

maisons & décors

l'esprit méditerranée

■ découvrir ■ s'inspirer ■ s'équiper



Esprit brocante

■ Escapade truffière à Grignan ■ Rénovations : faire du neuf avec du vieux ■ Bien au chaud : les cheminées et poêles de cet hiver ■ Des portails très Provence ■ Halte de charme à Nîmes



N°227 - DÉCEMBRE 2011 - JANVIER 2012 FRANCE MÉTROPOLITAINE 4,90 € - DOM : 5,40 € - BEL : 5,20 € - AND : 4,60 € - CH : 5,70 FS - CAN : 8,95 \$CAN - D : 6,80 € - A : 7,90 € - ESP : 5,70 € - GB : 4,90 £ - GR : 5,70 € - ITA : 5,70 € - LUX : 5,20 € - MAR : 65 DH - NL : 6,80 € - PORT.CONT. : 5,70 € - TOM : 850 CFP - TUN : 8,4 DTU.

ISSN 0180 4561

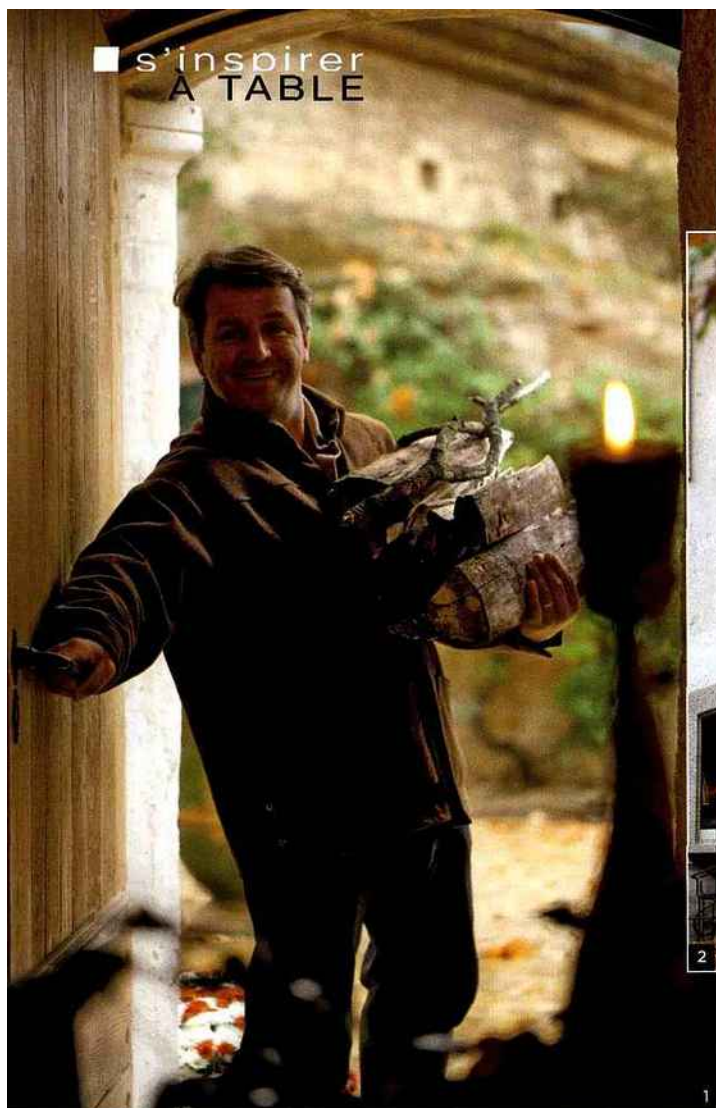
Au vent d'hiver...

