

n°58

Cuisine | a&d

d'aujourd'hui et de demain

L 19/07 - 66 F. 790 € - RD



RELUCE 6304 - BIP 6106



**100
PAGES DE
SIMPLISSIMES
RECETTES
DE CHEFS**

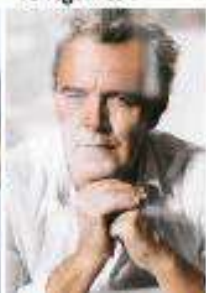
ESCAPADES GASTRONOMIQUES ET CHICS...

Yannick Alléno
7* : nouveau bistro
décontracté

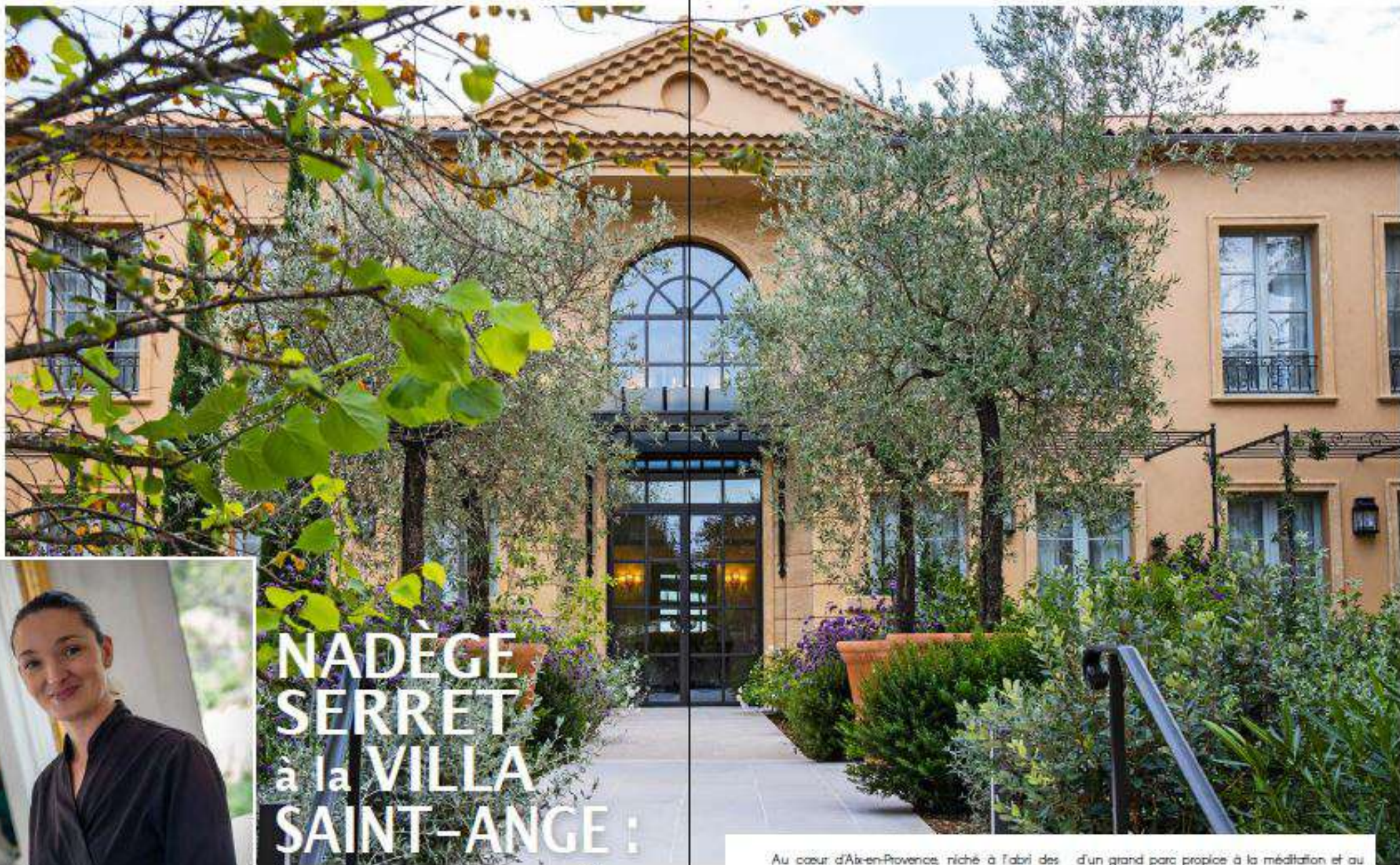
Pierre Gagnaire
3* : recettes familiales
et conviviales

Alain Passard
3* : sublimateur
de légumes !

