

n°40

# Cuisine | a&d

d'aujourd'hui et de demain



## Un été léger & gourmand



### ESCAPADES GASTRONOMIQUES ET CHIC...

Hommage à  
**Joël Robuchon**

**Mathieu et Bernard Pacaud** amènent leurs étoiles en Corse

**David Bizet**, futur très grand à l'Orangerie du George V

Trip gourmand à  
**Las Vegas**





*Vieilles pierres  
restaurées et restauration  
étoilée à la Maison d'Uzès*

**Le pays d'Uzège façonne sa renommée dans la pierre calcaire du Gard. Forte et lumineuse, elle dresse un paysage singulier. Qui l'aime tombera amoureux, comme une évidence, de la Maison d'Uzès et du Vieux Castillon, deux hôtels restaurants d'exception, très confidentiels.**

Direction la Maison d'Uzès, derrière les remparts de la ville. Le charme de ce 5 étoiles, membre de Relais & Châteaux, a tout pour séduire sa clientèle française et internationale au cœur d'une ville d'art et d'histoire.

Passée la lourde porte en bois, la lumière perce de toutes parts les trois niveaux. Une seule envie, poser ses valises et gravir le théâtral escalier en pierres. Les imprimés graphiques des tentures, les coloris francs des

canapés et les luminaires contemporains magnifient l'architecture d'origine et ramènent seuls au temps présent.

Se laisser bercer d'histoire. Comme dans une demeure familiale, les ambiances ne sont jamais les mêmes. Les noms des neuf suites inspirent un voyage dans l'histoire des lieux. La Suite Bourgeoise a conservé les plafonds en boiseries peintes et parquets en chêne d'époque. La chambre Fenestrelle entrouvre ses hautes fenêtres sur les toits, avec à deux pas la célèbre Tour du même nom de la cathédrale Saint-Théodorit, le Duché et l'Evêché. Un escalier à vis dont les marches mènent à la Suite Boudoir et Les toits d'Uzès, invite à la dérobade. Originaire de Valence, Christophe Ducros qui reprend la

cuisine de La Maison d'Uzès, a ses attaches à Sète. Son parcours l'a fait évoluer dans les maisons prestigieuses de La Tour Rose à Lyon (1<sup>er</sup> Michelin), La Pomme de Pin à Courchevel et récemment à l'Oasis à La Napoule (2<sup>ème</sup> Michelin). Aujourd'hui, il renoue avec sa passion de toujours, celle de la cuisine de son enfance, enracinée. «Nous cultivons l'esprit de la gastronomie de saisons. Elle forge son authenticité dans le respect des produits d'origine.» Ce chef enthousiaste enrichit chaque jour sa cuisine des récoltes de la vallée agricole. Leurs états débordent de senteurs aromatiques et de couleurs sur la Place aux Herbes située à deux pas.

Le nouveau chef de la Maison se plaît à inspirer sa cuisine de féminité, à la recherche d'accords nuancés

et c'est là toute sa personnalité. Le foie gras dressé en une sphère parfaite, quasi glacée, se tempère d'une gelée d'hibiscus chaud. La recette révèle à elle seule toute la minutie de son art, son esthétisme et sa générosité. Côté desserts, Christophe Ducros a transmis à son pâtissier Mickael Matthias sa passion pour les essences exotiques. Combava, papaye, kumquat... une pointe d'acidité dans un voluptueux chocolat de la maison Weiss... surtout ne pas percer tout à fait le mystère d'un dessert à venir.

La Maison d'Uzès / Hôtel - Spa 5 étoiles / Relais & Châteaux 18, rue du Docteur Blanchard - 30 700 Uzès - Tél: 04 66 20 07 00



© M. TELLARD

## Huitre Tabouriech spéciale

2 huîtres Tabouriech  
2 escalopines de foie gras  
1 betterave cuite dans la braise  
1 petit oignon doux  
1 oammine  
Paprika  
1 boîte de cibette  
Feuille de Bourrache  
Salicorne  
Pickles oignons  
1 oignon rouge  
20g de sucre  
40 g de vinaigre  
60g d'eau  
Coulis Hibiscus  
1 betterave  
50g Hibiscus sec  
1 citron jaune



2 personnes

### Coulis Hibiscus

- Centrifuger la betterave, infuser l'Hibiscus séché dans le jus obtenu, doser l'acidité voulue avec le jus d'un citron.

### Pickles d'oignons

- Tailler un oignon rouge en fine brunoise. Porter à frémissement le sucre, le vinaigre et l'eau. Verser sur la brunoise. Réserver au frais.
- Ouvrir les huîtres. Les réserver dans leur jus.
- Poêler les escalopines de foie gras.

- Confectionner un tartare de feuille de camille, pickles, cibette, zeste de citron jaune, pétales d'Hibiscus, criste marine.
- Déposer le tartare au fond de la coquille ainsi que le jus d'Hibiscus.
- Dresser l'huître sur le tartare. Ajouter les cubes de betterave et foie gras sur l'huître et dresser le reste de l'escalope à côté de la coquille sur une feuille de camille assaisonnée de jus d'huîtres.



© M. TELLARD

## L'Agneau des Comtes de Provence

1 selle d'agneau  
4 artichauts  
6 balles morilles  
QS haricots verts  
QS petits pois  
Pistaches de Sicile  
1 boîte de persil plat  
1 gousse d'ail  
1 verre de Château Chalon  
100 g Chapelure  
Guimauve parmesan  
150 g Parmesan  
300 g lait  
100 g de crème  
6 g Agar Agar  
4 Blanc d'œufs  
Barigoule  
1 verre vin blanc sec  
2 Badiane  
20cl Bouillon de poule  
QS Carotte, Oignon, Ail  
1 Orange



4 personnes

### Guimauve Parmesan

- Fondre le parmesan râpé dans le mélange lait/crème
- Incorporer l'Agar Agar et porter à ébullition
- Monter les blancs en neige, les incorporer au mélange précédent et couler dans une plaque. • Réserver.

