

Chez Edouard Loubet

UN FEU FOLLET



Dans une ancienne étable, l'antre du chef a des petits airs de grotte miraculeuse. Entouré de la technologie KitchenAid, il aime y peaufiner son savoir.

AUX FOURNEAUX



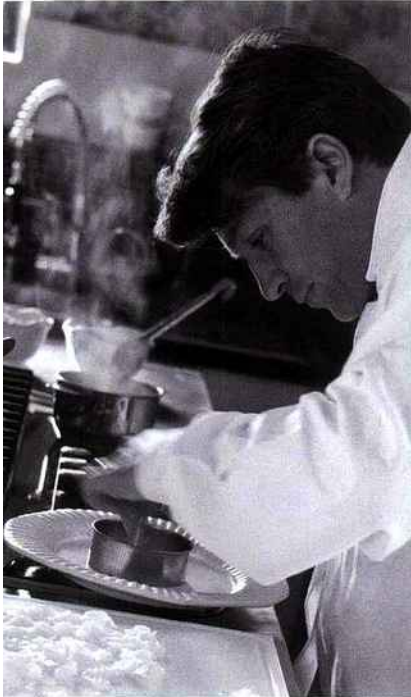
*Dans sa cuisine personnelle KitchenAid, Edouard **Loubet** chef doublement étoilé, élu cuisinier de l'année par le guide Gault Millau, entretient ses rituels et les bouscule à chaque instant. Dans un Luberon qu'il arpente en toute saison, il puise sa formidable énergie au cœur de la nature.*

PAR CÉCILE VAIARELLI. PHOTOS PIERRICK VERNY.



Tout sourire, simplement élégant dans son ample chemise de meunier en lin, le rituel du tour de cou, roulé et noué en cravate, est son geste premier. Le voilà aussitôt fin prêt à caresser du regard le Saint-Pierre, à détailler en filets « un poisson superbe qui a encore du goût ». Prompt surtout à incarner la spontanéité d'une nature brute, et à combiner simplicité et sophistication. Pour cuisiner, il se plaît à évoluer dans un petit espace. C'est pourquoi il investit avec bonheur cette ancienne étable voûtée dans une aile de la bastide provençale du Galinier à Lourmarin. Grâce à l'adaptabilité maximum des fonctions KitchenAid, tout y est à portée de main. Un îlot, plan de travail tout inox où trône un petit panier d'herbes sauvages qu'il tient à cueillir lui-même à pleines mains : de grands tiroirs dont l'un abrite une cave à vins ; une colonne de cuisson avec four pulsé et micro-ondes, four vapeur et étuve. C'est dans cet environnement semi-professionnel qu'Edouard Loubet aime cuisiner avec ses enfants et organiser ses cours. On se presse alors autour de l'îlot, tandis que le chef, jamais avare d'une joute verbale et d'un marché qui respire la fraîcheur des petits produc-





teurs du Luberon. laisse éclater sa joie de vivre. Le plaisir de partager les essences naturelles et les fleurs comestibles provenant du potager bio est suivi de la dégustation de vins du Luberon. Que ce soit au Galinier de Lourmarin ou à la Bastide et à la Ferme de Capelongue à Bonnieux. Edouard Loubet prône une approche gastronomique qui n'esquive pas le contact. Il tient absolument à ce lien direct avec les agriculteurs de la plaine du Costuellet, mais aussi avec ses hôtes. Il aime susciter « un plaisir qui serait de l'ordre du retour chez l'aubergiste ». C'est, selon lui, la seule voie pour une cuisine sincère, de proximité, valorisant un terroir qui a encore de belles saveurs à exprimer. On retrouvera avec délice sur sa carte des petits violets de Provence à la barigoule, des asperges vertes au jus de racine de réglisse, un carré d'agneau au serpolet légèrement fumé et infusé dans une cocotte en fonte... et ce délicat Saint-Pierre vapeur et flocons d'avoine accompagné d'un velouté de courgettes à la menthe, tout spécialement dédié à nos tables d'été.

Restaurant gastronomique et restaurant d'été le 4 Months; hôtel de charme et locations, La Bastide et La Ferme du domaine de Capelongue, Les Claparèdes, chemin des Cabanes, S4480 Bonnieux, tél. 0490 755975 et demeure d'hôtes Le Galinier de Lourmarin, S4160 Lourmarin, tél. 0490 759552, www.capelongue.com



Saint-Pierre et flocons d'avoine Velouté de courgettes à la menthe

Recette pour 4 personnes

Pour le Saint-Pierre

- 1 kg de filets de Saint-Pierre • ½ jus de citron • 2 cuillerées à soupe d'huile d'olive • Sel fin

Salez et faites cuire les filets 2 min à la vapeur, ils doivent être mi-cuits, puis laissez-les mariner dans l'huile d'olive et le jus de citron.

Pour le velouté de courgettes

- 400 g de courgettes • 1 botte de menthe • 1 cuillerée à soupe d'huile d'olive • Sel fin • 200 cl d'eau • 50 cl d'un vin blanc rif et minéral

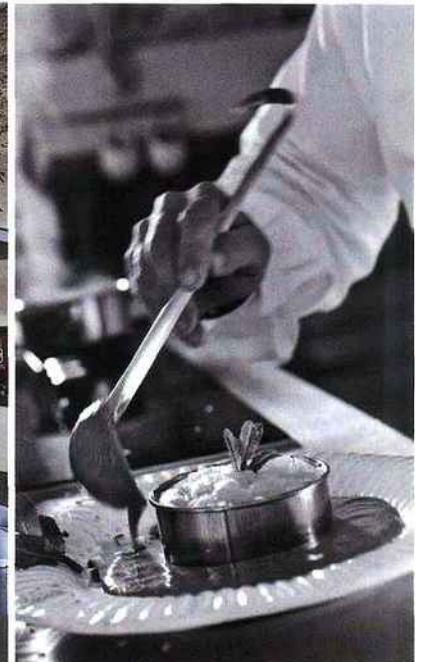
Taillez les courgettes en rondelles. Faites chauffer 200 cl d'eau avec le vin blanc, salez puis plongez les courgettes dans ce bouillon. Une fois qu'elles sont cuites, ajoutez la menthe hachée et passez le tout au mixeur jusqu'à obtenir un velouté. Rectifiez l'assaisonnement.

Pour la salade de flocons d'avoine

- 100 g de flocons d'avoine • ½ jus de citron • 2 cuillerées à soupe d'huile d'olive de Cucuran • ½ concombre • ½ courgette • ½ fenouil

Faites cuire les flocons d'avoine à l'eau salée 5 min et égouttez-les (ou bien passez-les deux fois 10 secondes au micro-ondes). Taillez la courgette, le concombre et le fenouil en petits cubes. Mélangez à l'avoine. Assaisonnez avec le jus de citron, le sel, l'huile d'olive. Ajoutez une louche de velouté de courgettes. Mélangez.

Présentation. Dans une assiette, disposez en alternance, à l'aide d'un cercle, le Saint-Pierre mariné et la préparation à base de flocons d'avoine. Terminez par un couvercle de Saint-pierre et déposez tout autour une louche de velouté de courgettes à la menthe à la manière d'un gaspacho.





Immédiateté, créativité et nature spontanée... En toute saison, les recettes d'Edouard Loubet cultivent l'esprit du potager. Assiette Astier de Villatte.