

GRAZIA

~~1,20~~
1€

**MONTPELLIER
ARTY
GASPARD
ULLIEL
LE RETOUR
DE ZAHIA
SHOPPING
ENFANT
L'APPLI
CLEAN
BEAUTY**

#503
Du 16 au 29 août 2019

**Leïla
BEKHTI
Géraldine
NAKACHE**

Les deux amies
se retrouvent
à l'écran

Food

**LES RECETTES
ENSOLEILLÉES**
du chef étoilé
Jean-François
Piège

Exclusif

Sophie Fontanel
nous raconte son
prochain livre

Beauté

Joues fardées,
bouche rouge
& zéro mascara
le look cool
de la saison

quoi de neuf?

mode • beauté • cinéma • musique • sorties



GRAZIA

lifestyle



Jean-François Piège
à La Bastide de
Gordes (Vaucluse).





RETRAITE À GORDES

Le chef étoilé **Jean-François Piège** se met au vert dans le Sud et reçoit entre saveurs provençales et tonnelle ombragée. Rencontre.

Par Charlotte ROUDAUT Photos Young-Ah KIM

Il est déjà ici comme chez lui. Jean-François Piège, 2 étoiles au Michelin pour son Grand Restaurant et une autre pour La Poule au pot, a inauguré cet été son premier Clover hors les murs. Après le Green et le Grill, ses adresses parisiennes chic et décontractées développées avec la complicité d'Elodie, son épouse, il réinvente la gastronomie provençale à la Bastide de Gordes (Vaucluse). Sous une tonnelle avec une vue inoubliable, le chef reçoit simplement. *«Le savoir-faire s'est déplacé, pas les ingrédients»*, lance-t-il, amusé. Murs vert olive, mobilier chiné (le duo adore ça), assiettes dépareillées, argenterie vieillie, livres de recettes et grands pots en verre où patientent des fromages de chèvre marinés dans de l'huile d'olive et des herbes aromatiques. *«Il faut laisser faire la nature»*, assure le chef dont la cuisine dans ce coin du Sud semble plus sereine. Ce nouveau chapitre culinaire commence par sa redécouverte de l'huile d'olive ou, plutôt, des huiles d'olive, chacune étant dédiée à un usage précis. *«Il n'y a rien de spectaculaire dans la cuisine provençale. Juste de la générosité, un lien permanent avec la nature. Une de mes premières inspirations provient d'une balade où une somme de petits détails m'ont fait rêver: les feuilles d'arbres fruitiers, les herbes sauvages...»* Des détails transformés ensuite instinctivement par ses soins dans l'assiette. Dans sa cuisine, comme dans les mas d'antan, les tomates n'attendent jamais au frigo, et ne sont pas plongées dans l'eau mais épluchées patiemment au couteau avant d'être dégustées. *«Cela change tout, gustativement!»* Modeste, il répète volontiers que son seul objectif est se faire adopter par la région. Pari brillamment relevé. La convivialité est là, et il suffit de plonger la première cuillère dans sa bohémienne d'aubergines, puissante en goût et

LIFESTYLE

► vaporeuse en bouche, de croquer dans ce melon au granité de Porto ou de déguster ces sardines et salade de cocos tiédie pour s'en rendre compte. « C'est la cuisine que l'on pourrait manger à la maison », lâche-t-il. N'exagérons rien, ses produits sont d'une qualité incomparable et la manière de les sublimer avec respect est tout son art. « Le plus long a été le sourcing. Heureusement, les gens sont gentils et le bouche-à-oreille fonctionne vite et bien. » Le service du soir va démarrer. Jean-François Piège qui, pour l'anecdote, a commencé sa carrière dans le coin, résumerait bien la cuisine provençale en deux saveurs: l'amertume et l'acidité. Pour nous, elle tient à ce doux moment d'émotion et de partage. Une parenthèse hors du temps, comme la promesse d'un été qui ne repartira jamais. •

Cloves hors les murs. La Bastide de Gordes, rue de la Cambre, Gordes (84), jusqu'au 28 octobre. Tél. : 0490 72 12 12. Jeanfrancoispiège.com



