

S a v e u r s



F. R. GAUDRY

DOSSIER RÉALISÉ
PAR FRANÇOIS-RÉGIS
GAUDRY.
PHOTOS : DJAMEL
DINE ZITOUT POUR
L'EXPRESS STYLES

Les nouvelles toques de la Côte

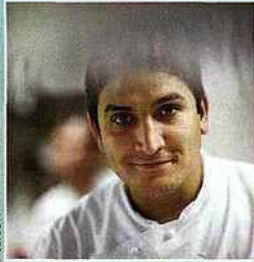
De Cannes à Nice, en passant par Vence, cinq jeunes chefs, cinq recettes en liberté et cinq façons de révéler leur Riviera intime...

Longtemps, la cuisine de la Côte d'Azur s'est écartelé les mandibules entre la cuisine de peu et celle du trop-plein. D'un côté, le grimoire nissart, les recettes frugales de la mère Barale, pans-bagnats, soccas, farcis, gnocchis et compagnie. De l'autre, les inventions Riviera, les choses dorées sur tranche, le strass selon Ducasse. Entre le tourniquet à cartes postales et ceux des palaces, c'était la lutte des classes et des casseroles.

Puis une nouvelle génération a brandi l'étendard. Biberonnée au Louis XV, à Monaco, ou à la Belle Otero, à Cannes, puis sevrée du maniérisme bijoutier, installée, enfin, dans ses propres maisons sur la Prom' ou la Croisette.

Ici et là, cette fine équipe de toques s'amuse, fait son marché ou son potager, glane l'herbe sauvage dans l'arrière-pays, tâte l'écaille et la nacre, cuisine en liberté. La daurade se frotte aux épices douces et aux pousses sauvages chez Jouni Tormanen. L'esprit Riviera souffle sur les pâtisseries précieuses de Reynald Thivet, chef du 1835 White Palm, le nouveau palace de Cannes. La courgette trompette convole avec la pêche au Hi Beach, la dernière table les pieds dans l'eau de Mauro Colagreco. La fraise rime avec l'asperge chez Christophe Dufau, à Vence. La févette s'accorde aux murs vert printemps du cocon niçois de Mickaël Gracieux. Avec un seul mot d'ordre : jamais le terroir au pied de la lettre, mais toujours directement au bout de la fourchette. ● F.-R. G.

MAURO COLAGRECO, HI BEACH, NICE



Le chef argentin du Mirazur, à Menton, préside depuis quelques semaines au destin gastronomique du Hi Beach, le resto de plage du Hi Hotel, *made by* Matali Crasset. Le cahier des charges tient en quelques mots : beau, bon et bio. Avec l'accent niçois, cela va sans dire.

Hi Beach : 47, promenade des Anglais, Nice (Alpes-Maritimes), 04-97-14-00-83. Formule (une salade, une consommation et un transat pour la journée) : 30 €.

Le Mirazur : 30, avenue Aristide-Briand, Menton (Alpes-Maritimes), 04-92-41-86-86. Menus : 35 € (midi) ; 55, 80 et 90 €.

“ J'ai une passion pour la courgette. Dans mon jardin de Menton, j'en cultive cinq variétés



Salade de courgettes trompettes, pêche et amandes

● POUR 4 PERSONNES ● PRÉPARATION : 15 MIN ● PAS DE CUISSON ● TRÈS FACILE

● 2 courgettes trompettes (à défaut, 2 courgettes niçoises) ● 1 pêche ● Une dizaine d'amandes émondées et séparées en deux ● 1 tête de gingembre ● 2 cuill. à soupe d'huile d'olive ● 2 cuill. à soupe de jus de citron ● 1 pincée de fleur de sel ● Quelques peluches de basilic ● 1 fleur de courgette pour la décoration (facultatif)

Pour l'assaisonnement, **éplucher** et **hacher** finement le gingembre, le mélanger avec le jus de citron, l'huile d'olive et le sel.

Laver les courgettes et la pêche. À l'aide d'une mandoline ou d'un économe, tailler les courgettes en fines lamelles (dans le sens de la longueur). Découper la pêche en petits quartiers.

Mélanger le tout délicatement dans un saladier avec l'assaisonnement et répartir dans quatre assiettes.

Ajouter le basilic, les amandes et la fleur de courgette ciselée en fines lamelles. Servir aussitôt.

CHRISTOPHE DUFAY, LES BACCHANALES, VENCE



Christophe Dufay était un peu à l'écart dans sa planque de Tourrettes-sur-Loup. Il y a quelques mois, il a enfin trouvé une caisse de résonance à la mesure de son talent : une magnifique villa, noyée dans la verdure et peuplée d'œuvres d'art, où se trame une singulière cuisine de l'instant et de l'instinct.

