

**Tous les jours jusqu'au 24 décembre, les grands chefs de Corse vous offrent leurs menus à petits prix. Notre engagement : une entrée, un plat et un dessert accompagnés d'un vin. Le tout ne dépassant pas 20 € par personne.**

## LE BILLET d'A.-C. CHABANON

Tout cuit dans le bec... ou presque en suivant le chef

« Et toi ? Tu fais quoi pour Noël ? ». Attention, la question est piège. Car, c'est dans la réponse, qu'est ou n'est pas, pour l'interlocuteur, le soupire de soulagement. De délivrance plutôt. Parce que trouver le pigeon qui cuisine pour les fêtes est devenu denrée rare. D'autant que lorsqu'on se plaque aux fourneaux, ce n'est généralement pas pour deux personnes et le voisin (euh... si vraiment on le sent dans le pétrin). Non ! C'est généralement pour 8 à 10 - au-delà on pleure - chers et tendres de la famille. Et si, par quelque funeste destinée, c'est sur vous que s'abat le tour de garde au piano, gare au branle-bas de combat. « Ne te casse pas la tête chérie, quelques babioles à grignoter et autres mignardises suffiront ». C'est ça... Pour entendre les douze mois suivants la belle-doche rappeler combien le repas de Noël ne resterait pas dans les annales. Pas question ! Cette année, ils vont voir que l'on n'est pas une dinde et que l'on peut tirer les marrons du feu sans se faire monter la mayonnaise... Tablier, ustensiles, ingrédients, tout est en ordre. On attendait les trois coups. *Corse-Matin* les donne. En allant à la rencontre de chefs qui, pour 20 euros par personne, vous aident à concocter le repas de vos rêves pour réveiller malin. À vos toques, cette année, vous n'aurez pas l'œuf !

## recette de Noël

# Coup de Trafalgar pour le magret rôti au miel à la mode Andrews

Entrée en matière de nos « Réveillez-vous malin », sous la fourchette de Simon Andrews. Ancien chef du *Palm Beach* à Ajaccio, il vient d'ouvrir son propre restaurant, avec comme associé Julien Attardo, auparavant chef du *Club* à Porticcio. Leur nouvelle enseigne - *A Nepita* - fleurit bon la marjolaine sauvage. Au 4, rue San Lazaro (1) dans la montée du tribunal, cadre coquet, ambiance feutrée, lumière tamisée, « c'est l'Anglais qui a trouvé le nom de l'établissement », lance Julien à Simon avec un clin d'œil. Car notre excellent Andrews est du pays des petits pois. Mais il cuisine comme un chef... En saupoudrer ses phrases d'un petit accent de derrière les fagots...

**Au menu :** tortellinis au brocciu avec un velouté de courge à la châtaigne ; magret de canard rôti au miel et gnocchis aux fines herbes ; poire Williams pochée au vin rouge sur un crumble de canistrelli.

1/On prend une grande respiration et on commence par l'entrée : pour la pâte des tortellinis, on mélange tout à la main - un enfant saurait - la farine, les jaunes d'œufs, l'œuf entier, le sel fin et la cuiller à soupe d'huile d'olive. Il faut 5 mm pour obtenir une belle pâte lisse. Laisser au frigo une demi-heure.

2/On passe à la cuisson des patates - en robe des champs avec la peau et non en robe de chambre comme on l'entend souvent - pour les gnocchis. Une demi-heure. Une fois cuites, on épluche les pommes de terre qui doivent rester chaudes et on les passe au tamis. L'or est au bout... On ajoute un œuf, 150 g de farine, 30 g de parmesan râpé, sel, poivre, un peu de fines herbes hachées, ça va vite. Si, si !

3/Entre-temps, on lance les poires (heu, non, pas dans la cuisine...) : on les épluche, on les fait bouillir avec tous les ingrédients dans le vin à petite ébullition, une demi-heure. On les met de côté.

4/Au velouté de courge, à présent : on coupe la courge en gros morceaux et on les jette dans une casserole avec les 200 ml de crème et les 100 ml de lait, sel, poivre. Cela doit bouillir 15 à 20 mn avant d'être mixé.

5/Retour aux tortellinis qui nous réserveront



À table ! Avec une bonne bouteille d'Alzipratu rouge

(Photos Pierre-Antoine Fournil)

vent une farce composée du brocciu, du jaune d'œuf, sel et poivre, le tout mélangé.

6/Les carottes du magret ne sont pas cuites, qu'à cela ne tienne. Les quatre grosses sont épluchées et coupées en bâtons, puis plongées en casserole, juste couvertes avec une fine couette d'eau, noisette de beurre, pincée de sucre et de cumin. À cuire jusqu'à absorption de l'eau.

7/Avec la pâte à gnocchis réalisée plus bas, on forme des tubes de 30 cm que l'on filme (non, pas avec le caméscope mais un film transparent de cuisine). Un nœud de chaque côté. Direction l'eau bouillante d'une casserole pendant 12 mn.

8/Au crumble maintenant. On réduit les canistrelli en miettes sans pitié, on ajoute 20 g de sucre de cassonade et

30 g de beurre fondu, on mélange et on répartit dans des ramequins, en tassant bien. Au frigo.

9/Si on a oublié le magret ? Que nenni. On sale, poivre, on place les morceaux dans une poêle bien chaude sans matière grasse. On dore d'abord le côté gras puis on saisit le côté chair, on retourne une dernière fois et on replie en demi-lune, deux fois. Cuisson 2 mn dans l'eau bouillante pour chaque pièce (trois par personne). Après ? Il ne reste plus qu'à disposer sur

les assiettes en faisant preuve d'un peu d'imagination. Les tortellinis sur le velouté avec quelques bâtonnets de pain à la châtaigne. Les magrets avec les carottes joliment chatoyantes et les gnocchis colorés dans la poêle, avec quelques champignons que l'on peut rajouter. Quant aux poires légèrement enivrées et rougies par le vin, on assoie leurs belles fesses rebondies sur le crumble. Touche finale, on pratique une légère entaille dans laquelle on glisse une feuille de menthe. Pour le vin : un Alzipratu rouge.

On souffle. On pense à la belle-doche. Cette année, c'est elle qui aura l'œuf. Coût pour 4 personnes : 35,50 euros - entrée 3 € pour 4, plat et accompagnement 17,50 € pour 4 ; 6,50 € pour 4 avec la bouteille de vin de table. + 8,50 € l'Alzipratu rouge). Soit moins de 10 € par personne.

A.-C. CHABANON

(1) Ouvert le midi du lundi au jeudi. Midi et soir vendredi et samedi. Fermé le dimanche. Tél. 04.95.26.75.68.



On pose délicatement le brocciu sur le disque découpé avant de le replier en demi-lune.



On place les magrets côté gras d'abord dans la poêle avant de les faire dorer sur l'autre face.



Les poires prennent une belle couleur lie de vin.



Le magret est joliment assemblé dans l'assiette.

## INGRÉDIENTS

**Comment faire son marché pour 4 personnes ?**

\* **Pour la pâte à raviolis :** 225 g de farine type farine à pizza ; 3 jaunes d'œufs ; 2 œufs entiers ; 5 g de sel fin ; 1 cuiller à soupe d'huile d'olive. Ne pas oublier un brocciu fermier de 300 g pour la farce.

\* **Pour le velouté de courge :** 200 g de courge ; 200 ml de crème ; 100 ml de lait.

\* **Pour les gnocchis :** 500 g de pommes de terre ; 1 œuf ; 150 g de farine ; 15 g de beurre ;

30 g de parmesan râpé ; sel, poivre, fines herbes hachées.

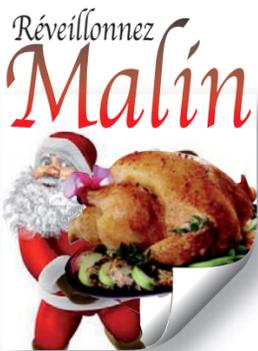
\* **Pour le magret :** 2 magrets de canard de 600 g que l'on coupe pour faire quatre beaux morceaux ; une cuiller à soupe de miel. Pour l'accompagnement, 4 grosses carottes.

\* **Pour les poires :** 4 poires Williams ; 1 l de vin rouge de table ; 150 g de sucre ; 1 bâton de cannelle ; 4 anis étoilés ; une pincée de coriandre en grains ; 1 zeste d'orange.

\* **Pour le crumble :** 200 g de canistrelli ; 20 g de sucre de cassonade ; 30 g de beurre fondu.



C'est au tour de chaque poire d'être assise sur son crumble.



**Tous les jours jusqu'au 24 décembre, les grands chefs de Corse vous offrent leurs menus à petits prix. Notre engagement : une entrée, un plat et un dessert accompagnés d'un vin. Le tout ne dépassant pas 20 € par personne.**

**Portrait Didier Begaudeau**



**Chef Cuisinier Restaurant La Litorne à Ville-di-Pietrabugno**

**"Je ne travaille que les produits locaux"**

**Le chef, originaire de Bretagne, s'active derrière les fourneaux du restaurant « la Litorne ».** Depuis son arrivée sur l'île, il y a maintenant dix-sept ans, il marie les fruits de mer et les produits du terroir avec imagination et audace. « Nous sommes des privilégiés, car la mer nous offre des poissons très intéressants à travailler et la proximité avec la nature nous permet de nous inspirer de produits 100 % naturels ramassés à l'occasion de cueillettes ou fournis par les producteurs locaux. Les saveurs sont différentes et les couleurs surprenantes. J'ai découvert la cigale de mer, les oursins et la boutargue corse que j'ose associer à de nouvelles saveurs pour composer des plats aussi bien raffinés, que traditionnels. Sans jamais oublier d'apporter de la couleur locale dans les assiettes. Pour un cuisinier, c'est un luxe de pouvoir innover à l'infini, c'est d'ailleurs ce qui nous incite à modifier notre carte une vingtaine de fois dans l'année.