Soufflent, dans les maisons meublées de vide-greniers en brocantes, l'orange des agrumes, le vert des sapins et le bleu métallique des cieux dégagés. Et **S'inspirer** des murs peints d'une cuisine inventée de toutes pièces, d'un jeté de lit en patch de laines multicolores, d'un décor panoramique, des rouges vermillon d'un repas de fête chez Edouard Loubet. **Découvrir** le cloître à colonnes et les chambres XVIII^e d'un hôtel nîmois. Caver la truffe en Drôme provençale. Flâner sous les coursives du musée Cocteau, à Menton, galet blanc signé Rudy Ricciotti. **S'équiper**. S'endormir et rêver, au feu d'une cheminée, de rennes, manteau rouge, hotte garnie...

COUVERTURE

À Lourmann
sous les voutes
de pierre
d'une bastide
le chef étoile
Edouard **Loubet**
a dressé
une table de lierre
et de cristal

Photo Cam le MOIRENC



1. LE CHEF ÉTOILÉ EDOUARD LOUBET n'est jamais aussi heureux qu'en pleine nature. Que ce soit au bûcher en hiver, au potager de son restaurant La Bastide de

Capelongue en été.

2. LE GALINIER, UNE DEMEURE DES XVIII^e ET XIX^e SIÈCLES, dans un parc de trois hectares, partagée en plusieurs suites et appartements.

3. MERVEILLE DE FRAÎCHEUR, un soufflé d'épinards comme un flanc, accompagné d'une poêlée de girolles à la fleur de thym.

Page de droite : SOUS LES VOÛTES D'ARÊTES, la table est dressée, entre verres en cristal et service baroque Astier de Villatte.



En vert et rouge

À Lourmarin, le chef Edouard Loubet prépare un repas de fête aux couleurs de Noël, ancré dans un terroir culinaire nappé de souvenirs et parfumé d'enfance.

Reportage et texte ANNE-MARIE MASCLAUX-PERRON - Photos CAMILLE MOIRENC



s'inspirer
À TABLE



4. CUIRE UN LOUP À LA CHEMINÉE exige une relative surveillance. Mais le fumet du poisson au sortir de la papillote reste inégalable !

3. LES POMMES D'AMOUR portent bien leur nom, qu'elles soient parfumées à la sarriette ou au géranium.

5. DANS UNE COUPE EN VERRE PRESSÉ, les pâtes de fruits d'Edouard, au coing ou à la tomate verte du Luberon mais toujours en couleurs, fondent en bouche.



Départ pour Manigod, dans le massif des Aravis. Isabelle (et Edouard Loubet) va rejoindre son frère Eric Guelpa pour tenir, le temps de la saison d'hiver, les chalets-hôtel de la Croix-Fry, depuis quatre générations dans la famille. L'air de la Haute-Savoie rafraîchit déjà les bagages.

Pour autant, les traditions provençales tiennent au cœur de ces Provençaux d'adoption depuis qu'Édouard, le chef aux deux étoiles Michelin, a investi La Bastide de Capelongue pour en faire un haut lieu gastronomique du Luberon. Alors, le temps d'un repas de fête, Édouard s'est glissé derrière la cheminée, secondé par Victoria et Joseph, deux petits marmitons espiègles, empressés et gourmands.

GÂTEAUX D'AUTREFOIS

À la recherche de branchages, ils ont ramené, avec Isabelle, coussins de mousse et robe de lierre. À poser près de la baie, où l'on servira les desserts, et sur la table de ferme. Pour faire chanter les chaises en tôle de voiture, rouges, bleues, vertes, jaunes, entre candélabres en bois de tilleul et luminons mercurisés. Chacun a choisi une partie du menu. Joseph, du haut de ses 8 ans, tenait à la pizza aux





