



À l'évocation du tavel de L'Anglore, Jérôme Faure a tout de suite songé à cuisiner une pièce de taureau de Camargue. Divine révélation !



• ART DE VIVRE •

GRAND ACCORD

AU CHAMP DES LUNES, À LAURIS (84)

Taureau, purée de betteraves et rosé de Tavel

Dans le Luberon, deux Parisiens ont redonné vie au domaine de Fontenille et lancent avec succès un restaurant gastronomique, *Le Champ des Lunes*. Au piano, Jérôme Faure, jeune chef étoilé, nous propose ici un accord audacieux et sauvage associant taureau de Camargue et rosé de Tavel.

Par Olivier Poels, photos de Fabrice Leseigneur

Domaine viticole référent du Luberon au début des années 90, il avait eu à l'époque les honneurs de La RVE. Mais le domaine de Fontenille, situé à Lauris, était, au fil des ans et des dissensions familiales, avait fini par tomber en désuétude. Il a fallu attendre son rachat en 2014 par deux Parisiens passionnés, en quête de nouvelle vie, Frédéric Biousse et Guillaume Foucher, pour que la magnifique propriété renaisse de ses cendres.

Une renaissance multiple, viticole tout d'abord, avec la reprise en main du vignoble et la construction d'une cave digne de ce nom, mais surtout le lancement d'un grand projet œnotouristique, la transformation de la bâtisse en hôtel de luxe et l'ouverture de deux restaurants dont un, *Le Champ des Lunes* à vocation gastronomique et un second, bistrot à tapas. L'ensemble a ouvert ses portes à la fin de l'année 2015.

Pour accompagner gastronomiquement ce projet, les fourneaux ont été confiés à Jérôme Faure, chef étoilé qui avait imposé son style à l'*Hôtel du Golf* à Corrençon-en-Vercors, où il avait décroché et maintenu une première étoile méritée. Sa cuisine, ici empreinte de saveurs sudistes, se veut avant tout libre et inspirée par le marché.

Côté cave, en dehors des vins de la maison dont la qualité progresse, l'établissement propose une jolie carte éclectique qui fait la part belle aux cuvées du Sud, sans pour autant oublier les autres grands vignobles. Les connaisseurs y trouveront leur bonheur.

ÉCLECTIQUE,
LA CARTE
DES VINS FAIT ICI
LA PART BELLE
AUX CUVÉES
DU SUD.

Afin de faire écho à notre dossier consacré aux vins rosés (lire page 138), nous avons voulu mettre ces vins à l'épreuve de la cuisine gastronomique et démontrer que les meilleurs d'entre eux valent bien mieux qu'un barbecue. Notre choix s'est porté sur le domaine L'Anglore et cette cuvée rare de complexité, à la couleur intense (ne cherchez pas ici la teinte "pétale de rose" à la mode dans le Sud). Ce rosé d'identité devenu la coqueluche des tables "bistronomiques" s'impose d'ailleurs ici sur de la viande rouge, une pièce de taureau de Camargue. Un accord qui est apparu évident à Jérôme Faure qui loue la grande tenue en bouche et le caractère vineux de ce rosé de table. Une association qui devrait changer la perception des sceptiques sur le potentiel de certains rosés.





LE PLAT

Le taureau de Camargue est l'une des quatre appellations d'origine protégée qui concerne le bœuf en France. La viande est assez délicate, finement persillée. Elle est ici admirablement accompagnée de betteraves rouges qui, réduites en purée avec du beurre, apportent un petit côté terrien (et non terreux) au plat. La petite touche d'arôme de rose est là pour réaliser la passerelle avec le vin.

LE VIN

TAVEL ROSÉ 2014 DU DOMAINE L'ANGLORE

Cette cuvée signée Éric Pfifferling impressionne par sa finesse et sa persistance. Le nez est très complexe, il évoque les fraises écrasées et les pétales de rose. La bouche est fine, aérienne et évoque les vins d'Emmanuel Reynaud. Un vin vinifié sans soufre et qui nécessite donc toutes les précautions de transport et de stockage liées à ce type de vin très fragile.

LE CHEF

JÉRÔME FAURE

Après avoir passé neuf années à l'Hôtel du Golf à Corrençon-en-Vercors où il a brillamment décroché une première étoile à l'âge de 30 ans, il a rejoint le domaine de Fontenille en fin d'année dernière pour l'ouverture du restaurant gastronomique Le Champ des Lunes. Son credo, une cuisine d'humeur qui se fonde sur les produits de la région et une grande proximité avec les producteurs locaux.

LA CLEF DE L'ACCORD

La très bonne idée de Jérôme Faure a été de jouer sur la note de pétale de rose qu'exhale le vin. Une touche subtile qu'il a décidé d'exacerber encore en ajoutant à son plat. Le juteux de la viande, le côté soyeux et légèrement sucré de la betterave et cette note de rose mettent le tavel dans tous ses états et en magnifient la finale. Vin et plat ne cessent de se répondre.

SI VOUS N'AVEZ PAS CE VIN

Si vous n'avez pas ce vin, comme nous l'avons indiqué, cette cuvée évoque, avec ses arômes de pétale de rose les cuvées d'Emmanuel Reynaud. Un Château des Tours vieilli quelques années en cave sera parfait (disponible à la carte au restaurant).





Délicate, la viande de taureau trouve ici une compagne aussi savoureuse qu'inattendue : une purée de betteraves rouges.

LA RECETTE

TAUREAU DE CAMARGUE, PURÉE DE BETTERAVES ROUGES ET ARÔME DE ROSE

LES INGRÉDIENTS

POUR 4 PERSONNES

- FAUX-FILET DE TAUREAU DE CAMARGUE (4 X 140 G)
- 3 PIÈCES DE CARDAMOME NOIRE
- 200 G DE BETTERAVES ROUGES CUITES
- 200 G DE CROSNES
- 125 G D'OIGNONS ROUGES ÉMINCÉS
- BOUILLON DE LÉGUMES
- 5 CL D'ARÔME DE ROSE
- 60 G DE BEURRE DEMI-SEL
- 1/4 L DE LAIT ENTIER

DÉROULEMENT

Déposer les légumes dans une casserole, recouvrir de bouillon de légumes. Saler et cuire environ 30 minutes. Égoutter et mixer de suite avec le beurre. Assaisonner et ajouter l'eau de rose. Torréfier la cardamome écrasée à feu doux. Verser le lait et laisser infuser environ 15 minutes. Filtrer et assaisonner. Émulsionner à l'aide d'un mixer plongeant. Chauffer une poêle avec de l'huile d'olive. Marquer les pièces de taureau et colorer sur toutes les faces. Ajouter le beurre et arroser la viande avec la matière grasse afin de la nourrir. L'assaisonner à cet instant avec la fleur de sel et le poivre du moulin, puis en râpant la cardamome sur les tranches de taureau.

DRESSAGE

Poser la purée de légumes dans le fond de l'assiette. Déposer la viande et recouvrir d'émulsion à la cardamome.