Jean Sulpice
2* : saveurs
montagnardes



Week end
gastronomique
en Sardaigne



**NADÈGE
SERRET
à la VILLA
SAINT-ANGE :
gastronomie
féminine**

Au cœur d' Aix-en-Provence, niché à l'abri des regards, un hôtel luxueux vient d'ouvrir ses portes pour un moment de plénitude. A la Villa Saint-Ange, la douceur de vivre s'allie avec l'élégance et le raffinement dans la plus grande discrétion. Au lieu-dit Saint-Ange, avant la révolution de 1789, se trouvait une chapelle et un couvent ceints

d'un grand parc propice à la méditation et au recueillement. Dans les toutes dernières années du XVIII^e siècle, une famille bourgeoise y constitua son hôtel particulier, marquant l'entrée par deux superbes lions en pierre. Les témoins d'un passé dont ils ne souffrent mot accueillent toujours avec flegme les visiteurs.



A travers la grille ouvragée, le jardin se laisse deviner avec ses statues, ses angelots, ses fontaines et sa basilide début XIX^{ème} siècle au ton d'ocre jaune, si caractéristique de la villa du Roy René dont le cœur historique construit autour du cours Mirabeau bat à quelques minutes à pied de l'hôteloterie.



La Villa Saint-Ango marque la différence, affiche son esprit de demeure particulière. Pas de check in fastidieux, pas d'informations défilantes assénées dans la chambre. Le client qui ne souhaite qu'une chose : un peu de solitude pour récupérer, n'est assailli ni de demandes, ni d'informations. On lui propose un rafraîchissement, un thé, un pied si besoin. L'hôte pour des lors à loisir admirer les nombreux objets collectés dans les parties communes et les chambres : pendules, batonnets, talences et notamment a dans l'escalier dix des Ancêtres les portraits d'une belle lignée de parents, tableaux du XIX^{ème} et XX^{ème} siècles qui renforcent le caractère de maison de famille. Les chambres ouvrent sur le parc, résumé de nature gommant la proximité de la villa, repanté avec générosité d'essences méditerranéennes où l'eau joue un rôle essentiel. Bassins, fontaines, piscine miroir de 28 m de long, chauffée toute l'année...

On prend le temps d'y flâner, d'explorer le moindre recoin, de s'installer au soleil d'hiver ou à l'ombre bienfaisante pour lire, savourer un thé, un cocktail. Le restaurant de 70 couverts, très lumineux que prolonge une terrasse ressemblant à s'y méprendre à un jardin d'hiver de grands bourgeois aimant recevoir. Les tables rondes style Empire avec leurs pieds dauphins caractéristiques et les chaises hautouils cabriolet au cannage blanc et astbe de velours s'organisent sous le haut plafond aux lustres en cristal. Le vaisselier pièces maitresse où s'alignent assiettes, plats, théières, vases, un joyeux mêlé-méto de styles et d'époques, comme dans tout intérieur, participe largement à cette ambiance grand bourgeois.

La jeune chefte Nadège Ferron décline ici sept jours sur sept avec sa brigade une carte romantique dans ses intuitions et sa présentation qu'elle change et fait évoluer au rythme des saisons. Herbes aromatiques, épices, fleurs, mettent en scène, dans des services en argent, des plats aussi bons que beaux. Soucieuse de cuisiner en priorité des produits locaux et si possibles bio, Nadège a enrichi sa liste de producteurs régionaux avec lesquels elle travaille déjà en direct et a tissé avec chacun des liens privilégiés mentionnant sur ses menus leurs productions et coordonnées. Reconnaisance que les clients apprécient au moment du dessert de retrouver les grands classiques de la pâtisserie. Avant-(bon) goût.



Thon mariné sauce soja, snacké à la plancha, crémeux avocat-wasabi, sauce au sésame noir



Thon mariné dans une marinade : Huile d'olive, sauce soja, gingembre frais, citronnelle, oignon rouge fraîche pendant 4 heures.

• Couper le thon dans la longueur pour avoir des petites longes.
Snacker le thon mariné à 1 cm d'épaisseur à la plancha sur chaque face.
Réserver au frais.

Crémeux avocat-wasabi :
mixer 3 avocats mûres avec 1/4 bolle oignon rouge, 20 gr de ceboite et 2 gr de piments frais

Sauce au sésame noir :
50 gr de sésame torréfié dans une poêle.