■ recette de Noël

# Daurade royale en croûte de châtaigne

Débuter ce menu spécial fête, concocté par le restaurant *La Litorne*, situé Ville-di-Pietrabugno sur les hauteurs de Bastia, par l'élaboration du dessert.

**Moelleux à la châtaigne de Canavaggia accompagné d'une crème de brocciu.** Pour la préparation de la crème : battre 10 cl de crème liquide pour donner une consistance à la texture, sans la monter en chantilly. Rajouter une gousse de vanille, fendue en deux pour récupérer les graines, ou à défaut une goutte d'extrait. Pour ne jamais s'éloigner de la touche insulaire, rajouter une cuillère à café de miel, en remplacement du sucre. Continuer à mélanger la crème en incorporant 100 gr de brocciu. Garder au frais quelques heures avant de servir. Passer à l'élaboration du fondant à la châtaigne à enfourner à la dernière minute. Mélanger et tamiser 50 g de farine de châtaigne et 50 g de farine de blé 55, y rajouter 100 gr de beurre pommade, ramolli à température ambiante. (Il est préférable de le sortir la veille) et 3 cuillères à soupe de crème de marrons. Dans un autre récipient, mélanger 2 jaunes d'œufs, 1 œuf entier, 10 gr de sucre et 1 cuillère à soupe de miel. Batta le tout énergiquement. Enfin, mélanger les deux préparations et rajouter 1 cuillère à café de levure chimique et les deux blancs d'œufs montés en neige. Verser la composition dans des ramequins déjà chemisés (beurrés et farinés).

**La cuisson en croûte pour conserver les arômes**

Pour préparer le **pâté en croûte**, mélanger 300 g de farine blanche et autant de farine de châtaigne. Saler et ajouter 6 blancs et 3 jaunes d'œufs. Malaxer



**Délicat mariage entre produits du terroir et fruits de mer pour multiplier les notes insulaires.** (Photos Louis Vignaroli)

jusqu'à l'obtention d'une pâte souple. Prendre une daurade vidée et écaillée, y glisser une belle branche de romarin. Poivrer et rajouter une pincée de sel. Envelopper le poisson essuyé dans la pâte (environ 4 mm d'épaisseur). Refermer en badigeonnant avec un jaune d'œuf salé aux points de jonction. Badigeonner l'ensemble pour obtenir une belle couleur et laisser parler les talents artistiques, en dessinant avec la lame du couteau les écailles du poisson. Passer au four sur une plaque recouverte de papier sulfurisé à 200 degrés (term7) pendant 25-30 mn.

Pour la purée, faire bouillir les pommes de terre dans de l'eau salée pendant 35-45 mn. Une fois égouttées, les passer sans attendre au presse-purée et rajouter 20 cl de crème liquide. Incorporer 30 cl d'huile d'olive vierge. Une fois la cuisson du poisson finie, casser la croûte au couteau en tapotant les contours. Soulever la croûte et si la peau du poisson se décolle, la cuisson est parfaite. Pour finir, découper les filets de daurade.

**Huîtres à la crème de boutargue**  
Pour l'entrée **huître de Diana à la Bou-**

**targue**, déposer les fruits de mer dans un plat sur du gros sel pour les maintenir droits. Passer au four 3-4 mn à 200 degrés. Avec la chaleur les huîtres sont comme pochées, elles vont donc s'ouvrir. Retirer alors le jus et nettoyer l'intérieur. Si elles sont encore sales, les tremper dans un bain chaud d'eau salée. Pendant ce temps, faire réduire 20 cl de crème liquide et ajouter 10 gr de boutargue râpée. Fouetter le tout, pour obtenir une émulsion bien chaude à verser dans les huîtres. Rajouter 10 g de boutargue râpée pour recouvrir la préparation.

**JULIE QUILICI**



**Huîtres de Diana à la crème de boutargue. Moelleux à la châtaigne de Canavaggia.**



**La boutargue : le caviar corse par excellence**

« **La boutargue, c'est notre caviar corse.** Travaillé par nos pêcheurs d'étang, il s'agit d'un produit noble aux qualités gustatives reconnues. Sa longue fabrication se répercute sur son prix. Mais, même en petite quantité, il permet de composer des recettes originales. Son goût très iodé donne l'impression d'un plongeon en mer », confie le restaurateur. Ce caviar particulier d'œufs de mulot pressés, séchés, salés et épicés est apprécié par les fins gourmets et les chefs cuisiniers locaux. L'œuf cocotte à la boutargue est une des spécialités de « la Litorne » qui propose également une recette traditionnelle à base de pâtes. « **Je travaille aussi la boutargue brésilienne, canadienne et surtout la mauritanienne moins onéreuse et qui peut davantage se partager** ». Râpée, en tranches fines ou en copeaux, la boutargue s'invite dans tous les plats pour une saveur inégalée.



**Le rouge Castellu di Baricci**

« **Ce rouge est un vin AOC de Sartène qui provient essentiellement d'un cépage niellucciu.** Il est très fin et fruité. Contrairement à certains rouges, il peut accompagner tous les plats, y compris les crustacés et les poissons », explique Jean-Michel Oberti, qui a créé le restaurant « la Litorne » il y a plus de vingt ans. Les vignes Castellu di Baricci, se situent sur des parcelles en coteaux très inclinées et orientées sud-est. Les exploitants ont choisi de travailler sans amendement chimique, en adéquation avec la nature. Le blanc offre une fraîcheur et développe des arômes non aseptisés. Planté en cépage vermentinu, il est volontairement orienté plein nord. « **Blanc comme rouge, je recommande ces deux vins de qualité qui accompagneront parfaitement les repas de fête** ».



**INGRÉDIENTS**

**Pour 4 personnes ?**

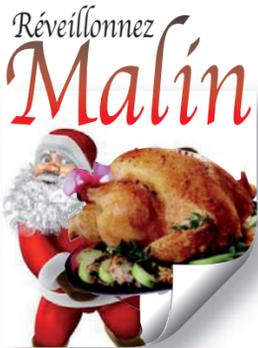
**Entrée :** 24 huîtres, calibre numéro 3-4 (environ 12 €), 20 cl de crème liquide multi-usage, 20 gr de Boutargue râpé (10€), gros sel. **22 €**

**Plat principal :** 1 daurade d'élevage (environ 12 € le Kg), 1 pincée de sel, poivre, 1 branche de romarin. Pour le pâté en croûte (environ 5 €) : 300 gr de farine de châtaigne, 300 g de farine blanche, 6 blancs d'œufs, 3 jaunes d'œufs. Pour la purée : 1,5 kg de pomme de terre (3€ kg), 20 cl de crème liquide multi-usage,

30 cl d'huile d'olive (environ 1€), une pincée de sel. **30 €**

**Dessert**

**Pour le moelleux :** 50 gr de farine de châtaigne, 50 gr de farine de blé 55, 100 gr de beurre, 2 jaunes d'œufs, 1 œuf entier, 10 g de sucre, 1 cuillère à soupe de miel, 3 cuillères à soupe de crème de marrons (environ 1,5€), 1 cuillère à café de levure chimique, Pour la crème d'accompagnement : 100 gr de brocciu (1€), 10 cl de crème liquide multi-usage, une gousse de vanille, 1 cuillère à café de miel. **10 €**  
**Coût total : 74 € avec une bouteille de vin.**



Tous les jours jusqu'au 31 décembre, les grands chefs de la Corse vous offrent leurs menus à petits prix. Notre engagement : un plat pour quatre personnes, un vin, un produit du terroir, le tout ne dépassant pas 100 €.

## PORTRAIT

Julien Bézier

Chef du restaurant Le Roi Théodore

## Donner de la saveur au produit naturel

Julien Bézier est le chef du restaurant du Roi Théodore à Porto-Vecchio. Il a fait ses « classes » en Mayenne puis à Paris, Miami et enfin à Porto-Vecchio. Il a pris les commandes des pianos de l'hôtel voilà presque trois ans. « Je propose un menu de fête assez simple à réaliser. La simplicité caractérise la cuisine que je pratique en général sans pour autant oublier le caractère inventif pour chaque préparation. C'est la saveur du produit qui m'importe pour tenter d'en exprimer la quintessence... » Il s'agit ici d'une proposition tout à fait économique qui permettra sans doute d'opter pour des vins plus coûteux. Environ 70 euros sans le vin.

## Le caviste : le choix du chef



Si la cuisine est sa passion, le vin n'est pas en reste et il a tenu à conseiller tout spécialement les crus qui accompagnent son repas de fête : un vermentino du Comte Peraldi d'Ajaccio pour sa finesse merveilleuse.

« C'est un cru complexe qui accompagnera bien amuse-bouche et gambas puis on passera ensuite au rouge, ma faiblesse soit un Clémentin du Château Pape Clément, un grand vin de Bordeaux.

« Et pour finir un muscat Cantabile du Domaine de Casabianca, un vrai nectar pour le dessert... »

## recette de Noël

# Le roulé de veau jambon sec et sa poêlée de champignons

### AU MENU

#### Pour 4 personnes

- Panzanella de tomate grappe
- Crème de potiron émulsion au lard
- Brochette de gambas petite sauce au pastis
- Roulé de veau jambon sec, poêlée de champignons
- Trilogie de crèmes brûlées

Julien Bézier nous propose ici une déclinaison de plats vraiment séduisants assez faciles à réaliser. Le coût des produits « travaillés » reste raisonnable.