### Pickles d'oignons

- Tailler un oignon rouge en fine brunoise. Porter à frémissement le sucre, le vinaigre et l'eau. • Verser sur la brunoise. Réserver au frais.

- Tourner et cuire les artichauts en barigoule. Cuire les légumes verts à la vapeur.
- Hacher les pistaches et le persil plat et mélanger avec la chapelure.
- Nettoyer les morilles, les étuver au beurre dans un sautoir, déglacer au Château Chalon.

- Rôtir le filet d'agneau au sautoir, arrosé de beurre pendant la cuisson et laisser reposer la viande 5 minutes avant de dresser.

- Détailler un rectangle de guimauve, déposer harmonieusement dessus et autour les légumes.

- Rouler l'agneau dans la chapelure et servir aussitôt.



© GILLES TELLARD



## Œuf de ferme « parfait », asperges vertes, kumquat et lait d'amandes



4 personnes

- 4 œufs ultra frais
- 2 bottes d'asperges vertes de plein champ
- 1 botte d'asperges sauvages
- QS Kumquats confits dans un mélange sel/sucre
- Sucre
- Huile d'olive au thym (château d'Estoublon)
- Fleur de sel de Camargue, sel
- 1 orange
- Paprika
- Germes de radis, cresson sauvage
- Lait d'amandes :
- 200g amandes fraîches
- 200g lait entier
- 1 citron jaune

- Cuire les œufs dans une eau salée avec leur coquille pendant 35 minutes à 63°. Les réserver dans une eau glacée.
- Poudre d'orange : hacher le zeste d'une orange et sécher à l'air libre.
- Lait d'amandes : imbiber et chiner le lait et les amandes. Zester à la microplane un citron jaune et laisser infuser 10 minutes. Chiner et réserver.
- Cuire les asperges de plein champ dans une eau salée. Les garder croquantes.
- Assaisonner les Asperges encore tièdes avec l'huile au thym et le sel. Faire de même avec les asperges sauvages mais à crue pour une différence de texture.
- Dressage : disposer les asperges comme un Mikado.
- Faire un lit de cresson au centre.
- Écaler et poser délicatement un œuf sur le cresson.
- Tailler les kumquats en deux, les épépiner, les disposer harmonieusement ainsi que les germes de radis. Terminer avec le lait d'amandes et un mélange paprika/poudre d'orange sur l'œuf.



© Christophe Ducros



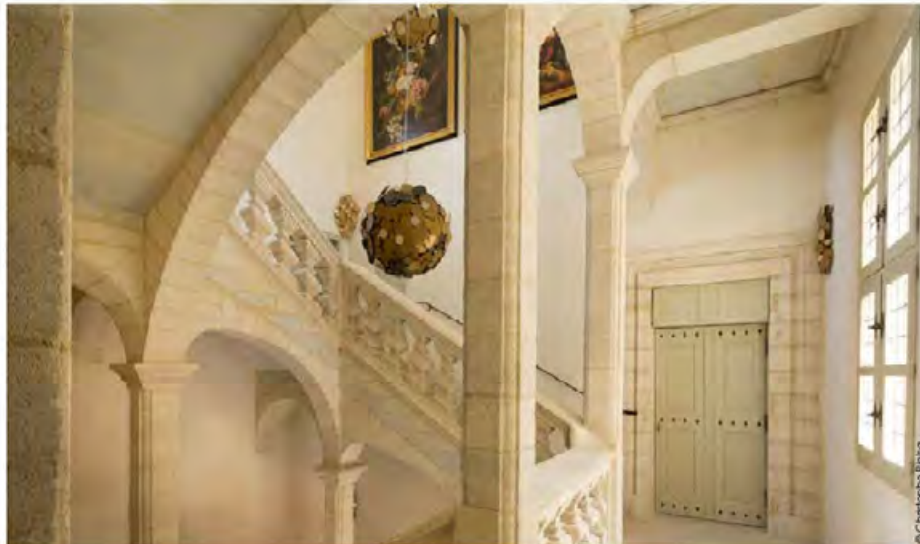
## Suprême de St Pierre, jeunes légumes



1 St Pierre de 800gr  
2 fenouils de petite taille  
4 carottes orange  
4 carottes jaune  
4 carottes pourpre  
QS pois gourmand  
Petits pois  
Piment d'Espelette  
Huile d'olive basilic (château d'estouillon), huile d'olive  
Fenouil sauvage, Estragon, Thym  
Badiane, sel, cardamome  
1 orange

- Couper les fenouils en tranches épaisses, les cuire sous vide avec un peu de badiane et d'huile d'olive.
- Cuire les carottes jaunes et oranges dans un mélange jus d'orange, huile d'olive, cardamome pour qu'elles soient fondantes.
- Glacer les carottes pourpres (texture croquante)
- Cuire les petits pois et les glacer.
- Mettre au Pacojet pour obtenir une purée.
- Etaler cette purée sur un Slipjet et faire sécher au four (80°).
- Mixer pour obtenir une poudre de petits pois.
- Cuire les pois gourmands à l'anglaise.
- Cuire le Saint Pierre entier au four (150°) jusqu'à 48° à l'arête.
- Laisser tirer 5 minutes et lever les filets.
- Dresser harmonieusement sur un côté d'assiette.
- Assaisonner d'huile basilic, parsemer de poudre de petits pois et piment d'Espelette.

© Gilles TROLLAT



© Christophe Basso



© Christophe Basso