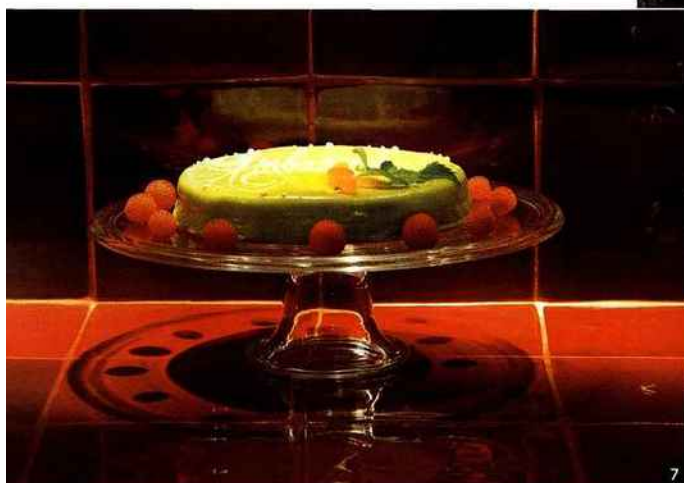
■ s'inspirer
À TABLE



6



9



7

6. LE MONT VENTOUX ET SA NEIGE À LA FEUILLE D'OR en charmera plus d'un, avec sa robe de mousse et de crème de marron.

7. RETROUVER LES GÂTEAUX D'AUTREFOIS... Apanage des pâtisseries et des repas de fête, les Ambassadeurs, Paris-Brest, etc. ne paraissent plus aux tables étoilées. La version d'Edouard s'encanaïlle de bonbons liqueur, coques translucides au cœur liquide (Cointreau).

8. LA VRAIE RECETTE DU GIBASSIER DE LOURMARIN, matinée de sarriette malgré tout!

9. LES GOURMANDISES de Victoria et Joseph... La pizza aux truffes (recette page 26) et les gougères au parmesan et beaufort.



8

truffes, choix plébiscité par sa sœur Victoria, petite fée blonde de 6 ans, tandis qu'Isabelle penchait pour le soufflé d'épinards comme un flanc. Edouard, lui, élu meilleur chef de l'année par le Gault et Millau 2011, avait des envies de tradition, en hommage à un Bocuse, un Chapel chez qui il fit ses premières armes (avant Veyrat). Alors l'Ambassadeur, avec du moelleux, du mouillé... et le pâté de pigeons, de foie gras et truffes parsemés s'imposaient. Prétexa à une échappée dans les champs pour cueillir cette salade sauvage dont il est si friand. Mais chut ! Voilà qu'un ange passe ! ■

note gourmande

■ LA BASTIDE DE CAPELONGUE, Les Claparèdes, chemin des Cabanes, 84480 Bonnieux (04 90 75 89 78). Chambres entre 190 et 380 €. Réouverture le 11 février. Locations à la semaine ouvertes :

LA FERME DE CAPELONGUE, 84480 Bonnieux.

LE GALINIER DE LOURMARIN, route d'Apt, 84160 Lourmarin.

Email : reservations@capelongue.com

www.capelongue.com



**AU FEU DE LA CHEMINÉE
DU GALINIER.** Foie gras,
truffes en lamelles à l'intérieur
du pâté de pigeons
et salade sauvage (mesclun,
cresson de fontaine, roquette,
mauve des prés, romaine...) en
accompagnement.



s'inspirer
RECETTES

AMBASSADEUR

Génoise : 125 g de sucre, 125 g de farine, 4 œufs.
Crème pâtissière : 500 g de lait, 100 g de sucre, 4 jaunes d'œufs, 40 g de poudre à crème, 50 g de Cointreau. **Sirop :** 500 g d'eau, 300 g de sucre, 150 g de Cointreau. **Bonbon liqueur :** 250 g de sucre, 100 g d'eau, 100 g de Cointreau, 1 kg d'amidon de maïs. Pâte d'amande verte.

Génoise : Monter œufs et sucre au bain-marie jusqu'à l'obtention d'un joli ruban, ajouter la farine tamisée, puis verser dans un moule à manqué. Cuire 20 mn à 180 °C.