En prélude - c'est une tendance qui s'affirme non seulement au restaurant mais également dans beaucoup de foyers (l'inévitable vérine) - c'est un amuse-bouche qui excitera les papilles pour encore mieux apprécier les plats suivants.

1. Amuse-bouche : Panzanella de tomate grappe.  
Ingrédients : 200g de tomate grappe, 100 g de pain de mie, Tabasco, sauce Worcester, sel céleri, 10 cl de jus de tomate. Mixer les tomates coupées en gros dés avec le pain de mie coupé en gros dés. Assaisonner avec la sauce Worcester, le Tabasco, le sel céleri, sel et poivre et le jus de tomate. Décorer avec du persil.

#### 2. La crème de potiron émulsion au lard

Ingrédients : 500g de potiron, 2 oignons, 50 et 100 g de lard, 20 cl de fond blanc, 80 cl de crème, 20 cl de lait, 100 g de beurre.

Pour la crème de potiron, faire revenir le beurre, le potiron coupé en gros dés, l'oignon ciselé et le lard ; une fois bien revenus, mouiller au fond blanc et 20 cl de crème, laisser réduire pour avoir une soupe assez épaisse puis mixer.



Julien Bézier est le jeune chef du Roi Théodore à Porto-Vecchio. Il nous propose un menu simple à réaliser qu'il vient lui-même de composer à l'attention des lecteurs de Corse-Matin. (Photos Pierre Claverie)

Émulsion au lard : faire revenir l'oignon au beurre, mettre le lard et faire revenir quelques secondes, mouiller avec le lait et 60 cl de crème, faire bouillir, laisser infuser à couvert pendant 2 bonnes heures ; une fois froid, mettre en siphon avec 2 cartouches de gaz (important). Quelques petits croûtons d'accompagnement seront les bienvenus

#### 3. La brochette de gambas et sa petite sauce au pastis

Ingrédients : 12 gambas, 1 oignon, ¼ de botte de persil, 3 grosses pommes de terre, 100 g de beurre.

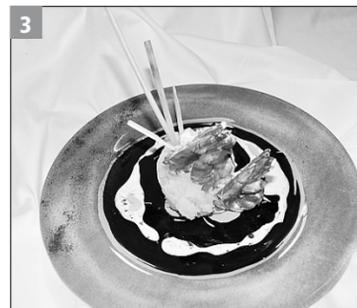
Décortiquer les gambas en ne laissant que la carapace de la queue, poêler à l'huile d'olive en saupoudrant de paprika ; une fois légèrement colorées, mettre oignons ciselés et persil, déglacer et flamber avec le pastis. Mouiller avec la crème, enlever les gambas et laisser réduire la sauce jusqu'à épaisseur voulue. Pommes écrasées au beurre : cuire les pommes de terre à l'eau, les mettre à égoutter, laisser refroidir ; mettre le beurre à fondre dans une casserole et y écraser les pommes jusqu'à obtenir un mélange lisse (saler et poivrer).

#### 4. Le roulé de veau jambon sec et sa poêlée de champignons

Ingrédients : 4 escalopes de veau corse, 4 tranches de jambon sec, ¼ de botte de bouquet de basilic, 500 g de champignons de Paris, 300 g de girolles (ou cèpes), 2 échalotes, 10 cl de Porto, 20 cl de fond de veau, 100 g d'ail, 10 cl de vinaigre de Xérès, 20 cl de crème liquide. Étaler l'escalope de veau, saler, mettre la tranche de jambon sec et le basilic et rouler ; ficeler à l'aide de ficelle de cuisine ; cuire et finir au four pour une cuisson rosée. La sauce : faire revenir la purée

d'ail à l'huile, déglacer au vinaigre de Xeres, laisser réduire quasiment à sec, mouiller au fond de veau et à la crème jusqu'à épaisseur voulue, mixer et passer. La garniture : poêler les champignons à l'huile très chaude avec les échalotes ciselées, une fois cuit, déglacer au Porto et réduire à sec, ajouter le fond de veau et laisser réduire jusqu'à obtenir un mélange compact. Le chef tient à préciser que pour l'ensemble des plats proposés, l'assaisonnement est à effectuer avec modération. C'est au cuisinier ou à la cuisinière de service d'apprécier.

PIERRE CLAVERIE



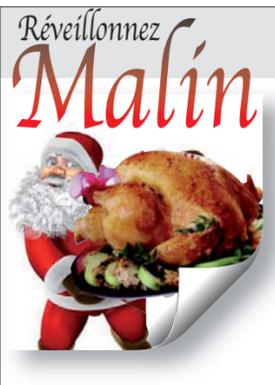
Julien Bézier et sa brigade (dont une partie est présente ci-dessus) se sont mis en quatre pour réaliser ce menu de fête qui est un exemple de ceux que l'on peut savourer à souhait au Roi Théodore.

## Trilogie de crèmes brûlées, saveurs des îles

Ce dessert est facile à réaliser et ce sont les saveurs retenues (vous pouvez en changer) qui en feront l'originalité. Les ingrédients : 900 g de crème (fraîche), 300 g de lait, 165 g de sucre, 11 jaunes et cassonade, sirop passion, sirop ananas et curry léger, sirop coco. Faire bouillir le lait et la crème, puis verser sur les jaunes et le sucre blanchis, diviser l'appareil en trois puis ajouter le sirop pour chaque appareil, mettre en verrine ou autre, cuire à 100° jusqu'à ce que l'appareil soit compact, laisser refroidir, mettre la cassonade et brûler la crème. Garniture : on peut se servir de fruits frais, si disponibles, et ajouter quelques fraises Tagada par exemple, un Carambar que l'on torsadera, cela amusera petits et grands...



Ce dessert est facile à réaliser. Parfait pour les fêtes...



Tous les jours jusqu'au 24 décembre, les grands chefs de Corse vous offrent leurs menus à petits prix. Notre engagement : une entrée, un plat et un dessert accompagnés d'un vin. Le tout ne dépassant pas 20 € par personne.



## PORTRAIT

Sébastien Larbre

Chef du restaurant **Le Torrent**

## Toujours à la recherche de nouveautés

Formé à Cherbourg, sa ville d'origine, Sébastien Larbre a fait la connaissance de Loïc, son patron et ami, il y a quelques années, lorsqu'il a débarqué à Centuri, avant de l'accompagner à San Petru di Venacu, au restaurant **Le Torrent**. Depuis, tous deux se concertent, échangent, partagent leur passion pour la cuisine. Une cuisine qu'ils veulent en constante évolution. Et l'un est à l'écoute de l'autre. L'un ne propose rien sans l'avis de l'autre. Les plats originaux confectionnés dans l'espace bouillonnant des fourneaux sont un savant mélange de douceur, de finesse, mariage des produits de la mer comme de la terre. Dans l'environnement de son piano, Sébastien Larbre braise, bride, chemise, émince ou dore ses ingrédients avant de les dresser ingénieusement. Son imagination n'a pas de limite pour attirer, d'abord, l'œil du gourmet, de lui éveiller tous les sens avant de lui régaler les papilles...

## recette de Noël

# Le Torrent de saveurs pour une fricassée de la mer au cédrat

La nuit s'annonce fraîche. Le thermomètre flirte avec zéro, mais lorsque l'on pousse la porte du **Torrent**, à San Petru di Venacu, la température monte très vite de quelques degrés. La lumière tamisée sur de belles tables de bois nappées, un décor à la fois sobre, chaleureux et délicat sont déjà une invite. L'ambiance feutrée et l'accueil familial des hôtes sont de nature à nous sentir à la maison. Une simple application en fait de la devise de Martine et Loïc Tristani : « *Vous êtes chez nous comme chez vous...* » Et, fort logiquement, Sébastien Larbre ouvre les portes de sa cuisine pour nous proposer son menu de fête. Et quel menu !

Le piano ouvre ses feux et déjà le chef s'attache à colorer ses ris de veau avec 10 gr de beurre. Il retire les ris pour faire revenir les échalotes et les champignons en les déglaçant ensuite au vin rouge et au fond de veau avant de remettre les ris au feu pour faire réduire le tout de deux tiers. En fin de cuisson, il ajoute les dés de tomates et les 50 gr de beurre.

Entre une préparation et l'autre, Loïc nous parle de sa passion pour le sel et le poivre. Il nous fait découvrir sa collection rare et raffinée de produits venus du monde entier. Surprenant. Retour avec Sébastien qui lève les zestes de cédrat pour les couper en bâtonnets. Il en presse la pulpe et poêle les rougets, les noix de Saint-Jacques, les médaillons de lotte ainsi que les gambas. La petite fricassée de la mer fleur déjà bon...

### L'ananas à l'honneur

Le tout est disposé dans un plat tandis que la poêle sert à faire revenir l'échalote avec le vin blanc, le jus de cédrat et le zeste, la cuillère de sucre avant de laisser réduire. On y ajoute enfin la crème et l'assaisonnement, puis on dresse et l'on décore selon son humeur. L'assiette sera assez grande pour y disposer également deux purées de légumes qui rehausseront le goût du poisson. Un légume oublié, le topinambour, et la vitelotte, cette pomme de terre violacée aux qualités gustatives recherchées. Pour



Après avoir ouvert les portes de la cuisine pour nous présenter un menu festif à seulement 70 euros, Sébastien Larbre et Martine Tristani mettent leur table à l'honneur. (Photos Jeannot Filippi)

ces purées, le topinambour (épluché) devra cuire 20 à 25 minutes dans l'eau salée avec la farine et le citron avant de le presser et de l'assaisonner. Pour la vitelotte, une fois pressée, on y ajoutera le lait.

