

Rosés en Provence

JUIN 2019

SAINTE-VICTOIRE
15 ANS, LE SUCCÈS

LA RÉGION SUD
LE ROSÉ GAGNANT

LES ÉLÉONORÉS
VINS DE DAMES

CINQ CHEFS,
CINQ TALENTS



L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ. À CONSOMMER AVEC MODÉRATION

MICHEL HULIN ORIGINALITÉ ET PERSONNALITÉ SOUS LE ROCHER DES BAUX

Michel Hulin est un enfant du grand sud ; « Mon père était pêcheur et, très tôt, j'ai été intéressé par la cuisine. » Ses classes, il les a faites à Narbonne et à Perpignan avant de « s'expatrier » dans le nord, à Reims, exactement, où, pendant cinq ans, il va œuvrer (et apprendre) auprès de Gérard Boyer entre les murs de cette maison mythique qu'est le Château des Crayères. Et il faut croire que les maisons mythiques Michel Hulin aime bien puisqu'ensuite il se retrouvera avec Michel Guérard, aux Près d'Eugénie à Eugénie les Bains. « A un moment j'ai eu envie de faire ma propre cuisine. J'ai de-

mandé à Michel Guérard s'il connaissait quelqu'un qui recherchait un chef et il m'a conseillé de me rapprocher de Jean-André Charial. Et je suis arrivé à la Cabro. C'était il y a 18 ans, en mars 2001... ». Il faut croire que le rocher des Baux-de-Provence a séduit le chef puisqu'il n'a plus bougé, depuis, délivrant une cuisine généreuse et authentique. Une cuisine inventive, aussi, comme en témoigne le dessert dont il nous propose ici la recette. Filiation oblige, il adore travailler le poisson... « Je suis surtout adepte du locavore ; le taureau bio de la manade Malaga, les asperges de Maussane, les fleurs de cour-

gettes bio du jardin que nous partageons avec Glenn Viel (le chef doublement étoilé de l'Oustou de Baumanière), les cochons et les poules que nous élevons... J'ai besoin de travailler la matière, de la toucher, pour être créatif. » Complément direct idéal de l'Oustau, La Cabro d'Or offre une convivialité et une cuisine franche et directe aux convives. Une table d'hôtes est même dressée tous les jours avec un menu spécial. Mais aujourd'hui, Michel Hulin a un autre objectif : redonner une étoile à la maison dont il est le chef. Un challenge qu'il entend relever. On peut penser que la générosité et la personnalité de

sa cuisine, qui ne manque ni d'élégance ni de saveurs, devrait le servir dans cette quête. Mais une chose est certaine, quoiqu'il arrive, pour le cadre et pour l'assiette, il est urgent d'aller à la Cabro d'Or.

La Cabro d'Or
Mas de Baumanière, 13520 Les Baux-de-Provence
Tél. : 04 90 54 33 07

COMME UN MILLEFEUILLE D'AUBERGINE CARAMÉLISÉE, MOUSSELINE AU CONFIT DE FENOUIL, CRÈME GLACÉE À L'HUILE D'OLIVE VANILLÉE



POUR 4 PERSONNES

LES FEUILLES D'AUBERGINE

Le marché : 2 aubergines, 500 g de sucre, 1/2 l d'eau, sucre glace

Tailler finement des tranches d'aubergines (3 pièces par convive). Faire bouillir l'eau et le sucre puis verser le mélange sur les tranches d'aubergine et laisser refroidir. Une fois froides, les égoutter sur grille de papier film tendu, puis les mettre au four à 85°C pendant 3 heures maximum, afin d'obtenir des feuilles croustillantes. Après le séchage, saupoudrer de sucre glace et les caraméliser à l'aide d'un chalumeau.

LA CRÈME MOUSSELINE

Le marché : 0,4 l de lait, 1/2 gousse de vanille, 4 jaunes d'œuf, 60 g de sucre, 60 g de maïzena, 40 g de beurre, 5 feuilles de gélatine, du pastis, 0,5 l de crème fouettée
Faire bouillir le lait avec la gousse de vanille fendue et grattée. Dans un grand bol, blanchir le mélange sucre et jaunes d'œuf puis ajouter la maïzena. Verser le lait bouillant sur le mélange puis remettre en casserole et porter à ébullition tout en remuant. Maintenir l'ébullition 3 minutes à feu doux sans cesser de remuer. Ensuite, hors du feu, ajouter la gélatine préalablement trempée dans de l'eau glacée, assaisonner avec le pastis et laisser refroidir avant de rajouter la crème fouettée.

COULIS DE FRAMBOISE ET POIVRONS

Le marché : 250 g de purée de framboise, 100 g de poivron rouge épluché, 4 feuilles de gélatine (trempée)
Dans une casserole, rassembler la purée de framboise et le poivron et laisser cuire 30 minutes. En fin de cuisson, ajouter la gélatine, mixer et passer au chinois. Réserver au frais puis mixer pour lisser la texture.