Crème pâtissière : Mélanger sucre, jaunes et poudre de crème. Faire bouillir le lait et détendre le premier mélange avec un peu de lait chaud. Verser le tout dans la casserole, faire bouillir 30 secondes. Débarrasser sur une plaque et refroidir rapidement. Une fois la crème froide, la lisser au fouet puis ajouter le Cointreau.

Sirop : Amener l'eau et le sucre à ébullition. Faire refroidir le sirop et ajouter le Cointreau.

Bonbon liqueur : Verser l'amidon dans un bac sur au moins 3 cm d'épaisseur. Pour être sûr d'obtenir une bonne cristallisation l'amidon doit être vraiment très très sec. À l'aide d'un bouchon en liège, réaliser les empreintes dans l'amidon. Cuire sucre et eau à 120 °C puis mélanger au Cointreau.

Couler le sirop dans les empreintes, recouvrir d'amidon et laisser reposer au minimum 12 heures. L'amidon au contact du sucre va permettre la cristallisation d'une coque au cœur liquide.

Montage : Couper la génoise en 3 disques, les imbiber de sirop puis la reconstituer en intercalant la crème pâtissière entre les disques. Verser du sucre glace sur le marbre pour éviter que la pâte d'amande ne colle lorsque vous l'étalerez à 2 mm d'épaisseur et 10 cm de plus que le diamètre du gâteau (cela permettra une couverture nette, sans plis). Enlever l'excédant de sucre glace à l'aide d'une balayette puis poser la pâte sur les disques. Une fois bien tendue, supprimer le surplus à la base. Réserver au frais.



PÂTES DE FRUIT à la tomate verte du Luberon

40 pâtes de fruits : 1 kg de jus de tomates vertes, 50 g de glucose, 60 g de pectine jaune, 1300 g de sucre, 1 jus d'un citron. **Confiture de tomates vertes :** 3 kg de tomates vertes, 2 kg de sucre semoule, 1 orange.

Confiture de tomates vertes : Laver les tomates vertes et couper en 4. Éplucher l'orange et mettre uniquement le zeste avec les tomates. Ajouter le sucre. Cuire 5 mn à feu doux pour faire rendre l'eau aux tomates puis 20 mn à feu vif. Au terme de la cuisson, passer la confiture au chinois étamine. Mixer la pulpe. La réserver pour le petit-déjeuner ou pour accompagner un fromage de chèvre. Garder le jus. Il servira à la réalisation des pâtes de fruits.

Pâtes de fruits : Faire bouillir le jus de tomate vertes avec le glucose et le jus de citron. Ajouter le sucre, mélanger à la pectine (évite la formation de grumeaux). Porter à ébullition jusque 105 °C. Couler la pâte de fruit dans un cadre. Laisser refroidir complètement, puis couper des morceaux.



POMMES D'AMOUR D'EDOUARD à la sarriette, au géranium

12 mini-pommes, 250 g de sucre, 100 g d'eau, 20 g de glucose, colorant vert ou rouge, 8 gouttes d'arôme de sarriette ou de géranium.

Dans une casserole, faire bouillir l'eau, le sucre et le glucose. Ajouter le colorant. Porter le tout à 155 °C, puis ajouter l'arôme (sarriette ou géranium). Tremper les pommes dans le sucre cuit.

SOUFFLÉ D'ÉPINARDS COMME UN FLAN, poêlée de girolles à la fleur de thym

Soufflé d'épinard : 23 jaunes d'œufs, 1/2 l de lait, 1/2 l de crème liquide, 8 œufs, 2,4 kg d'épinard blanchis. **Poêlée de girolles :** 500 g de girolles fraîches, 50 g de beurre, 1 branche de thym frais, 1 branche de persil plat (+ 1 pour décorer), 1 cuillère à café de bouillon de volaille en poudre, 1 gousse d'ail hachée, sel et poivre du moulin.

