

Maisons

COTÉ SUD

HORS-SÉRIE CUISINE N° 18

45 recettes d'été

LA TOMATE
UN RÉGAL DE SOLEIL

DÉCO : DES BONS VIVANTS
DANS LEUR CUISINE

FARANDOLE DE SALADES
AU DÉJEUNER

ELECTROMÉNAGER TENDANCE
ET COUTEAUX DESIGN

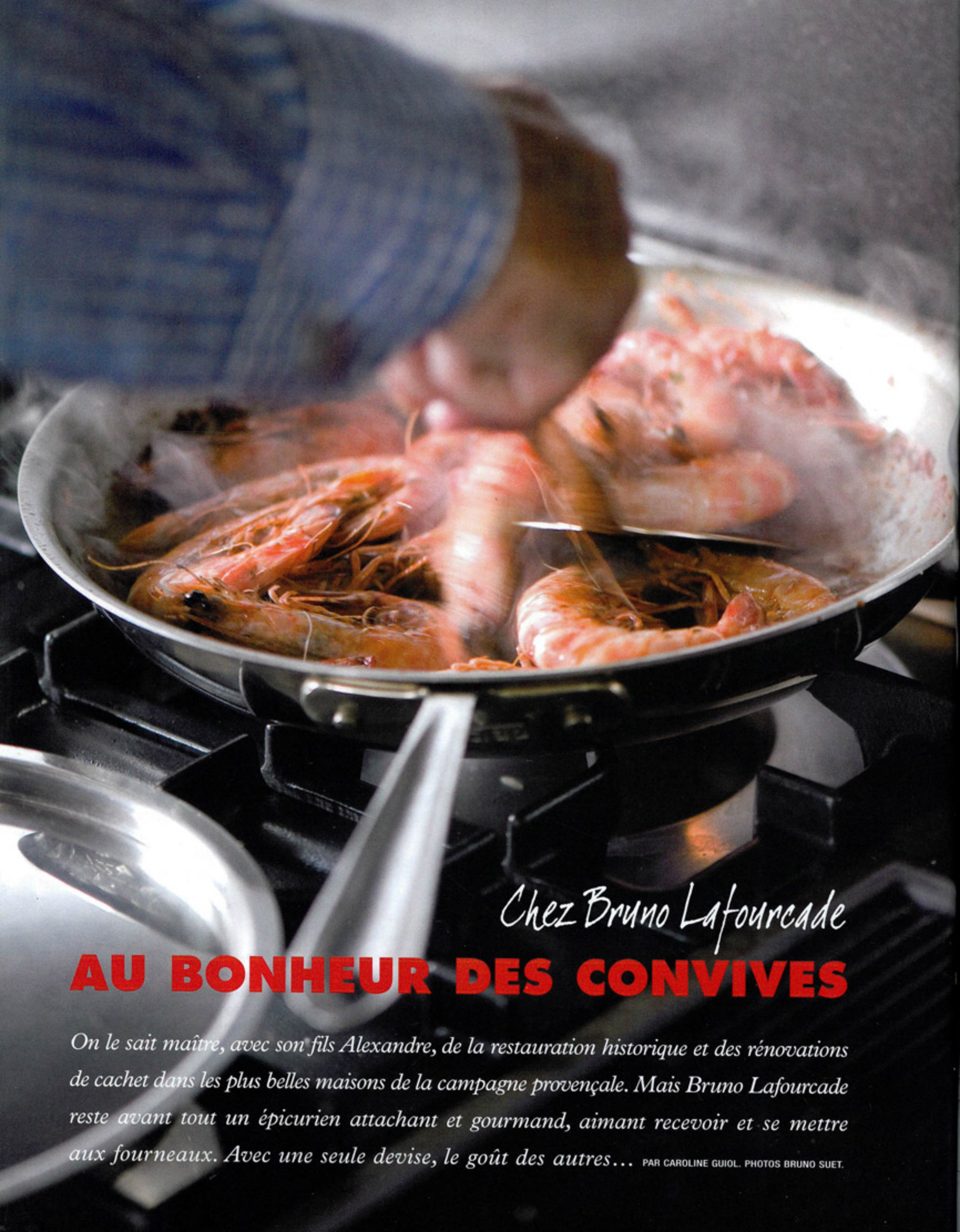
Balade gourmande dans le Haut Var

EXPRESS ROULARTA

M 06674 - 18 H - F: 6,00 € - RD



France métropolitaine € 6 / DOM € 6,30 / BEL € 6,50 / CH 10 FS / CDN\$ 7,95 / D € 8 / ESP € 6,80
GR € 6,30 / ITA € 6,30 / LUX € 6,50 / PORT cont. € 6,30 / TOM 1000 F CFP / TUN 7,500 DT



Chez Bruno Lafourcade

AU BONHEUR DES CONVIVES

On le sait maître, avec son fils Alexandre, de la restauration historique et des rénovations de cachet dans les plus belles maisons de la campagne provençale. Mais Bruno Lafourcade reste avant tout un épicurien attachant et gourmand, aimant recevoir et se mettre aux fourneaux. Avec une seule devise, le goût des autres...