Place enfin au dessert. L'ananas sera à l'honneur en le déclinant sous trois formes différentes. Tout d'abord sa crème brûlée. On fait blanchir les jaunes d'œufs et le sucre avant d'incorporer la crème liquide. Les ananas sont ensuite coupés en petits dés

avant de les faire revenir dans le beurre. On les place ensuite au fond d'une casserole, couverts avec la crème, que l'on glisse 30 minutes au four à 100°.

On poursuit avec une brochette de ce fruit exotique accompagné de chocolat chaud. Pour cela, faire chauffer la crème liquide, puis, hors du feu, mettre le chocolat en mélangeant et faisant fondre.

Et pour finir, on va mixer l'ananas, le lait de coco, le rhum et le jus de citron

que l'on servira dans une verrine. La boule de glace au brocciu ou à la vanille (voire les deux pour les gourmands), sera arrosée de cette soupe. Voilà. Il est temps de passer à table et d'entamer une délicate dégustation. Et là, c'est un tourbillon, un torrent de saveurs qui explose en bouche et met nos papilles en émoi. Fabuleux, lorsque l'on sait que ce menu festif n'a coûté que 70 euros. Largement de quoi conclure au champagne !

MARIO GRAZI



L'ananas est décliné sous diverses formes.



Petite fricassée de la mer au cédrat.



Et un ris de veau braisé, un !

## LES INGRÉDIENTS

- Pour la petite marmite de ris de veau braisés à l'ancienne : 300 gr de ris de veau, 60 gr de beurre, 1 échalote ciselée, 500 ml de vin rouge, 400 gr de fond de veau, 2 tomates coupées en petits dés, 200 gr de girolles.

- Pour la petite fricassée de la mer au cédrat : 4 filets de rouget, 4 noix de Saint-Jacques, 4 gambas, 4 médaillons de lotte, 1 cédrat, 10 cl de vin blanc, 20 cl de crème, 1 cuillère à café de sucre, 1 échalote ciselée.

- Pour la purée de topinambour : 400 gr de topinambour, 1 pincée de sel, 1 pincée de farine, 1 jus de citron, 30 gr de beurre.

- Pour la purée de vitelotte : 400 gr de vitelotte, gros sel, 1 dl de lait.

- Pour la crème brûlée à l'ananas : 250 gr de crème liquide, 3 jaunes d'œufs, 50 gr de sucre, 100 gr d'ananas coupés en petits morceaux, 20 gr de beurre.

- Pour la brochette d'ananas, chocolat chaud : 1/2 ananas en morceaux, 50 gr de crème liquide, 100 gr de chocolat à croquer.

- Pour la soupe d'ananas façon pina-colada : 1/2 ananas, 100 gr de lait de coco, 40 gr de rhum, 50 gr de jus de citron, 4 boules de glaces vanille ou au brocciu.

## Le conseil du caviste : E Prove blanc

Gregory Tristani, le caviste de l'hôtel-restaurant **Le Torrent**, s'est tourné vers le Domaine Mastracci, à Calvi, et plus particulièrement le blanc **E Prove**, pour accompagner ce repas de fête. Un vin que l'on pourra également déguster en apéritif !

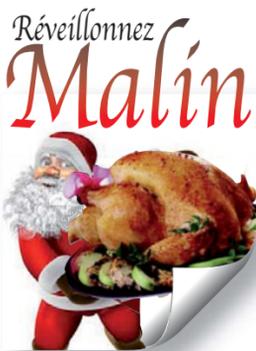
**E Prove** a mûri dans la plaine du Reginu. Il est issu des meilleurs cépa-

ges vermentinu de M. Raoust. C'est un vin expressif en nez et pas du tout citronné comme certains blancs. Il dégage quelques notes d'agrumes à dominante florale pour une acidité fine.

**E Prove** est parfait pour tous les types de poissons ou de crustacés.

Il possède également un gras intéressant avec une petite note de réglisse.





**Tous les jours jusqu'au 24 décembre, les grands chefs de Corse vous offrent leurs menus à petits prix. Notre engagement : une entrée, un plat et un dessert accompagnés d'un vin. Le tout ne dépassant pas 20 € par personne.**



## PORTRAIT

**Ange Cananzi chef du Pasquale-Paoli à L'Île-Rousse**

« La cuisine n'est autre chose que la mise en valeur des ressources naturelles d'un pays, de ses ressources principales, de ses meilleures ressources. » La devise d'Austin de Croze, Ange Cananzi l'a faite sienne depuis bien longtemps. Le guide Michelin a récompensé d'une étoile en début d'année le « poète sincère » du Pasquale-Paoli. Avec son double en salle, Dumè Casta, il fait vivre chaque soir sur son piano l'âme des produits corses dans l'assiette. En travaillant simplement. Et sans fioritures. Pour retrouver l'alchimie d'une cuisine qui se faisait *in tempi fà*. Revigorant une viande forte par des arômes suaves de *nepita*, de myrthe ou d'huile de noisette. Recréant un goût lié à des souvenirs d'enfance : une anguille pêchée puis cuite au bord de la rivière, des baies ramassées dans le maquis... L'alchimie de saveurs perdues. Retrouvées. Et magnifiées. « Je suis un homme de mémoire, comme l'était mon grand-père et comme le sont mon père et mon enfant », complète Dumè Casta qui décline la poésie des plats d'Ange dans la petite salle chaleureuse du restaurant de la cité paoline. Deux piliers pour rebâtir un patrimoine.

## recette de Noël

# Cabri et châtaignes éclatent en bouche les saveurs des *Tempi fà*

Comme une poésie de Blaise Cendrars, mais à la sauce insulaire, la carte d'Ange Cananzi fait escale dans le souvenir des réveillons d'autrefois. Pour qu'éclate en bouche la douceur *nustrale* d'un repas en famille. Aux côtés de chacun des 30 producteurs avec lesquels il travaille à l'année. Pour une « cuisine du peuple ». Variations autour du thème du cabri et de la châtaigne.

« Tourte à la *curatella di caprettu* et *figatellu nustrali* et quelques blettes ; mesclun de salade du jardin. »

Pour cette création qui reprend des saveurs de la cuisine de nos grands-mères, il faut rajouter des ingrédients à la recette : « quelques grammes de patience et beaucoup de plaisir. » Les blettes : nettoyer et blanchir (les plonger dans l'eau chaude pendant 4 mn). Puis s'occuper de la *curatella* (rognons, poumons, ris, foie, cœur). Le secret. « Il faut les découper grossièrement pour qu'ils gardent leur arôme », souligne le chef. Puis ouvrir le *figatellu* (frais) pour y récupérer la farce : ajouter baies de myrte, sel, poivre et *nepita*. Sur le feu, les blettes sont à point : les égoutter et incorporer le tout pour constituer une seule farce que l'on place au frais. La suite des opérations ? Réveiller le grand pâtissier qui sommeille en chacun. Préparer les deux parties de la tourte avec une assiette pour découper la pâte feuilletée. « On peut aussi la faire soi-même et confectionner de plus petites pièces », sourit Ange Cananzi. Non loin, on bat un jaune d'œuf et on choisit un pinceau pour la dorure. Un travail d'orfèvre se prépare... On préchauffe le four à 180°. Sur une plaque, on dispose la première feuille sur laquelle on dépose la garniture en forme de dôme. « De manière grossière, ne surtout pas étaler », prévient le chef. Vient la deuxième couche de pâte qui entoure la tourte en faisant une petite cheminée. Au sommet, on maintient l'ouverture avec un petit rouleau d'aluminium. Bien sûr, on dore le tout... Et l'on cuit 40 à 50 mn. Vérifier au besoin avec un couteau. « Pour gagner du temps, on



L'un fait de la poésie en salle, l'autre de l'alchimie aux fourneaux. Dumè Casta et Ange Cananzi sont indissociables. (Photos Denis Derond)

peut également préparer la tourte la veille et réchauffer 20 mn le soir même ; garnir avec un mesclun et de la vinaigrette », conseille le Balanin. « Cuisseau et épaule de *caprettu* confis lentement pendant 1 h 30 aux baies de myrte cueillies ici et accompagnées de *pulenda di farina di castagna*. » Au plat de résistance, à présent. Préparer une petite garniture en faisant suer pendant 5 à 10 mn dans de l'huile, carotte, oignons et poireau finement coupés. Piquer à l'ail le cabri sous peau « sans trop rentrer profondément les lames dans la chair » et parfumer avec de l'*erba barona*. Faire de même avec l'épaule et les mettre à coloration. « Un terme de cuisine pour dire qu'il faut juste cuire la peau de chaque côté pendant 2 mn », indique le chef. Dans une poêle,

on met un peu d'huile et l'on rajoute la garniture que l'on déglace avec du vin blanc (ébullition, puis feu doux) avant d'y ajouter les deux pièces de cabri (25 cl). Placer le tout dans une cocotte que l'on entoure avec une « pâte à joint ». Pour sa confection, 500 g de farine blanche, de l'eau, jusqu'à faire de la pâte à pain. « On se sert ensuite de ce boudin pour entourer la circonférence et la cuisson est meilleure », détaille-t-il. Dans un four préchauffé, laisser cuire 1 h 30 voire 2 heures à 120°. Le temps que la viande devienne moelleuse, préparer la *pulenda* : eau à ébullition, sel et on y incorpore 1 kg de farine de châtaigne que l'on a tamisée. Tourner avec un *pulendaghju* ou une spatule solide. En mettant à contribution d'autres personnes si besoin... La *pulenda* est prête

quand elle se détache du fond. « Tarte à la noisette concassée de Charles Sforzini à la *farina di castagna*. » Préparer la pâte : elle doit être relativement liquide. 400 g de farine de châtaigne, sel, 5 cl de lait de brebis, une pincée de sel : que l'on délie patiemment. Torrifier ensuite les 250 g de noisettes et les incorporer dans la pâte. Beurrer et fariner le fond d'un moule. Y verser le mélange puis laisser cuire 20 à 25 à 190°. Le tout forme une sorte de clafoutis. Pour couronner un réveillon qui sonne comme un voyage en terre de réminiscences.