FENOUIL CONFIT

Le marché : 250 g de fenouil, 250 g d'eau, 250 g de sucre

Tailler le fenouil en petits dés. Faire bouillir l'eau et le sucre puis rajouter

le fenouil, laisser confire une bonne demi heure puis laisser refroidir dans le sirop. Egoutter et ajouter à la crème mousseline en même temps que la crème fouettée.

FINITION

Le marché : 1/2 l de crème glacée vanille, huile d'olive de la Vallée des Baux, 1 gousse de vanille Bourbon
A l'aide d'une poche à douille, dresser la crème mousseline au fenouil sur la feuille d'aubergine, puis sur la dernière, dresser des petits points de coulis framboises-poivrons. Déposer une quenelle de glace et arroser d'huile d'olive préalablement infusée avec la gousse de vanille.

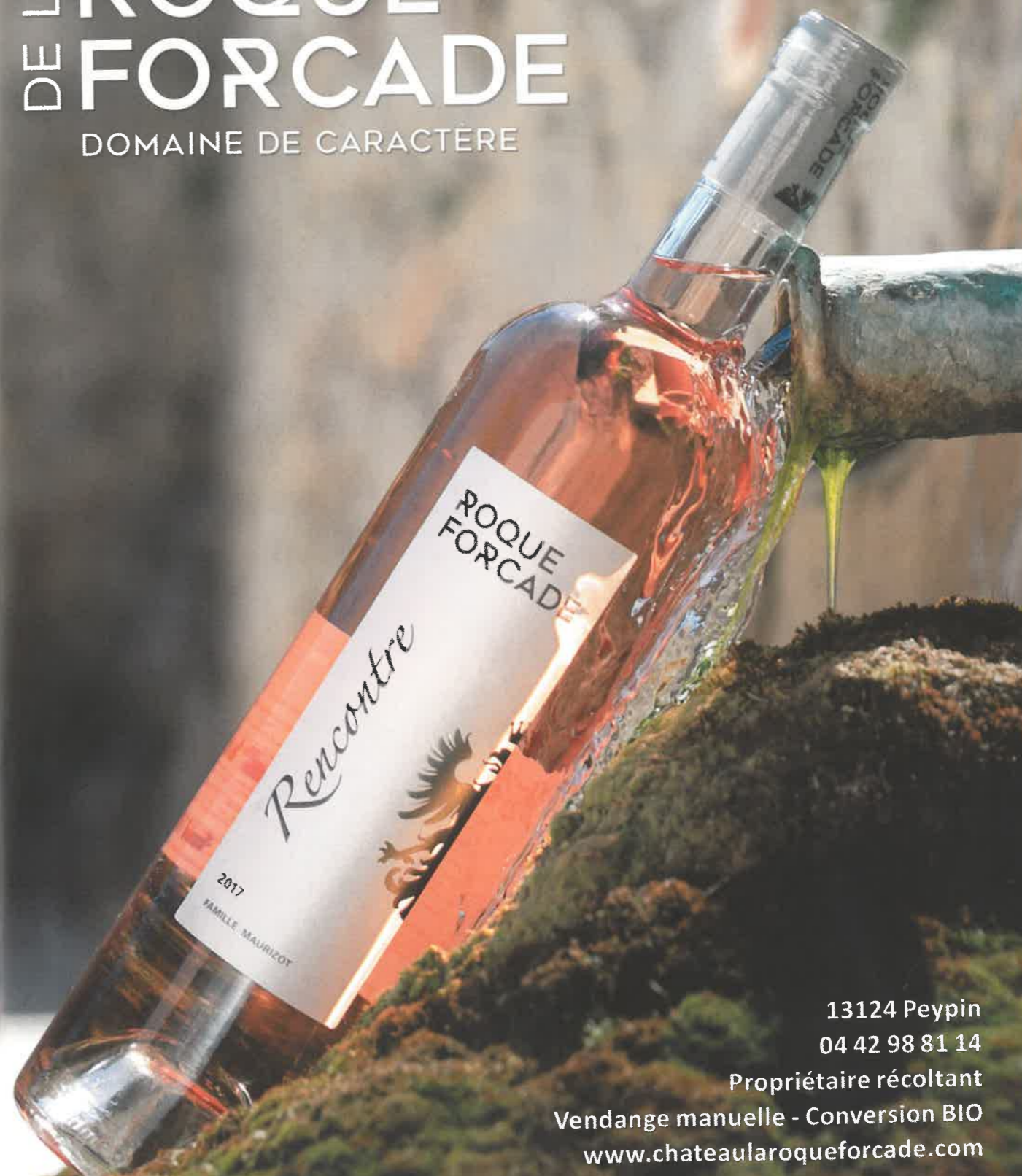
LE VIN

Pour accompagner ce dessert original, Jean-Marcelin Yvon, sommelier de La Cabro d'or a choisi un rosé IGP Alpilles du Domaine Fontchêne.



CHÂTEAU DE LA ROQUE FORCADE

DOMAINE DE CARACTÈRE



13124 Peypin

04 42 98 81 14

Propriétaire récoltant

Vendange manuelle - Conversion BIO

www.chateaula Roqueforcade.com

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ. À CONSOMMER AVEC MODÉRATION