Les Bacchanales : 247, avenue de Provence, Vence (Alpes-Maritimes), 04-93-24-19-19, www.lesbacchanales.com. Menus : 34 et 60 € (midi) ; 50, 60 et 70 € (soir).



Avoir les idées larges sur des produits proches, c'est ma devise



Salade de fraises aux asperges et à la rhubarbe

● POUR 4 PERSONNES ● PRÉPARATION : 20 MIN ● CUISSON : ENVIRON 5 MIN ● FACILE

● 250 g de fraises ● 1 grosse tige de rhubarbe ● 2 grosses asperges vertes ● 200 g de faisselle (à défaut, 8 petits-suisse) ● Quelques ombelles de sureau (facultatif) ● Sucre de canne ● 1 pot de gelée ou de confiture de citron

NÈFLES AU SIROP

● 4 nèfles (à défaut, 4 abricots) ● 3 dl d'eau ● 1 cuill. à soupe de sucre ● 1 rondelle de citron

Laver les fruits et les légumes. Eplucher la tige des asperges avec un économe. Tailler les asperges et la rhubarbe en fines lamelles (dans le sens de la longueur) avec une mandoline ou un économe.

Préparer les nèfles au sirop. Dans une casserole, verser l'eau, le sucre et la rondelle de citron, et porter à ébullition. Laver, dénoyauter et couper les nèfles en deux. Les faire pocher de 3 à 5 min selon leur maturité dans le sirop bouillant. Les égoutter et les réserver.

Répartir la faisselle dans 4 assiettes. Disposer dessus des fraises coupées en deux, les lamelles de rhubarbe et d'asperges, quelques cuillerées à café de gelée de citron et les ombelles de sureau.

Servir et laisser à chaque convive le soin de sucrer avec le sucre de canne.

“ Ce dessert incarne le chic et la gourmandise de palace, revus au goût d’aujourd’hui ”

Tarte aux agrumes

- POUR UNE TARTE DE 8 PERSONNES ● PRÉPARATION : 35 MIN
- CUISSON : 10 MIN ● ASSEZ FACILE

- 1 pâte sablée pur beurre
- 4 oranges ● 4 pamplemousses ● Quelques sommités de menthe

CRÈME CITRON

- 70 cl de jus de citron ● 300 g de beurre pommade ● 600 g de sucre ● 12 œufs ● 60 g de poudre à crème pâtissière ou de Maïzena

MERINGUE ITALIENNE

- 250 g de blancs d'œufs (environ 10 œufs) ● 250 g de sucre ● 10 cl d'eau

Cette recette nécessite une balance ainsi qu'un thermomètre à sucre.

Réaliser une crème Chiboust au citron. Faire bouillir le jus de citron, mélanger les œufs, le sucre et la poudre à crème. Porter à ébullition en remuant activement à l'aide d'un fouet. Laisser bouillir pendant 2 min. Hors du feu, ajouter le beurre et mélanger.

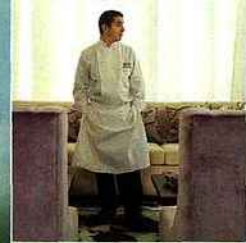
Préparer la meringue italienne. Monter les blancs. Dans une casserole à feu moyen, verser l'eau et le sucre, et réaliser un sucre cuit en le portant à 121 °C. Verser sur les blancs. Mélanger la meringue tiède à la crème de citron pour obtenir la crème Chiboust.

Peler les agrumes à vif et lever les suprêmes à l'aide d'un couteau bien aiguisé.

Etaler la pâte dans un moule de 20 à 25 cm de diamètre. La faire cuire à blanc à 180 °C pendant 10 min.

Garnir le fond de tarte avec la crème Chiboust à l'aide d'une spatule.

Dresser les suprêmes d'agrumes en rosace. Décorer avec la menthe. Servir.



**REYNALD THIVET,
LE BIO ET LE 360°,
CANNES**

L'assiette du nouveau 1835 White Palm Hotel a deux facettes : la sagesse dans le restaurant le Bio, qui décline une carte saine mise au point avec un pharmacien herboriste de Grasse, en adéquation avec les attentes des curistes du centre de thalassothérapie. Et la passion au 360°, aménagé sur l'étonnant toit-terrasse, qui conjugue l'esprit French Riviera à tous les temps.

**Le Bio et le 360°,
1835 White Palm :**
1, boulevard Jean-Hibert, Cannes (Alpes-Maritimes), 04-92-99-73-00, www.1835-hotel.com Le Bio : bento, 35 €. Le 360° : 65 € à la carte.



MICKAËL GRACIEUX, L'AROMATE, NICE



Le chef de ce petit Aromate en noir et vert se décarcasse. Le midi, il affiche à l'ardoise des plats de pays, genre artichauts cuits aux tomates confites ou asperges en cocotte lutée au jus de coquillage. Le soir, ce fils de bijoutier cisele des créations mi-contemporaines, mi-palace. Une constante : le prix, doux comme un printemps sur la Prom'.

