 **POIS CHICHE**
SCEA Rouve – Bertrand Allais
(*Sylvain HUMBERT*)
- 198 **POISSON**
Pêcheurs de Sainte-Maxime
(*Geoffrey POESSON*)
- 190 **POISSON**
Kim Boscolo
(*Gérald PASSEDAT*)
- 184 **POISSON**
Pêcheurs de Cogolin
(*Jean-Luc GABION*)
- 58 **RICOTTA**
La fromagerie Caré
(*Jacques CHIBOIS*
et *Laurent BARBEROT*)
- 102 **SAFRAN**
Eric Barnéoud
(*Sylvain HUMBERT*)
- 40 **TOMATE**
Les Jardins d'Orion
(*José BAILLY*)
- 142 **TOMATE**
Le Potager d'à côté Vincent Duclos
(*Nicolas PIERANTONI*)
- 108 **TRUFFES**
Maison Hugou
(*Quentin JOPLET*)
- 46 **TRUFFES**
Domaine de Majastre
(*Morgan BARRA*)
- 26 **TRUFFES**
Domaine de Majastre
(*Stéphane AVELIN*)
- 164 **VIANDE**
Formia
(*Marcel RAVIN*)
- 91 **VINAIGRE**
Clos Saint-Antoine
(*Philippe DA SILVA*)
- 61 **VOLAILLES**
Volailles Terre de Toine
(*Jacques CHIBOIS*
et *Laurent BARBEROT*)

GOUR METS DE FRANCE

EDITION SAINT TROPEZ



28€ TTC France
ISSN : 2258-8655
© 2021 Gourmets de France