Soufflé d'épinards : Mixer les ingrédients dans un cul-de-poule de manière à obtenir un mélange homogène et lisser. Rectifier l'assaisonnement. Mouler l'appareil dans un cercle de ø 25 cm, au fond tapissé d'un papier film bien tendu. Remettre un papier film au dessus et cuire au bain-marie dans un four chaud à 130 °C puis à 100 °C pendant 18 mn. Tenir au frais.

La poêlée de girolles : Faire suer l'ail haché dans le beurre, verser les girolles et les faire sauter. Ajouter le bouillon de volaille puis déglacer avec 8 cl d'eau. Cuire 2 à 3 mn à feu vif. Ajouter thym et feuilles de persil plat. Débarrasser.

Montage : Réchauffer 2 mn le soufflé d'épinards à four 200 °C puis dresser sur un plat avec la poêlée de girolles chauffée à feu doux. Décorer de quelques feuilles de persil plat.

Truc et astuces du chef : Pour ne pas gaspiller vos blancs d'œuf, les transformer en meringue, en œufs à la neige pour faire un beau compotier d'îles flottantes. Ou pourquoi pas des guimauves.



GIBASSIERS à la sarriette

8 gibassiers : 1 : 500 g de farine, 10 g de levure, 300 g d'eau. 2 : 750 g de farine, 450 g de beurre, 375 g d'huile d'olive, 5 g de sarriette ciselée.

Réaliser une pâte homogène avec les ingrédients (1). Laisser reposer 3 heures. Ajouter tous les autres ingrédients (2), pétrir jusqu'à l'obtention d'une pâte homogène. Peser des pâtons de 300 g, les rouler en boule et laisser reposer une nuit à température ambiante.

Étaler chaque pâton sur 1 cm d'épaisseur, les inciser puis enfourner à 180 °C durant 20 mn environ.

MONT VENTOUX

Pour 30 mignardises : Pâte sucrée : 300 g de beurre, 500 g de farine, 190 g de sucre glace, 60 g de poudre d'amandes, 5 g de sel, 2 œufs. Crème de marron : 200 g de crème de marron, 20 g de rhum, 20 g de brisure de marron glacée. Mousse de marron : 50 g de beurre, 200 g de crème de marron, 25 g de rhum, 210 g de pâte de marron, 4 g de gélatine, 250 g de crème montée.

Pâte sucrée : Mélanger sel, œufs. Malaxer beurre, farine, sucre glace, poudre d'amandes jusqu'à une texture sableuse. Casser les œufs, mélanger. Lorsque la pâte est homogène, mettre 2 heures au frais. Étaler à 2 mm d'épaisseur. Mouler entre 2 moules à tartelettes. Cuire à 155 °C pendant 8 mn.

Crème de Marron : Mélanger les ingrédients et tenir au frais.

Mousse de Marron : Mélanger beurre, crème et pâte de marron. Chauffer le rhum, ajouter la gélatine trempée dans l'eau froide. Verser sur le 1^{er} mélange, porter à 36 °C. Ajouter la crème montée. Verser la mousse dans des moules en silicone. Congeler.

Montage : Dans une tartelette, déposer la crème de marron, une demi-sphère de mousse et décorer d'une demi-baie de genièvre et de Chantilly.

PÂTE EN CROÛTE aux pigeons et foie gras

250 g de truffes, 2 pigeons, 275 g de foie gras en terrine. Farce à pâté : 500 g de porc dans l'échine, 170 g de foies de volaille, 175 g de lard gras, 4 cl de cognac, 4 cl de vin blanc, 12 g de sel, 1 gousse d'ail, 1 branche de thym, 2 feuilles de laurier, 2 g de poivre, 4 g de 4 épices, farine, 1 œuf (70 g), 2 g de sel rose. Farce fine de volaille : 300 g de blanc de volaille, 600 g de crème liquide, 10 g de sel, 40 g de blanc d'œuf, 20 g de truffe hachée, 2 cl d'huile de truffe. Pâte a saïndoux : 500 g de farine, 125 g de lard, 75 g de beurre, 10 g de sel, 40/70 g d'eau.