PAUL ORTOLI

Pasquale-Paoli, 2 place Pasquale Paoli 20220 L'Île-Rousse. Tél. : 04 95 47 67 70.

## Aux vents d'Ange : « le vin flirte avec le divin »

Parmi les bouteilles de sa cave Aux Vents d'Ange, Christophe Talon aime que « le vin flirte avec le divin. » Pour ce menu, il choisit un rouge identitaire, le clos de Sarcone 2008 AOC Figari de Jean Ferracci (15 €). « Il s'accorde avec tous les plats de façon transversale », résume le caviste. « Sa robe rubis limpide aux reflets violacés offre un nez aromatique suave de baies rouges et noires sauvages. L'ensemble avec maturité et homogénéité. Une pointe végétale épouse délicatement l'entrée. L'aspect animal du *figatellu* et de la *curatella* est repris par la matière volumineuse et charnue du

vin qui procure une sensation de finesse et d'élégance par son côté légèrement velouté. Les épices développées par le cépage Sciacarellu sont contrebalancées par la note ligneuse du Nieluciu. » Pour la suite des hostilités, le Sarcone offre cette fois « sa minéralité et fraîcheur qui détentent la silhouette confite du cabri. » Confirmant par ailleurs l'accord de myrte. « Au final, le nez finement grillé, l'attaque tout en fruits mûrs épicés et poivrés, l'amplitude des tannins déjà fondus apporte de la vitalité et de la longueur sur des mets parfumés hauts en couleurs », conclut le sommelier.

Une petite rallonge sur le budget ? « La liqueur de châtaigne du domaine de Mavella (25 €) pour « l'équilibre, l'harmonie et la générosité en fruit. » Pour que la châtaigne « boucle la boucle. » Autres suggestions, histoire de voyager, le Côtes-du-Rhône domaine de la Mondorée 2008 (10 €) laisse place à « une bouche plaisante alerte, pleine et linéaire. » Le vin de Paille jurassien 2002 du domaine Berthet (28 €) « dense, rond et souple s'allie aussi avec le dessert, bref : le bon vin ne nuit pas à la santé. » Aux Vents d'Ange, 40 avenue Doumer, 20 200 L'Île-Rousse. Tel. : 04. 95. 47. 66. 18.



Christophe Talon dévoile les subtilités du vin dans la cité paoline.



La tourte peut être préparée un jour avant. À réchauffer 20 mn.



La confection de la pulenda est facilitée par une farine tamisée.

### LE MARCHÉ POUR 4 CONVIVÉS

- Un demi-cabri de J.-Ch. Savelli à Galéria (44 €).
- Baies de myrte, *nepita*, *erba barona* (à cueillir soi-même).
- 1 kg de farine de châtaigne de chez Luiggi à Pioggiola (10€).
- 250 g de noisettes de Cervioni de chez Ch. Sforzini (2,5 €).
- 5 cl d'huile de noisette ou d'olive.
- 5 cl de lait de brebis de chez

- Régine Hetzler de la plaine du Reginu (1 €).
- Un *figatellu* de Francescu Albertini de Casinca (3 €).
- 600 g de pâte feuilletée de chez Dumè Ferracci (10 €).
- Sans oublier : 2 pieds de salade, 1 oignon, 1 poireau, ail, blettes, 1 carotte, 1 œuf, 1 verre de vin blanc (25 cl), 500g de farine de blé. Sel, poivre, beurre.



**Réveillez-vous Malin**  
Tous les jours jusqu'au 24 décembre, les grands chefs de Corse vous offrent leurs menus à petits prix. Notre engagement : une entrée, un plat et un dessert accompagnés d'un vin. Le tout ne dépassant pas 20 € par personne.

## ■ recette de Noël

# L'agneau au four se laisse tendrement cuisiner entre bianchettis et tiramisu

**La Maison.** Celle qui pourrait être la vôtre. En attendant, et partant du principe que les bien lotis regagnent leurs pénates, le soir venu, cette maison-là sera juste à marquer d'une pierre savoureuse dans votre agenda. Un établissement où l'on se sent chez soi, où la cuisine pratiquée goûte chaque jour les bienfaits d'une simplicité retrouvée, qui met à l'honneur les papilles des convives autour d'une table parfumée aux fines herbes de la tradition.

Au 9, rue Zevaco maire<sup>(1)</sup>, Marie-Rose Casanova et sa fille Simone ont établi un périmètre de sécurité culinaire autour de leurs fourneaux... le temps de concocter l'un des menus de notre série « Réveillez-vous malin avec Corse-Matin ». À vos tabliers, pour une recette basée sur des produits nobles et typiques. À suivre à la lettre, car sans embûches.

**Au menu :** beignets de bianchettis (ces petits alevins insignifiants lorsqu'on les voit nageoter mais qui prennent tout leur sens dans l'assiette) ; agneau au four avec ses pommes sautées ; et pour que le palais gagne son strapontin au paradis, tiramisu à la châtaigne et aux figues. Étape par étape...

**1/Première opération,** lancer l'entrée, avec la farine, le lait, le sel, le demi-sachet de levure les deux jaunes d'œufs et le blanc monté. Pas très compliqué, puisque dans un premier temps, il suffit de mélanger pour obtenir une belle pâte qui constitue la base.

**2/Il suffit ensuite de procéder** comme pour n'importe quels beignets : une fois les bianchettis - que l'on a mis de côté auparavant - incorporés, on forme des boules de grosseur à peu près égales, avec une cuiller, dans une poêle bien chaude et huilée comme il se doit. À faire revenir de chaque côté. Compter cinq beignets par personne, ce sera déjà une excellente approche pour mettre en bouche vos hôtes. Le nombre de beignets pourra être revu et corrigé à la hausse ou à la baisse, selon le gabarit et la faim de chacun. L'essentiel étant de laisser une place pour la suite.

**3/La suite justement,** on y arrive. Avec



Marie-Rose et Simone, deux guides culinaires qui savent mettre les papilles en appétit pour un menu festif

(Photos Pierre-Antoine Fournil)

un plat de roi, mais qui, cependant, n'est plus forcément très présent à Noël où l'on privilégie davantage les volailles, chapons, dindes, oies et autres canards. L'agneau reste pourtant une valeur sûre. Facile à cuire et délicieux en bouche. Le b-a ba recommande de préchauffer le four à 200 °C. Puis on prépare la bête d'environ 1,3 kg. On la coupe en morceaux avant de saler et poivrer et on l'habille pour l'hiver avec des herbes qui fleurissent bon les arômes du maquis corse : thym, romarin et autres, que l'imagination de chaque cuisinière peut revisiter à l'envi. Ah ! On n'oublie surtout pas l'ail en chemise indispensable à la silhouette vestimentaire de l'agneau.

**4/Ce dernier étant fin prêt,** on répartit une cuiller d'huile d'olive au fond du plat et on enfourne. C'est parti pour

25 mm, au bout desquelles on rouvre son four pour déglacer avec un peu de vin blanc. Encore 5 mm.

**5/Quant aux pommes de terre,** on les traitera bien, mais à part. Le petit plus de Marie-Rose et Simone ? Laisser les patates blanchir avec la peau dans une casserole d'eau bouillante et les ajouter au dernier moment, pour les faire rôtir, lorsque l'agneau a fini sa cuisson. Elles n'en seront que plus parfumées et fondantes.

**6/Allez, le dessert vous tend les bras,** et pour vous détendre, on vous en parle un petit peu plus bas, pour vous laisser le temps de vous retourner... vers les ingrédients indiqués.

À la louche, le menu concocté ne prend pas un temps fou, une heure et demie

tout au plus. Ce qui présente au moins deux avantages : le premier d'éviter tout stress inutile un jour de fête, le second de pouvoir éventuellement aller chercher la babiole qui manque toujours au dernier moment... Et quand ce n'est pas le lait, c'est la confiture de figue dont on était persuadé d'avoir un pot à portée de recette.

**Pour ce menu, comptez 10 € par personne :** 3 € pour l'entrée, 4 € pour le plat et 3 € pour le dessert. Reste le vin, dont on vous donne quelques belles robes par ailleurs pour rester dans une tenue de soirée à la fois élégante et confortable.

À vos marques...

**A.-C. CHABANON**

(1) La Maison, 9 rue Zevaco maire, ouvert toute l'année, midi et soir, sauf samedi midi et dimanche. Tél. 04.95.10.45.59.



Dans la poêle bien chaude, on dépose la pâte à beignets, dans laquelle on a incorporé les bianchettis pour réaliser une entrée aussi délicieuse qu'originale.



Un citron en rondelles, quelques feuilles de salade, l'entrée est fin prête.



Au bout de 25 mm au four, on déglace l'agneau avec du vin blanc pour dégager toute la subtilité aromatique de la chair cuite avec des fines herbes.

