

Luxe

calme & cuisiniers

À PORTÉE DU COURS MIRABEAU, LA VILLA DES CHEFS EST NICHÉE
DANS LA CAMPAGNE AIXOISE. CRÉÉ EN 2008 PAR KARINE LOMBARD,
SOCIOLOGUE PASSIONNÉE DE GASTRONOMIE, L' ENDROIT EST FAIT SUR MESURE
POUR ACCUEILLIR CHEF ÉTOILÉ ET BRIGADE D'UN JOUR, LE TEMPS D'UN COURS

Reportage Anna-Sophie Théron

EN ÉCHO AU CALME extérieur de son écrin de vignes et de verdure, un intérieur épuré, organisé autour d'un piano professionnel. Neuf heures du matin, sanglés dans un tablier « Villa des Chefs », six stagiaires, recettes en main, cuisiniers avertis ou gastronomes débutants, font connaissance avec Dominique Frérard, chef des Trois Forts au Sofitel Vieux-Port, à Marseille. Baskets mais veste à insigne « maître cuisinier de France », ce chef à la carrure de rugby-men dégage l'énergie d'un coach gastronomique : *« ça fait trente-deux ans que j'exerce... mais je sais qu'aujourd'hui je peux apprendre beaucoup avec vous ! »*.

La brigade du jour écoute attentivement le programme : foie gras au sel, légumes « à plat », filets de saint-pierre à la plancha, desserts. Et des assiettes à dresser digne d'un étoilé, le tout à temps pour l'arrivée des invités au déjeuner. Oui nous pouvons !

Déroulé de pro

Pour commencer, deux magnifiques foies gras à cuire dans du sel aromatisé. On peine à croire que cela suffise, mais le chef est affirmatif, sa recette est la plus simple qui existe ! Pour respecter au mieux ce beau produit, on ne le dénerve pas et on l'emmailote de gaze pharmaceutique pour qu'il ne soit pas brûlé par le sel. Finalement, ce sont les petits artichauts violets à tourner et émincer qui demandent le plus d'explications. Au final, on se délectera d'un foie gras à la texture mi-cuite, délicatement aromatisé, posé sur des lamelles d'artichauts : beaucoup d'effet pour peu de difficulté !

Un subtil parfum de fraise et d'anis se diffuse dans la cuisine. C'est matière à présentation de l'infusion, une autre cuisson d'une simplicité bluffante : fraises et

framboises entières, un soupçon de pastis, une cuisson douce d'une bonne heure et un passage au chinois, pour un consommé rouge clair, très concentré en arômes.

Après les fruits, voyons les légumes « à plat ». Une combinaison de fenouil, courgette, tomate et pomme de terre détaillés en lamelles, blanchis puis passés au four sous un pinceau d'huile façon tian mais avec de l'allure et du croquant.

Le poisson à la plancha qui couronne ces légumes consiste en quatre écotmes saint-pierre. L'occasion d'une brillante démonstration de découpe en quelques gestes d'expert. Huilés et assaisonnés d'une pointe de tandoori, les épais blancs de ce bijou des mers cuisent sur la plancha côté peau puis chair, juste pour se colorer d'une touche dorée, et rester craquants jusqu'à leur dressage. Une cuisson parfaite et simple : à la maison, une simple poêle anti-adhésive peut se substituer à la plancha.

La matinée se termine en desserts, judicieusement pensés pour gérer les temps de cuisson. Une crème brûlée qui prend à froid avec de la gélatine, un mi-cuit au chocolat en moule individuel qui s'enfourne quelques minutes avant de servir, des « Arlettes » fines comme des feuilles qui caramélisent rapidement et complètent le consommé de fruits rouges.

À table !

Entre en scène Dominique Buffet, le sommelier, nanti d'une cagette de raisins de ses vignes au pied du mont Ventoux. Il nous présente sa sélection pour accompagner ce repas : un frais Quincy de centre Loire pour commencer, un capiteux côtes de provence blanc du domaine de Saint-Ser pour le foie gras, un coteau d'Aix domaine des Terres Blanches sur le saint-pierre et





“Après une année des stage de cuisine, la Villa des Chefs lance son club découverte des vins”

un banyuls Rimage 2004 du Cellier des Templiers (servi glacé !) pour les desserts.

Autour de la grande table blanche, il aborde la dégustation avec un enthousiasme communicatif. De la première gorgée pour « faire connaissance avec le vin », au fil des accords mets-vin, il délivre notions de chimie, éclairage historique sur le vocabulaire du vin, explication des vendanges tardives, présentation des vins biodynamiques, lumières sur les bulles ou avis critique sur les foires aux vins et le classement des Bordeaux. Il veut permettre à chacun de se faire son propre jugement car « *il n'y a pas de vérité absolue sur le vin* » et convient avec le chef que « *le vin est au service du plat, pas le contraire* ».

Tout au long du cours puis du déjeuner, Dominique Frérard dispense, avec franc-parler, conseils sur les produits, explications des bons gestes et techniques, astuces pour réaliser les recettes à la maison, et plus encore. Une passion qui donne envie d'écouter et d'apprendre et de cuisiner encore. Idem pour Dominique Buffet, en charge du tout nouveau club de dégustation de la Villa. Après une première vendange sur place, les amateurs vont pouvoir s'initier aux terroirs et aux crus français, et plus si affinité !

www.lavilladeschefs.com
contact et réservations : 06 64 84 60 48