Farce à pâté : Hacher échine de porc, foies de volaille et lard gras. Ajouter le reste des ingrédients. Bien mélanger.

Farce fine de volaille : Mixer au cutter blancs de volaille et sel en une boule compact. Ajouter les blancs d'œufs petit à petit puis finir par la crème tout en mixant. Passer au tamis, incorporer truffes et huile de truffe.

Pâte a saïndoux : Mélanger les ingrédients au batteur. Étaler la pâte sur 3 mm. Chemiser l'intérieur d'une sauteuse en cuivre avec la pâte. Avec le reste de pâte, découper un cercle du diamètre de la sauteuse. Réserver au frais.

Garniture : Lever les filets de pigeons. Les découper en fines lanières. Trancher la terrine de foie gras en fines tranches et couper les truffes en fines lamelles.

Montage : Garnir la sauteuse d'une couche de farce à pâté. Y disposer les lamelles de pigeon, le foie gras et les lamelles de truffe. Recouvrir d'une couche de farce à pâté. Finir par le cercle de pâte passé à la dorure. Le pâté doit être monté sans chiquetage et fermeture apparente, avec une cheminée au centre. Laisser le pâté reposer 30 mn, puis cuire au four à 160 °C pendant 35 mn.

GOUGÈRES AU PARMESAN ET BEAUFORT panées à la polenta

100 g beurre, 1/4 l d'eau, 5 g sel, 10 g sucre, 165 g farine, 4 œufs, 100 g de parmesan râpé, 100 g de beaufort râpé, 125 g polenta.

Faire bouillir l'eau, le beurre, le sel et le sucre. Ajouter la farine puis dessécher la pâte à choux 4 à 5 mn à feu moyen. La débarrasser dans un cul-de-poule, ajouter les œufs un à un. Continuer avec le parmesan et le beaufort.

Former des boules de 5 cm de diamètre à la poche. Tenir 5 mn au congélateur afin qu'elles durcissent. Les sortir puis les rouler entre les mains pour façonner des formes bien rondes. Les paner dans la polenta. Préchauffer la friteuse à 170 °C. Plonger les gougères, frire 5 mn. Débarrasser sur un papier absorbant. Servir chaud.



LOUP PAPILOTTE AU FEU DE BOIS, carottes et châtaignes, compotée à l'anthesisite

Loup en papillote : 1 loup de ligne de 2 kg, 10 branches de romarin, 2 carottes, 2 oignons, 2 tomates, 2 cl d'huile d'olive, 2 cl de vin blanc sec, sel fin et poivre du moulin. Compotée de carottes et châtaignes : 4 belles carottes, 2 barquettes de châtaignes cuites sous vide, 10 cl de jus de truffe, 20 cl de crème liquide, sel et poivre du moulin. Sauce à l'anthesisite : 10 cl d'huile d'olive, 2 cl d'anthesisite anisée, sel et poivre du moulin.

Écailler, vider et ébarber le loup. Le farcir de branches de romarin. Tailler oignons, carottes et tomates en cubes. Poser le loup et les légumes dans une grosse papillote de papier aluminium résistant. Saler, poivrer. Arroser de 2 cl d'huile d'olive et 2 cl de vin blanc. Fermer la papillote et cuire à la cheminée, 8 mn par face. Une fois cuit, réserver.

Éplucher les carottes. Tailler des bâtonnets de 1 cm x 5 cm de long. Les cuire fondantes, à l'anglaise. Faire gonfler les châtaignes à l'eau salée, 3 mn à feu doux. Égoutter, réserver au chaud. Faire réduire la crème et le jus de truffe. Saler, poivrer. Ajouter carottes et châtaignes. laisser compoter 4 mn à feu doux. Mixer l'huile d'olive avec l'anthesisite, saler. Ouvrir la papillote, retirer la peau, lever les filets de loup. Dresser loup, légumes et napper d'huile à l'anthesisite.

