

LE RESTAURANT Ce havre de paix est aux accents de la Provence

Les Florets fleurent le Sud



GIGONDAS. Voici une maison de famille sur les hauteurs du village, dans la nature boisée. Les Florets, c'est un havre, une retraite paisible à l'atmosphère douce et surannée, où l'on parcourt gentiment les chemins de Provence d'une façon intemporelle : pressé de joues de porc aux abricots secs et basilic, chiffonnade de choux chinois, sauce aux herbes, pavé de merlu de ligne rôti, artichauts rôtis au poivre mignonnette, etc., dans un menu à 39 € plutôt classique. Une belle sélection viticole sur Gigondas et satellites est proposée. A partir de 23 €. Note G&M : 13/20 (👍👍). Les Florets, 1243, Route des Florêts, 84190 Gigondas. Tél. : 04 90 65 85 01.

LE VIN COUP DE CŒUR

Douceur et longueur de l'armagnac

Ancienne propriété d'Henri IV, le **Château de Briat** est aujourd'hui entre les mains du baron Stéphane de Luze dont le nom, bien connu à Bordeaux, est notamment associé au fameux château Pichon-Longueville, à Pauillac. Représentant la cinquième génération de la famille aux commandes de cette maison, Stéphane de Luze produit différents armagnacs, dont ce « XO extra » fin et tendre à la fois, au nez de prune, de vanille et de bois noble.

Cet armagnac conjugue aussi admirablement douceur et longueur. A déguster en fin de repas, après quinze minutes d'aération. Disponible chez les cavistes et sur la boutique en ligne du domaine. ■

Prix indicatif :
autour de 70 €

armagnacs-pichon-
longueville.com



L'ARTISAN

Fidélité à la Corse et inventivité

Quand on parle de la Corse, on pense d'abord charcutaille ou fromages. Mais c'est sans compter sur les bonnes idées de Denis Bove, cuisinier autodidacte qui a changé de piano pour s'installer en 2016 dans cette boutique aux murs d'un jaune qui claque comme le soleil provençal ! Traiteur, boulanger et pâtissier, il reste fidèle au genre, mais pas trop : quinoa de sanglier, canistrelli, mais aussi pizzetta, farcetta et burgers maison. Pas d'oubli pour les intolérants avec une gamme sans gluten, comme le cake riz-millet saumon asperge et fromage blanc. ■

Casa Massilia
2, rue Briffaut
Marseille (5^e)
Tél. : 09 80 89 22 02.

LA RECETTE DU CHEF JULIEN HENNOTE

Carpaccio de saint-jacques de la baie de Saint-Malo

Réalisation : 40 min
Cuisson : 40 min

Ingrédients pour 4 personnes : 150 g d'eau, 100 g de vinaigre blanc, 50 g de sucre, 250 g de chou-fleur, 10 noix de saint-jacques, 300 g de lait entier, 50 g de beurre demi-sel, curry, 1 citron vert, ciboulette, 1 citron caviar, piment d'espelette, huile d'olive, fleur de sel, quelques petites têtes de chou romanesco.

► **Préparer les pickles de chou-fleur :** porter à ébullition l'eau, le vinaigre, le sucre. Verser la marinade bouillante sur le chou-fleur. Réserver une nuit les pickles dans la marinade.

► **Laver le chou-fleur,** enlever le bout de la racine et les feuilles extérieures. Le blanchir 2 min dans une eau salée bouillante.

Porter une casserole de lait à ébullition, cuire le chou-fleur pendant 45 min, il doit être fondant. Pendant ce temps, décoquiller, ébarber puis laver les saint-jacques. Eponger les noix sur du papier absorbant. Les placer 15 min au congélateur pour les durcir un peu. Mixer au blender le chou-fleur avec la



Maud Vatinel

moitié du lait de cuisson puis ajouter le beurre pour lisser, assaisonner avec le curry et le citron vert. Escaloper les coquilles dans l'épaisseur en tranches très fines. Ciseler la ciboulette.

► **Dresser :** placer dans une assiette les tranches fines de saint-jacques. Assaisonner de ciboulette, de citron caviar, de piment d'espelette, d'huile d'olive et de fleur de sel. Dresser autour du carpaccio des pointes de purée de chou-fleur, ajouter les pickles puis finir par râper le chou romanesco. ■

La précision d'un jeune chef

Julien Hennote s'épanouit aujourd'hui aux commandes d'une belle demeure (l'hôtel Castelbrac) ouverte sur la baie du Prieuré, chère au commandant Charcot. Très exigeant sur la qualité des produits, le jeune chef nous a séduits par sa cuisine soignée et précise, ce qui lui a valu deux toques dans notre dernière édition. Le Pourquoi Pas à Dinard (Ille-et-Vilaine), 13,5/20.