## Le tiramisu figue et châtaigne

**Pas sorcier pour un dessert magique.** Pour confectionner le biscuit, il suffit de prendre l'ensemble des ingrédients, farine de châtaigne, farine blanche, l'œuf, le verre de lait et de les mélanger avant de passer au four la mixture durant une demi-heure à une température de 160 °C. Ensuite, on prépare sa crème, avec 200 g de mascarpone, 2 œufs, et le pot de confiture de figue. Là encore, on mélange bien pour obtenir une

texture fondante. Dans des verres ou ramequins un peu haut, on verse une couche de biscuit, une couche de crème et on superpose. L'originalité réside dans la décoration finale, avec du cacao en poudre que l'on saupoudre pour former un petit chapeau chocolaté. Après ? Chaque maîtresse de maison aura nécessairement sa touche et sa griffe pour définitivement personnaliser ce dessert onctueux et qui ne laisse jamais sur sa faim...



Pour donner forme au tiramisu, une couche de biscuit, une couche de crème dans de jolis verres un peu hauts.



Une fois terminé, un dessert qui a de la gueule et fond en bouche.

## De la table à la cave...

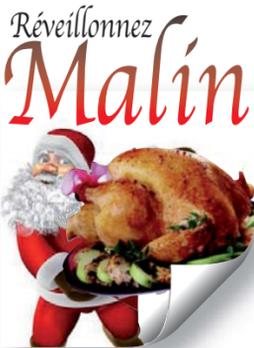
**Du choix, beaucoup de choix envisageables pour accompagner le menu préparé par Marie-Rose et Simone.**

On reste dans les rouges pour l'agneau roi. On peut se diriger vers un Alzeto ou un Renucci, deux valeurs très sûres. Comptez 10 euros dans le commerce. Ce qui fait un menu total, vin compris, à 20 euros, comme promis.

Si l'on veut pousser le bouchon un peu plus loin, on optera pour un Venturi que l'on touchera aux environs de 18 euros.

Un peu plus cher certes, mais Noël a quelque chose d'unique et le Venturi peut être la cerise sur votre menu. Il a pour lui de posséder une structure souple avec des tanins fondus et des notes de maquis et de garrigue.

Un vin de tête mais suffisamment intelligent pour ne pas tenir tête à l'agneau et permettre une dégustation qui n'étouffera pas ce plat délicat.



**Tous les jours jusqu'au 24 décembre, les grands chefs de Corse vous offrent leurs menus à petits prix. Notre engagement : une entrée, un plat et un dessert accompagnés d'un vin. Le tout ne dépassant pas 20 € par personne.**

## PORTRAIT

David Otero  
**CHEF DE LA RÉSERVE À BASTIA-TOGA**



### « Se montrer imaginaire »

Le restaurant *La Réserve* a ouvert ses portes au public au mois d'août dernier, à Bastia, sur le port de plaisance de Toga. Son équipe, constituée du patron des lieux Gérard Zebidi, du cuisinier David Otero et du serveur Alex, ne débute pour autant pas dans le métier. Durant sept ans, ils ont tenu un autre établissement, le *Grisgione*, situé à l'entrée du Cap Corse.

À 28 ans, David Otero a toujours été passionné par la cuisine, inspiré notamment par sa mère qui était un cordon-bleu. Il a fait ses classes au centre de formation des apprentis de Furiani mais avoue qu'en cuisine « on apprend tous les jours. C'est une affaire de passion et de gourmandise avant tout. J'aime préparer des plats traditionnels mais aussi tenter de nouvelles recettes. Il est important, dans ce métier, de se montrer imaginaire. »

Pour concocter ce menu de fêtes, l'équipe de *La Réserve* a porté son choix sur des ingrédients de saison : « Ce sont par ailleurs des produits locaux et le fait de connaître le producteur présente un gage de qualité. Je pense que cette recette montre que l'on peut se régaler en cette période de Noël avec des produits frais, de saison et constater de réelles économies en fin de marché. »

## recette de Noël

# Gigot d'agneau de Ponte-Leccia farci au figatellu et à la châtaigne

Pour gagner du temps sur la préparation, une partie de cette recette peut être réalisée la veille. Commencer par désosser l'agneau et mettre à tremper les os dans l'eau froide puis dans une casserole avec 3 l d'eau, avec un oignon planté de deux clous de girofle. Porter à ébullition puis une fois refroidi, filtrer le bouillon. Prélever un demi-litre et verser 100 g de semoule de maïs, qu'il faudra remuer pendant 5 min. Mettre ensuite la polenta au réfrigérateur pour la nuit. Jeter dans une casserole 100 g de châtaignes et une branche de fenouil, couvrir d'eau et cuire pendant 25 min. Eplucher les châtaignes une fois refroidies.

Le jour même, mélanger les châtaignes épluchées, le figatellu (sans les boyaux), un œuf et 1 cuillère à soupe de farine de châtaigne. Remplir le gigot de farce et le ficeler pour la cuisson. Dans une cocotte en fonte, colorer le gigot avec 2 c. à soupe d'huile d'olive, une carotte finement tranchée, un demi-oignon, deux feuilles de sauge, du sel et du poivre. Déglacer ensuite avec 40 cl de bière Pietra. Porter à ébullition avant d'ajouter 60 cl du bouillon réalisé la veille. Enfin, mettre la cocotte au four à 180 ° (ou dans un plat recouvert d'une feuille de papier d'aluminium) durant 40 min. Au terme de la cuisson, arroser le gigot de son jus et enfourner encore pendant 10 min à découvert.

### Tartare de daurade, suprême de clémentine et chips de parmesan

Pour l'entrée, couper en dés les filets de daurade, incorporer 2 c. à soupe de muscat du Cap Corse et 2 c. à soupe d'huile d'olive, du sel et du poivre. Réserver des zestes de clémentines. Peler les fruits pour n'en garder que la chair. Ajoutez-les aux dés de dorade et mettre au frais.



Produits régionaux et de saison composent ce menu de réveillon proposé par la dynamique équipe du restaurant *La Réserve*, située sur le port de Toga, à Bastia. (Photos Louis Vignaroli)

Pour une chips de parmesan, prendre 10 g de fromage par personne et faire fondre au four, sur du papier sulfurisé durant 2 min à 150 °.

Utiliser un emporte-pièce ou un verre pour dresser la préparation. Ajouter la chips, des zestes de clémentines et du persil finement haché pour parfaire la présentation.

### Gelée de muscat du Cap Corse et mousse de clémentine

Enfin, pour le dessert, mettre trois feuilles de gélatine à tremper dans

un bol d'eau froide. Dans une casserole, dissoudre 3 c. à soupe de sucre dans 10 cl d'eau, durant 8 min. Égoutter la gélatine, avant de la mélanger au sirop de sucre chaud. Laisser tiédir puis incorporer le muscat. Verser enfin le tout dans quatre coupes à dessert, et réserver au frais. Mettre le reste de gélatine à tremper dans l'eau froide. Prélever le zeste de 2 clémentines et presser le jus de 2 autres. Faire cuire le tout avec 3 c. à soupe de sucre pendant 10 min puis mixer. Égoutter la gélatine et la

faire fondre dans le sirop chaud. Réserver.

Fouetter les jaunes d'œuf avec 1 c. à soupe de sucre. Puis ajouter la gelée de clémentine. Incorporer ensuite la crème fraîche fouettée en chantilly puis à la spatule et délicatement les blancs d'œufs montés en neige. Réserver au frais durant 4 heures. Pour le dressage, déposer dans chaque coupe laissée au réfrigérateur, une boule de mousse de clémentine et décorer avec des zestes de fruit.

SANDRA CARLOTTI

## INGRÉDIENTS POUR 4 CONVIVES

### Entrée :

- 1 daurade de 1,2 kg (8,40 €).
- 3 clémentines (0,40 €).
- 90 g de parmesan (0,88 €)
- 1 muscat du Cap Corse (9 €).
- 2 c. à soupe d'huile d'olive (0,28 €).

### Plat principal :

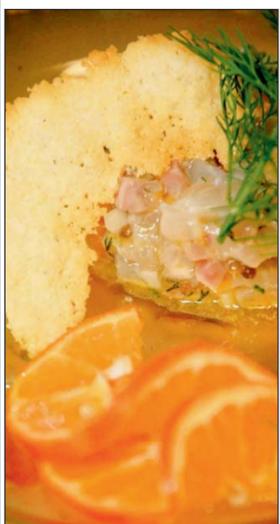
- 1 agneau de 1,5 kg (22,50 €).
- 120 g de figatellu (2,16 €).
- 100 g de châtaignes fraîches (0,35 €).
- 1 bière Pietra de Noël (1,91 €).
- 1 carotte (0,21 €).
- 1 oignon (0,40 €).
- 2 feuilles de sauge (0,50 €).

### Desserts :

- 6 feuilles de gélatine (2 €).
- Crème fraîche (1 €).
- 3 œufs (0,60 €).
- 4 clémentines (0,60 €).
- 7 c. à soupe de sucre (0,30 €).

Vin : Aliso Rossi rouge 75 cl : 6,80 €.

Coût de la liste des courses : 61,92 € soit 15,48 € par convive.



## La clémentine : une valeur sûre

Produit de saison, la clémentine corse offre de nombreuses qualités gustatives. Elle est juteuse, sucrée et ne comporte quasiment pas de pépins. Le fruit est très apprécié par les consommateurs, d'autant que les idées recettes ne manquent pas. Chaque année, environ 20 000 tonnes sont récoltées sur la côte orientale de l'île. Les professionnels tablent toutefois sur un volume de 17 000 tonnes pour la campagne 2009, en raison notamment des pluies

abondantes du printemps dernier. En l'espace d'une dizaine d'années, la filière s'est structurée, organisée et les professionnels mettent tout en œuvre pour valoriser au mieux leur produit. Depuis 2007, la clémentine possède en effet la précieuse IGP (indication géographique protégée), une reconnaissance au niveau européen. Le travail se poursuit puisque les professionnels affichent une nouvelle ambition : obtenir l'année prochaine le fameux Label Rouge.

