



## RÉSUMÉ

← Emission du 09/10/2016

**Jean-Luc Petitrenaud** nous emmène, pour sa nouvelle escapade, au coeur des couleurs de la Provence. Direction le petit village de Lauris, perché sur la colline du Luberon où nous attend le jeune chef **Jérôme Faure** qui nous ouvre les portes du Domaine de Fontenille. Etoilé Michelin à 30 ans, Jeune Talent 2011, Grand de Demain 2013 par Gault&Millau c'est dans cet endroit saisissant de beauté, « hors du temps » que Jérôme Faure officie dans le restaurant gastronomique : Le « **Champ des Lunes** » et le bistrot « **La cuisine d'Amélie** ».

26 minutes pour découvrir la cuisine de ce jeune talent qui aime avant tout travailler les produits de cette belle région, mêler les saveurs et réveiller les papilles. Loup de Méditerranée, cochon du Ventoux et autres gourmandises sont au menu de cette escapade.

**Le loup est préparé à cru**, coupé en petits morceaux un peu épais, assaisonné avec de l'épice des minorités (une épice qui vient du Vietnam), un peu d'huile d'olive, accompagné **d'une purée de chou-fleur** mixée avec de l'huile d'olive et vanille et rehaussé de poudre d'amande, vinaigre balsamique blanc avec de l'eau de fleur d'oranger, quelques fines tranches de chou-fleur cru, amarante et lait à la fleur d'oranger. Quel bonheur !

Sa seconde recette est **un carré de cochon du Ventoux** cuit dans un mélange beurre et huile d'olive et servi avec des **pois chiche en purée mixée à l'huile d'olive**, ou revenus avec du pamplemousse... mais quelle créativité bravo l'artiste ce mélange de saveurs est parfait.

Notre escapade se poursuit sur le Domaine où nous retrouvons **Xavier Balespouey qui s'occupe du Domaine Vinicole**. Ici on vinifie en trois couleurs : les rosés qui nous offrent un voyage en terre provençale, les blancs ou encore les rouges parfaits pour accompagner le pâté en croûte, maison, de sanglier aux figues et reine des prés.

**Jérôme Faure** nous fait voyager à travers ses plats, tous les produits de la région sont sublimer à travers cette cuisine qui lui est propre. A « **La cuisine d'Amélie** », le **côté bistrot du Domaine**, il nous prépare une salade des plus parfumée et colorée. Choux rouges, endives, betteraves rouges se mêlent aux figues, oignons rouges, myrtilles sauvages et fromages de chèvre assaisonnés avec un vinaigre de riz, huile de noix sésame noir et cacahuètes...

**Sa seconde recette est à base de potimarron** : cuit au four dans du papier d'aluminium, découpé en morceaux, revenu dans du miel, il est servi avec du chèvre, parsemé de graines de courge, pollen et estragon sans oublier un filet de sirop d'érable.

Quel audace, mon dieu que c'est bon !

Avant de quitter le domaine, nous rejoignons les amis de Christophe qui ont dressé les tables au milieu des vignes. **Jean-Paul Cuxac**, 6ème génération de boucher-charcutier grille les **andouilles et côtes de taureau** alors que **Francisco Abellan** grille **gambas, rougets et cigales de Méditerranée?** Le bonheur est dans l'assiette....On se régale également de **tartine de chèvre de chez Mme Perrier**, quant à Rudolf Wallenberger il nous fait découvrir ses jus de pomme.

*Cette escapade se termine il est temps pour nous de repartir sur les route de France mais n'oubliez pas rendez-vous dans quelques jours même chaine, même heure !*