L'Aromate : 20-22, avenue du Maréchal-Foch, Nice (Alpes-Maritimes), 04-93-62-98-24, www.laromate.fr. Menus : 25, 30 et 35 € (midi) ; 50 et 70 € (soir).

“
Le luxe, c'est de pouvoir faire
mon marché tous les matins



Îles flottantes aux fèves

● POUR 4 PERSONNES ● PRÉPARATION : 30 MIN ● CUISSON : QUELQUES MIN ● ASSEZ FACILE

● 4 blancs d'œufs ● 4 olives niçoises ● 1 bouquet de ciboulette ● Sel

VELOUTÉ DE FÈVETTES

● 1 kg de fèves non décorquées (ou 180 g de fèves du Chili épluchées, chez Picard)
● 2 oignons blancs ● 2 cuill. à soupe d'huile d'olive ● Sel

ACCOMPAGNEMENT

● 4 grosses mouillettes de pain de campagne toastées
● De la confiture d'oignon

Préparer le velouté de fèves. Ecosser les fèves et les laver. Emincer les oignons blancs. Dans un faitout, faire chauffer l'huile d'olive à feu vif, saisir les oignons et les fèves pendant 10-15 secondes pour fixer la couleur. Mouiller à hauteur avec de l'eau bouillante, saler, couvrir et laisser cuire 1 min. Verser dans le bol d'un robot et mixer longuement le velouté.

Préparer les îles flottantes. Tendrer du film étirable sur une grande assiette et saupoudrer d'une pincée de sel. Monter les blancs en neige avec une pincée de sel. Avec une grande cuillère de service, faire 4 quenelles de blanc et les disposer sur l'assiette. Faire cuire au micro-ondes 5 secondes pour les rendre moelleuses.

Dénoyer les olives et les tailler en petits carrés. En parsemer les blancs. Emincer finement la ciboulette et saupoudrer les blancs.

Répartir le velouté dans 4 assiettes creuses et déposer les blancs délicatement. Pour la décoration, planter des branches de persil dans chaque île flottante.

Servir avec une grosse mouillette tartinée de confiture d'oignon.

“

*J'adore associer le poisson
aux plantes sauvages que je vais
cueillir dans l'arrière-pays*



**JOUNI TORMANEN,
NICE**

Le Finlandais passé par l'école Ducasse vient de quitter les fourneaux de la Réserve, à Nice, où il a officié pendant deux ans. Jouni Tormanen envisage de monter un nouveau restaurant dans l'arrière-pays.



Filets de daurade aux épices, salade de pousses de l'arrière-pays

● 4 filets de daurade ● 1 cuill. à café de graines de moutarde jaune ● 1 cuill. à café de cumin ● 1 cuill. à café de graines de fenouil ● 1 cuill. à café de curcuma ● Fleur de sel ● 2 courgettes niçoises ● 4 cuill. à soupe d'huile d'olive ● 2 cuill. à soupe de jus de citron ● 1 cuill. de vinaigre de prune japonais (à défaut, vinaigre de Xérès) ● 1 noix de beurre ● 3 poignées de pousses sauvages de l'arrière-pays : nombril-de-vénus, riquette, pourpier, pissenlit, bourrache... (à défaut, pousses d'épinard, de roquette et de cresson).

● POUR 4 PERSONNES ● PRÉPARATION : 15 MIN ● CUISSON : ENVIRON 10 MIN ● ASSEZ FACILE

Laver les pousses sauvages, bien les essorer. **Laver** les courgettes et les découper en lamelles dans le sens de la longueur, puis en bâtonnets de manière à obtenir une fine julienne régulière. **Mélanger** dans une assiette plate, toutes les épices avec une pincée de fleur de sel. Poser dessus tour à tour les filets sur une seule face, en appuyant légèrement pour fixer les épices. **Faire fondre**, dans une poêle, à feu vif, le beurre dans 2 cuillerées à soupe d'huile d'olive. Quand il est mousseux, disposer les 4 filets côté épicé dans la poêle. Faire cuire pendant 3 à 4 min, puis les retourner et les faire cuire à nouveau 2 min. Réserver les filets dans un plat, sous une feuille d'aluminium (pour les maintenir au chaud), puis verser la julienne de courgettes dans l'huile de cuisson de la poêle et la saisir en mélangeant pendant 2 min. **Répartir** dans 4 assiettes la julienne de courgettes, disposer dessus les 4 filets de daurade, parsemer autour les pousses sauvages assaisonnées avec 2 cuillerées à soupe d'huile d'olive, le jus de citron, le vinaigre et une pincée de fleur de sel. Servir aussitôt.