

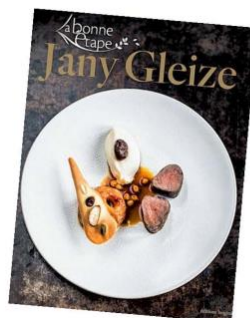


Subtiles saveurs des potagers de chefs

Leur secret en cuisine ? Leur potager ! Les chefs étoilés dévoilent leur amour pour les légumes, fleurs et autres herbes aromatiques qui envoûtent nos palais.

Jany Gleize, Maître Cuisinier de France, officie à La Bonne Étape, hôtel Relais & Châteaux et restaurant étoilé Michelin depuis 52 ans. Il vient de publier son premier ouvrage - 50 recettes illustrées - chargé de saveurs, d'émotions, de conseils, d'intenses plaisirs et d'instant de vie partagés. Son inspiration est son jardin potager, nommé "Jean Rey" en hommage à son grand-père agriculteur à qui appartenait cette terre. Il s'y rend quotidiennement pour nourrir sa carte et ses plats : légumes, ar-

bres fruitiers, herbes aromatiques, fleurs à cuisiner ou à dresser. Un extrait : "J'ai voulu ce jardin reflétant l'âme et l'esprit de Haute-Provence, un savant mélange de nature et d'intervention de l'homme, où les deux se respectent et s'équilibrent, sans domination triomphante de l'un sur l'autre. (...) Une grande partie des terrains adjacents ne sont pas tondues en totalité pour que les insectes pollinisateurs puissent vivre. Le désherbage est effectué à la main, et sans adjonction chimique".



→ 35€ (Editions Brigitte Eveno). Du mercredi midi au dimanche soir, Chemin du Lac, à Château-Arnoux-Saint-Auban, 04 92 64 00 09 et bonneetape.com.



Jérôme Faure, 38 ans, a pris les rênes du restaurant gastronomique (Le Champs des Lunes) et du bistrot (La Cuisine d'Amélie) à Lauris. Sa signature ? Une cuisine végétale, subtile et atypique, où le légume est roi, dans le respect des saisons et la valorisation du terroir du Luberon. Il joue avec le cru et le cuit, le chaud et le froid, parfois le glacé comme dans le "Tout vert", avec sa glace à l'asperge. Pas de barrière, ce créatif se laisse guider par son instinct et la mémoire sans faille de son palais. Il ne fige jamais ses recettes, joue avec les herbes et fleurs aromatiques. La Capucine évolue en moutarde et beignets, la violette en assaisonnement et beurre. En mai, les fleurs comestibles, 25 variétés plantées, de son potager bio, lui offriront un terrain d'exploration infini.

→ Domaine de Fontenille à Lauris, 04 13 98 00 00 et domainedefontenille.com.

Restaurant ouvert du mercredi midi au dimanche midi, bistrot ouvert du vendredi soir au mardi soir.

VIII



Gastronomie

Par Marie de Ménibus et Hervé Godard

EDOUARD LOUBET



Edouard Loubet, c'est le grand jardinier du Luberon. Doublement étoilé pour le Domaine de Capelongue à Bonnieux, il l'avoue avec fierté : "Je dois être le seul en France, avec Alain Passard, à posséder un potager qui fournit tous mes restaurants". Un jardinier s'occupe à temps plein des 5 ha de plantations et d'arbres fruitiers : "Il n'utilise que des techniques ancestrales". Le grand chef se promène aussi dans le Luberon pour cueillir les plantes sauvages et aromatiques : "Le cresson dialogue avec la truite, les asperges se marient à la réglisse polypode, le lapin adore le romarin". Un mariage subtil pour une cuisine d'exception.

→ Le Domaine de Capelongue, Les Claparèdes, chemin des Cabanes, Bonnieux. 04 90 75 89 78. capelongue.com