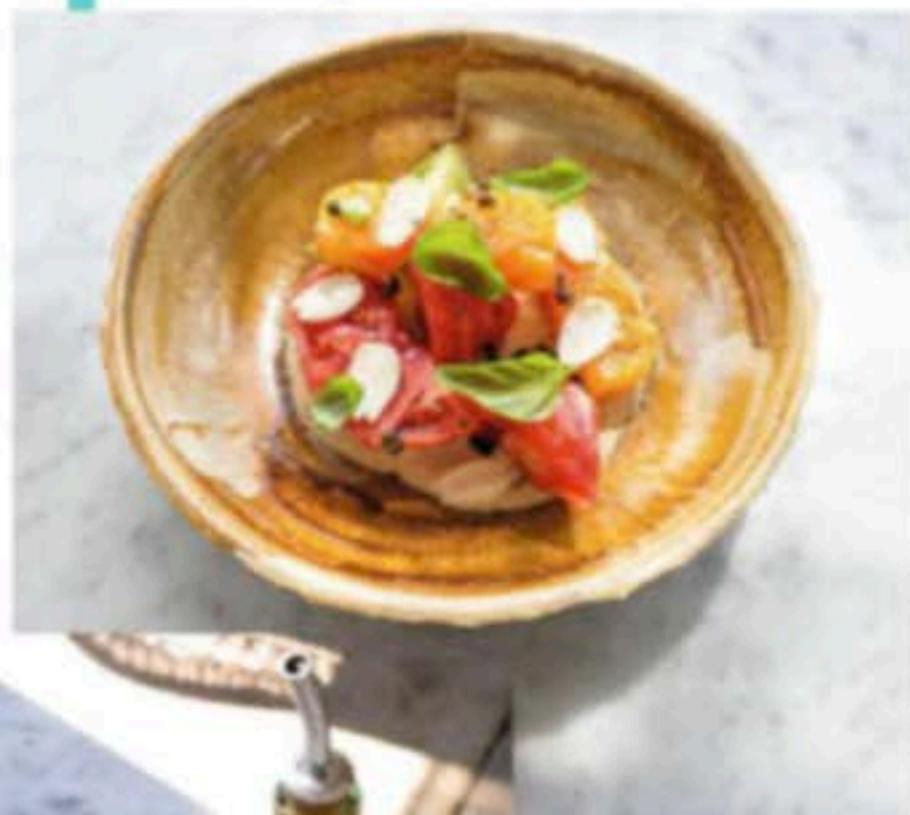
Terrasse verdoyante tout le temps, vue panoramique sur la vallée et les montagnes du Luberon, produits de qualité servis à la table. Cloves de Jean-François Piège, à la Bastide de Gordes: « Il n'y a rien de spectaculaire dans la cuisine provençale. Juste de la générosité. »



3 RECETTES DE JEAN-FRANÇOIS PIÈGE

TOMATES TONNATO

- 4 tomates mûres et multicolores - 2 jaunes d'œuf - 50 g de moutarde
- 80 g de crème liquide - 2,5 cl d'huile de pépin de raisin - 2 boîtes de
thon à l'huile - 10 g de câpres - 20 g d'anchois - 6 cl d'huile d'olive fruitée
maturée - Un peu de jus de citron - Vinaigre de vin rouge
Mixez la moutarde, les œufs et la crème. Ajoutez câpres, thon (réservez
l'huile) et anchois. Mixez, puis montez avec l'huile du thon, l'huile de
pépin de raisin et l'huile d'olive. Assaisonnez avec 1 filet de vinaigre de
vin rouge, un peu de jus de citron. Détendez avec un peu d'eau si
besoin. Placez au frais. Mixez avant utilisation. Au moment de servir,
mettez la sauce au fond de l'assiette. Épluchez les tomates à la main et à
froid. Vous pouvez ajouter des éclats d'amandes fraîches.



SAINT-PIERRE CUIT SUR DES FEUILLES DE FIGUIER

Pour 2 personnes:
- 200 g de filets de saint-
pierre - 6 feuilles de
figuier - 50 g d'huile
d'olive - Quelques lamelles
de citron grillées.
Pour la sauce: 100 g
de jus de tomate - 70 g
de bouillon de légumes
- 1 g d'origan frais
et 1 g d'origan frit - 35 g
d'olives dénoyautées
- 20 g d'huile de figuier.
Huilez les feuilles de
figuier et dorez-les sur le
gril. Huilez le saint-pierre
et faites-le cuire sur une
feuille. Couvrez-le avec
une 2^e feuille. Pour la
sauce, mélangez tous les
ingrédients. Quand la
préparation est chaude,
ajoutez l'huile de figuier.
Dressez les feuilles de
figuier sur une assiette.
Placez les morceaux de
saint-pierre avec le citron
grillé. Ajoutez la sauce,
la fleur de sel et le poivre.



GLACE À LA FLEUR D'ORANGER

- Fraises des bois - 1 l
de lait entier - 500 g de crème
fraîche - 200 g de sucre - 10
jaunes d'œuf - 20 g de fleur
d'oranger - 1 pompe à huile.
Faites bouillir le lait et la
crème. Fouettez les jaunes et
le sucre.
Versez le lait et la crème dans
une casserole avec les œufs
et le sucre. Faites chauffer
l'appareil avant
frémissement, il faut que la
préparation se soit épaissie.
Ajoutez la fleur d'oranger,
passez au chinois et mixez.
Faites refroidir rapidement
à l'aide d'une sorbetière.
Dressez dans des coupes
avec les fraises et la pompe
à huile grillée et tranchée
en quatre.