PAR CAROLINE GUIOL. PHOTOS BRUNO SUET.



Noir et couleurs façon tableau... Plan de travail en marbre du Zimbabwe, piano Boretti, chaises Bertioia, Knoll, nappe Artiga, dalles de grès, Terres d'Éden.



Poêlée de la mer

Marché pour 6 personnes

- 3 belles soles de Méditerranée préparées en filets • 18 grosses gambas fraîches
- 2 oignons doux de Lézignan • 3 gousses d'ail • 3 grosses tomates • Persil et fines herbes • Sel et poivre • 400 g de penne rigate • Huile d'olive • 1 verre de vin blanc

Préparation. Dans de l'eau bouillante, pochez les tomates trois minutes pour enlever la peau, puis coupez-les en gros quartiers. Faites revenir les oignons, sans les faire blondir, dans une sauteuse avec l'huile d'olive et les gousses d'ail écrasées. Quand le tout ne craque plus sous la dent, ajoutez les tomates et laissez cuire environ ¼ d'heure. Il faut que les morceaux de tomates fondent en partie. Salez, poivrez. Parsemez de persil et fines herbes finement ciselés, avant de laisser l'ensemble au chaud sur un petit feu. Réservez. Dans la même sauteuse qui aura gardé tous les sucs de cuisson, versez le vin blanc et laissez-le réduire à la valeur de 3 cuillerées à soupe. Ajoutez 6 cuillerées à soupe d'huile d'olive. Quand l'huile est chaude (mais non bouillante), déposez les filets de soles dans la sauteuse et laissez-les cuire 3 ou 4 minutes maximum ; ces derniers doivent rester fermes. Ajoutez les gambas. Quand elles deviennent rouges, réservez-les et prélevez les queues. Faites cuire les pâtes dans de l'eau salée. Egouttez-les. Réchauffez la sauce dans la sauteuse, ajoutez les pâtes et par-dessus les filets de soles et les gambas. Vérifiez l'assaisonnement. Servez dans des assiettes préalablement chauffées.



La séquence a lieu à L'Atelier, la maison familiale du clan Lafourcade, un ancien hangar maraîcher à la sortie du village de Saint-Rémy-de-Provence transformé en loft contemporain.

Une partition architecturale que se sont partagée Bruno et Alexandre côté bâti, tandis que Dominique, l'épouse et mère, prenait en charge le jardin. Dans la cuisine spacieuse où la lumière entre à flots, l'idée initiale s'est concentrée sur la pureté audacieuse du noir, rythmée, sur un seul mur, de larges bandes transversales de couleur que Dominique a imaginées comme un tableau. Il fallait aussi de grands plans de travail, pour que tout s'organise sans heurt et se mette en place dans le feu de l'action, autour de la longue table centrale en sycomore dessinée par Bruno, tout comme la hotte en Inox bouchonnée, les suspensions en métal, les portes des placards en bois grisées de projections de métal, les poignées de fenêtres ou les appliques en aluminium. Une cuisine opportune et pratique, toujours prête à recevoir, avec cependant le minimum de matériel technique. Car il faut l'avoir vu à l'ouvrage pour comprendre la générosité du personnage. Si le maître des lieux adore improviser sur le vif, sans se soucier du nombre de convives (les arrivées imprévues ne lui font pas peur !), il avoue un faible pour la truffe, le poisson, le pain de veau printanier de belle-maman et les légumes fraîcheur préparés au wok : artichauts, pommes de terre, petits pois, fèves, haricots, courgettes, tomates, poivrons sont indissociables des repas quotidiens. Les Lafourcade cultivent leur potager (non pas ici, mais dans une propriété alentour qu'ils rejoignent le week-end), font la cueillette sur les arbres fruitiers, choisissent les produits de saison sur les marchés. Ce vendredi-là, le menu du jour affiche une grosse poêlée de la mer, vitamines de saison et penne rigate. Les filets de soles et les gambas pêchées au Grau-du-Roi, ont été préparés par la poissonnerie Maureau (22, rue Carnot à Saint-Rémy) ; bien frappé, le vin blanc bio de l'abbaye voisine de Pierredon (élaboré de façon encore confidentielle, mais bientôt vendu en ligne. Rens : contact@abbayedepierredon.com) fera merveille avec la texture fondante du plat. La scène est incroyablement humaine et drôle, pleine d'appétit et de saveurs, de parfums mélangés, d'anecdotes qui s'enchaînent, de petits trucs épatants pour rendre les tablées joyeuses. Dehors, les palmiers et les bambous nous attendent pour le café, autour de mini-tartelettes aux fraises. Bruno et Alexandre Lafourcade, 10, boulevard Victor-Hugo, 13210 Saint-Rémy-de-Provence, tél. 04 90 92 10 14, www.architecture-lafourcade.com

Saveurs de la mer aux herbes du jardin et aux huiles Oliviers & Co... Plat Poterie de Cliousclat. Batterie de cuisine All-Clad chez Emile Henry à Lyon.