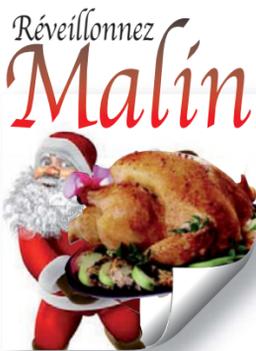
## Vin : Aliso Rossi rouge

Pour accompagner ce menu de réveillon, le restaurant *La Réserve* propose de choisir un Aliso Rossi, rouge, cuvée 2006. Il s'agit d'un vin AOC Patrimonio rond et velouté.

« Il est fort et puissant et il accompagne parfaitement le plat principal, l'agneau farci au figatellu et à la châtaigne. Par ailleurs, ce vin est d'un excellent rapport qualité prix », précise Gérard Zebidi.

Pour agrémente l'entrée, petite astuce, on peut servir un verre de Muscat du Cap Corse, utilisé lors de la préparation du plat. Cela évite ainsi l'achat d'un autre vin pour accompagner le tartare de daurade et son suprême de clémentine.





**Tous les jours jusqu'au 24 décembre, les grands chefs de Corse vous offrent leurs menus à petits prix. Notre engagement : une entrée, un plat et un dessert accompagnés d'un vin. Le tout ne dépassant pas 20 € par personne.**



## PROTRAIT Vincent Deyres, chef de L'Emile's à Calvi

Un épcurien pur et dur au pays des sensations. Vincent Deyres tranche dans le vif. C'est sa manière de vivre et de cuisiner. « Aux fourneaux, il faut créer de l'émotion, de la sensualité », résume un brin cabotin ce grand gaillard taillé comme un rugbyman et qui respire l'air de la côte Basque. « J'accorde mes plats selon l'esprit Festayres de chez moi : les courses de vaches, les corridas, les plaisirs de la bonne chère : la vie, quoi ! », poursuit le natif de Bayonne en roulant les « r » et en étirant les voyelles. « Dans mon assiette, je veux donner du rêve », se plaît à dire le chef nouvellement étoilé de L'Emile's à Calvi. Un macaron qui est la récompense d'un parcours prestigieux dans les plus grandes tables, de Paris jusqu'à la Côte d'Azur en passant par les Landes. Et d'une inspiration nourrie de deux terroirs, depuis son arrivée sur l'île il y a plus de vingt ans au Cala-Rossa, puis à Ghisonaccia. « J'ai grandi entre mer et montagne alors je ne suis pas dépaycé et puis ici il y a une vraie richesse : les hommes, la terre et les produits », avoue maître Deyres, alliant la générosité au talent.

## recette de Noël

# Trilogie de plats du Sud pour un réveillon à faire perdre le nord

Pour concocter ce menu, Vincent Deyres, le chef étoilé de L'Emile's à Calvi, a donc arpenté les rayons d'un supermarché. « Pour me mettre complètement dans la peau de la ménagère », jure-t-il dans son accent du Sud-Ouest. Avec un seul mot d'ordre : sortir de l'ordinaire grâce à des produits simples. « Pas besoin d'aller chercher homards et langoustes, sourit-il, on va rehausser les saveurs pour faire des mariages étonnants », promet le cuisinier à grand renfort de gestes. L'Emile's étant temporairement fermé, c'est dans un autre établissement de Théo Luciani, Le Bout du monde, que le chef nous attend de pied ferme.

### « Poêlée de fins coquillages, crème de brocolis à l'huile d'olive. »

Dans la cuisine, le local de l'étape, le chef Frédéric Caulot, José et Walid se rallient à son panache blanc. « On fait bouillir de l'eau salée pour les brocolis dont on sort les sommets - c'est-à-dire les extrémités - », détaille Vincent. Quatre à cinq minutes, pas plus. Puis on mixe sans refroidir avec un peu d'eau et un filet d'huile d'olive. « C'est la touche de Balagne. » La crème étant prête, on ouvre les coquillages. D'un geste sûr, le chef coupe en petits dés poivron, tomate, gousse d'ail et persil. « C'est un plat rapide que l'on fait au dernier moment quand tout le monde est à table », affirme-il, en ouvrant à présent les coquillages et en décortiquant les gambas. Dans une poêle à feu fort, on les fait suer avec la garniture. Le tout rehaussé par une pincée de curry. « Et je dis bien une pincée, pas plus ! », martèle l'homme du sud. « On fait sauter à vif 3 à 4 minutes puis on garnit au centre de l'assiette », commente le virevoltant chef de L'Emile's. Réserver pour la décoration moule, praire, amande. Chacune dans leur coquille. Sans oublier une branche de basilic pour le plaisir des yeux et des papilles. « Là, on est bien ! »

### « Suprême de volaille fermière farcie, foie gras frais et purée de céleri à



Autour de Théo Luciani, le maître de céans, Céline et Maggy s'essayent au dîner de Vincent Deyres. (Photos Denis Derond)

la cannelle. » On se charge d'abord de la farce de porc. Hacher finement le foie de volaille (125 g) et incorporer la farce achetée en barquette en y ajoutant sel, poivre, persil. « Et un trait de cognac si on a. » Entre deux feuilles de papier film, on pose le suprême de volaille (un filet de poulet avec la peau, pour les profanes) en l'aplatissant patiemment. « Il ne doit y avoir que 3 à 4 millimètres d'épaisseur pas plus, pas moins : quand on tape, le suprême s'écrase mais ne doit pas se couper. » On sale et poivre côté chair. Puis on met la farce par-dessus en l'étalant. « Il faut ensuite rouler en faisant deux nœuds : on a maintenant un boudin », détaille le chef qui bondit déjà vers le céleri. « On le pèle et on le coupe en petits morceaux d'1 cm sur 1 cm », explique-t-il. Puis on fait revenir dans de l'huile jusqu'à coloration. « Il faut qu'il

soit moelleux comme une compote, puis on ajoute 100 g de crème fraîche, 20 cl de lait, de la cannelle et on laisse réduire à feu doux en couvrant. » Au final, on a une sorte de confiture que l'on mixe. La purée est faite. « Avec deux cuillères à soupe, on peut faire des petites quenelles », précise Vincent Deyres. « On cuit ensuite les boudins dans l'eau, tout en poêlant de chaque côté 3 minutes les foies gras pour qu'ils soient colorés, mais surtout pas fondants ! », prévient-il en ajustant le tout.

### « Chaud-froid de clémentines corses, mille-feuilles de pommes caramélisées et noix. »

Le dessert se règle en deux coups de cuiller à pots : préparer une mousse pour le chaud-froid : battre le blanc d'œufs avec 100 g de sucre glace, de mascarpone et deux clémentines pres-

sées. On moule et on congèle dans un ramequin ou un cercle. Ensuite, au mille-feuilles : « battre 6 jaunes d'œuf avec de la farine et du lait bouillant ; puis remettre le tout à feu normal : quand cela bout, la crème pâtissière est prête. »

A froid, on rajoute 200 g de crème liquide fouettée que l'on incorpore. Et un trait de rhum. « Si on a », toujours. Suite et fin, on cuit les feuilles de brick (10 mn à 180°) et on caramélise les pommes : une feuille, une pomme, de la crème. Trois fois. Décongeler la mousse et placer les clémentines. Décorer avec du caramél.

En léchant la cuiller, au passage bien entendu.

PAUL ORTOLI

Le bout du monde, plage de Calvi, 04.95.65.15.41.

L'Emile's, quai Landry, 20 260 Calvi, 04.95.65.09.60. (ouverture en mars)

## Dans les verres : du blanc et de la liberté

Dans sa cave de l'Abri côtier, à Calvi, Anthony Albertini sait mieux que personne que le vin est avant tout un produit de partage.

« Une bouteille fait partie d'un bon moment et doit servir le plaisir de manger », indique sobrement celui qui fut meilleur sommelier de Corse en 1998. A 19 ans à peine. Pour agréementer notre carte d'un soir, il a choisi « un blanc magnifique » : un pur Vermentino, le Pumontone du domaine AOC Calvi d'Alzirat, de Pierre Acquaviva (13 € à la cave, 18 dans le commerce). « C'est un vin expressif, un modèle d'équilibre : son exubérance aromatique, sa matière en accord avec une belle acidité se mariera à merveille à la fois pour l'entrée et les saveurs qu'a choisies Vincent Deyres », explique-t-il sans faire de chichis. L'essentiel ? La convivialité, le fait d'ap-

précier une bonne bouteille autour des gens qu'on aime. « Pas besoin d'entrer dans les détails, les gens sont des amateurs, pas des passionnés, ils doivent savoir apprécier le vin, mais en toute liberté, en accord avec leurs goûts », sourit-il. Autre suggestion, la cuvée Antonia du domaine de Vecchio AOC Vin de Corse, de Jérôme et Florence Guidicelli.

« Encore une fois, un vin 100 % Vermentino atypique, récolté à pleine maturité sur les contreforts argileux de la plaine orientale : des arômes de fleur blanche, de poire, mêlés à une minéralité sous-jacente qui lui amène fraîcheur et équilibre », s'enthousiasme le sommelier. « Cette micro cuvée de 2 500 bouteilles est un atout pour un dîner de réveillon. »

L'Abri côtier, port de plaisance, 20260 Calvi  
Tel. : 04. 95. 46. 00. 04.