• Rafraîchir et le hacher au couteau. Le mettre dans un bol verser :

10 cl huile d'olive, 1,5 cl de sauce soja et 1 cl de vinaigre blanc.

Couper 1 carotte, 1 courgette, 1 fenouil en copeaux et l'assaisonner d'huile d'olive et de vinaigrette balsamique.

Dressage :

• Disposer au fond de l'assiette un peu de sauce au sésame noir. Y déposer au centre les copeaux de légumes croquants. Le thon tranché et assaisonner avec la marinade. Autour du thon, faire trois quenelles d'avocat-wasabi.



Caille des Dombes désossée, potiron glacé à la sariette, croustillant de pomme de terre, jus léger



- Désosser 4 cailles. Réserver les suprêmes, lancer un jus avec les carcasses, confire les cuisses dans un fond blanc de volaille pendant 1 heure.
- Râper 4 pommes de terre, ajouter 1 œuf, 1 cuillère à soupe de farine et 3 cuillères à soupe de persillade.
- Cuire 4 galettes dans une poêle avec de l'huile d'olive.

Purée d'épinards et courgettes :

- Dans une eau bouillante salée cuire 500 gr d'épinards et la peau de 2 courgettes pendant 3 mn. Une fois la cuisson terminée les plonger dans une eau avec des glaçons. Egoutter et mixer rapidement au Thermomix. Réserver.

Potiron glacé à la sariette :

- Couper 400 gr de potiron en macédoine, le cuire à l'étuvée au beurre et au fond blanc jusqu'à qu'il soit bien fondant.

Dressage :

- Disposer au fond de l'assiette un peu de purée d'épinards et courgettes. Y déposer au centre la galette de pomme de terre et une belle quenelle de potiron. Ajouter les suprêmes préalablement snackés sur le potiron et les cuisses confites.
- Ajouter le jus sur la caille et parsemer un peu de fleur de sel.



Velouté de cèpes «Villa Saint-Ange», poêlée de cèpes à la persillade, huile de sésame grillé



- Nettoyer 1 kg 500 de cèpes.
- Garder 4 cèpes bouchons pour le carpaccio et 400 gr coupés grossièrement.
- Dans une casserole, faire suer au beurre moussoux les cèpes coupés grossièrement sans coloration avec une échalote.
- Ajouter à hauteur du bouillon de volaille.
- Cuire 5 minutes puis mixer au thermomix rapidement.
- Faire sauter les cèpes rapidement à l'huile d'olive, ajouter la persillade, rectifier l'assaisonnement, débarrasser.

Dressage :

- Dans une assiette creuse déposer au centre la poêlée de cèpes, autour le velouté. Terminer en ajoutant le carpaccio de cèpes, une huile de sésame grillé et un filet de jus de viande réduit.



Pavlova agrumes

Les meringues :

150 g de blanc d'œuf / 110 g de sucre glace / 110g de sucre cristal

• Batta les blancs au batteur en ajoutant les sucres en pluie, laissez monter jusqu'à une texture ferme et brillante, débarasser dans une poche à douille, dresser en format individuelle des meringue ronde de 8cm de diamètre ou une seule grosse meringue de 26 cm de diamètre sur un papier sulfurisé ou un slipat, mette en cuisson 1 à 2 heures à 110°C.

La marmelade d'agrumes :

500 g d'agrumes bio (orange, citron, kumquat, mandarine,...) / le jus de 4 orange / 150 g de sucre

• Laver et couper les agrumes en petit cubes, mettre dans une casserole avec le sucre, cuire à feu très doux jusqu'à ce que la peau devienne translucide, mixer grossièrement hors du feu.

Chantilly mascarpone :

500 g de crème / 500 g de mascarpone / 150 g de sucre glace / 1 gousse de vanille / vanille liquide

• Gratter la gousse de vanille, récupérer les grains, mettre tous les ingrédients dans la cuve d'un batteur faire monter jusqu'à l'aspect d'une chantilly, débarasser dans une poche à douille.

Segments d'agrumes :

4 oranges / 4 mandarines / 2 pamplemousses

• Débarasser les agrumes de leurs peau au couteau et récupérer en les segments puis réserver au frais.

Dressage :

• Dépose de la marmelade d'agrumes sur la meringue -disposer les segments d'agrumes, faire une jolie volute de chantilly afin de recouvrir les agrumes, décorer avec quelques segments restant, fleurs et fruits rouges selon la saison.