À la barre de l'Abri côtier, à Calvi.

## LE PANIER DE LA MÈNAGÈRE

### POUR QUATRE PERSONNES

- 1 kg de brocolis (2,71 €), 1,5 kg de moules (6,95 €), 4 praires (1,88 €), 4 gambas n° 2 (1,50 €), 4 amandes (0,65 €), 4 St Jacques fraîches (3,10 €), 1 tomate (0,30 €), 1 poivron rouge (0,70 €), échalote, gousse d'ail, curry.
- 4 tranches de foie gras (12 €), 4 suprêmes de volaille fermier avec peau (11,50 €), 1 boule de céleri (2,22 €), 500 g de farce de porc (3,80 €), 125 g de foie de volaille (1,80 €), carottes.
- 500 g clémentines (1 €), 2 pommes Golden (1 €), crème liquide (3 €), Mascarpone (1,10 €), 6 œufs (1,50 €), feuilles de brick (1 €), lait, noix.



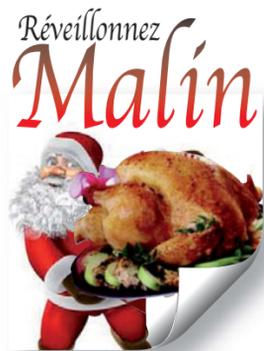
L'entrée doit se préparer quand les convives sont à table.



Une feuille de basilic pour que le suprême soit au sommet.



Un mille-feuille qui dispute la vedette à la clémentine.



Tous les jours jusqu'au 24 décembre, les grands chefs de Corse vous offrent leurs menus à petits prix. Notre engagement : une entrée, un plat et un dessert accompagnés d'un vin. Le tout ne dépassant pas 20 € par personne.



**PORTRAIT**  
Paul-Antoine Lecerf  
Restaurant Le 24

### «Privilégier la simplicité»

Le nom de son restaurant équivalait quasiment à donner son âge, 27 ans. Aucune vraie formation hôtelière pour Paul-Antoine Lecerf, mais une réelle passion pour la restauration, et l'envie d'innover.

A croire, n'en déplaise à certains, que cela aide déjà de manière déterminante pour se lancer dans l'aventure de la cuisine. En un peu moins de trois ans, Le 24 est devenu une adresse cortenaise incontournable, remarquée par le Guide Michelin. Pas de quoi se reposer sur ses lauriers cependant : « Michelin, c'était un encouragement à aller plus loin, à chercher toujours comment épater le client. Pas une consécration ».

Et pour bluffer son petit monde, le jeune patron s'est entouré d'un chef aussi jeune que lui, Pierre Rieu. Ensemble, ils partent à la recherche de nouvelles recettes, de manières différentes de marier les ingrédients : « L'inspiration vient de partout à la fois. Après, on prend le meilleur de ce qu'on a trouvé, on mélange, on teste, et on décide si le plat est digne ou non de se retrouver sur l'ardoise... »

Un mot d'ordre cependant : « Privilégier la simplicité ! »

## ■ recette de Noël

# Méli-mélo de miel, châtaigne foie gras et magret de canard

Un repas de fête traditionnel, mais innovant. Avec des produits qu'on côtoie souvent, mais qui vont révéler des saveurs inédites. Non, Paul-Antoine Lecerf et Pierre Rieu, les responsables cortenais du 24, ne sont pas tombés sur la tête. Pour ce menu de réveillon, ils ont voulu rester sur leur note habituelle : « Des produits simples, bons, mais travaillés de manière originale. C'est l'idéal pour faire plaisir à tout le monde ! » Au programme : tatin de foie gras aux pommes, magret de canard douceur miel et châtaignes façon Rossini avec sa purée de pommes de terre et une poêlée de champignons frais. Et pour finir, muffin à la farine de châtaigne, qu'on peut agrémenter d'une crème anglaise ou d'une boule de glace au brocciu... Pour se donner le temps de dresser joliment la table, on peut commencer à préparer les plats dès le matin, en les réservant au frais.

Mets traditionnel, le foie gras va accompagner la quasi-totalité du repas. On va donc commencer par le découper « en pétales », comme le dit Paul-Antoine Lecerf, puis le faire poêler jusqu'à ce qu'il soit mi-cuit. Une fois réservé, on jette les pommes coupées grossièrement dans la même poêle, « pour que les pommes soient bien imprégnées du goût du foie gras », puis on flambe les fruits au muscat. Ils sont ensuite déposés dans une petite casserole en fonte, on pose le foie gras par-dessus, et on referme avec un disque de pâte feuilletée préalablement découpée à la taille du plat et badigeonnée de jaune d'œuf. On enfourne à 180°, et une dizaine de minutes plus tard, la tatin de foie gras aux pommes peut sortir du four et être dégustée immédiate-



Philippe Rieu, Arthur Falconetti et Saïd Allouch ont chacun leurs spécialités: chaud, sucré et entrées. Paul-Antoine Lecerf (au centre) a choisi un Alzeto rouge à marier avec les plats concoctés par ses responsables de cuisine. (Photos Jeannot Filippi)

ment. Petit conseil du maître des lieux : « s'éclipser pendant l'apéritif pour mettre la tatin au four et passer directement à table ».

Le magret va, quant à lui, demander un peu plus de temps. On commence par faire réduire le miel, jusqu'à le faire caraméliser, puis on y ajoute les châtaignes coupées en deux, « une façon de les faire se gorgier du goût sucré du miel, tout en parfumant ce dernier ». On laisse cuire une quinzaine de minutes à feu doux, avant de lever le feu et d'ajouter le muscat qui va rapidement s'évaporer. On sale, on poivre, on laisse réduire doucement, et pendant ce temps, on se penche sur le magret. Celui-

ci, entier, doit être dégraissé sur les côtés, coupé en pétales, et poêlé, « d'abord sur le gras ». On déglace au vin blanc et on ajoute la sauce, directement dans la poêle. Une façon de cuisiner pas très orthodoxe peut-être, « l'essentiel, c'est que ce soit simple et très bon ! », souligne en chœur le responsable de cuisine Pierre Rieu, et Paul-Antoine Lecerf. Le foie gras est poêlé et servi immédiatement. L'accompagnement est très simple : une purée de pomme de terre faite maison, liée au lait et mélangée à la spatule, et des champignons coupés grossièrement, et agrémentés d'ail, persil, huile d'olive, sel et poivre, puis revenus à la poêle. Rien

que du très simple. On vous avait prévenus ! Si les estomacs crient encore un peu famine, voici qui devrait achever de les contenter. Dans un saladier, on bat 4 œufs au batteur, on ajoute l'huile, puis le lait. Et dans l'ordre, s'il vous plaît ! Dans un second récipient, on mêle farine de châtaigne, cacao amer, sucre roux et levure, avant de mélanger les deux préparations. L'appareil est à laisser reposer 3 heures au frais. On le verse ensuite dans de petits ramequins beurrés, et on enfourne 10 minutes à 180°.

Il ne reste plus qu'à se mettre aux fourneaux. C'est ce soir, le 24 ! Bon appétit ! Et pensez à garder une petite part pour le bonhomme barbu en costume rouge !

**SANDRINE ORDAN**

## Trucs et astuces

Outre l'utilisation de produits frais et de saison, au 24, on a aussi quelques petites astuces - pas toujours orthodoxes - pour faire rêver les papilles. « On utilise beaucoup de sucs, de glaçages, de jus de cuisson. Le but c'est de récupérer le maximum du produit, pour faire en sorte de révéler toutes ses saveurs, sans avoir à rajouter trop d'ingrédients » expliquent Paul-Antoine Lecerf et Pierre Rieu.



Magret, foie gras, purée maison et petits champignons.



Muffin à la farine de châtaigne pour terminer le repas.



Les sœurs Tatin ne renieraient pas cette recette au

## Avec ceci, vous boirez bien un Alzeto Prestige

Si le vin ne convient pas, c'est tout le repas qui perd de ses saveurs et de son originalité ! Le ton est donné.

Pour accompagner pommes, foie gras et magret, Paul-Antoine Lecerf conseille un vin d'Ajaccio. L'Alzeto Prestige. Rouge.

Évidemment. Notamment pour rester dans une gamme de prix abordable, et boucler ce menu de fêtes à un

peu plus de 90 euros pour quatre. « Mais on peut aussi, avec un budget légèrement plus élevé, se laisser séduire par deux vins : un blanc pour l'entrée, un rouge pour le plat principal » précise le maître du 24.

Dans ce cas-là, préférer un Sappale cuvée Casteddu pour la tatin de foie gras aux pommes, et un Clos Culombu de Calvi pour accompagner le magret de canard miel et châtaignes.



### LE MARCHÉ POUR 4 CONVIVES

#### Tatin de foie gras aux pommes

- 2 pommes
- 200 grammes de foie gras cru
- 1 disque de pâte feuilletée
- 1 verre de muscat

#### Magret de canard douceur miel et châtaigne façon Rossini

- 200 grammes de foie gras cru
- 600 grammes de magret de canard
- 4 cuillères à soupe de miel
- 250 grammes de châtaignes pelées
- 30 cl de muscat

#### Purée de pomme de terre et poêlée de champignons frais

- 6 pommes de terre
- 10 champignons de Paris
- 75 grammes de cèpes
- 75 grammes de pleurotes

#### Muffins à la farine de châtaigne

- 200 grammes de farine de châtaigne
- 4 œufs
- 1 demi-cuillère à soupe de cacao amer
- 180 grammes de sucre roux
- 4 cuillères à soupe de lait
- 2,5 cuillères à soupe d'huile de tournesol
- 3 pincées de levure