



AVEC GOÛT

ZESTES D'HIVER

Dans le Sud, aux premières gelées explosent les vergers d'agrumes avec des envies d'histoires à raconter sur fond de recettes zestées comme celles qui ont réuni trois talents – le Domaine du Jasson, le chef Matthieu Roche et la Maison Archik – pour vous les faire partager !

PAR Julie Chanut PHOTOS Valérie Lhomme



Crèmeux mandarine, émulsion
amande, huile citronnée

PAGE DE GAUCHE

Au Domaine du Jasson, à La Londe-les-Maures, mandariniers et kumquats supportent les hivers du Sud à côté d'oliviers centenaires.

CI-CONTRE

Dessert mandarine et amande comme un calisson de Provence déstructuré, filet d'huile d'olive aux agrumes Agrulive du Domaine du Jasson, coupe en grès émaillé, Christiane Perrochon, serviettes, Zodio.



1. 2.

CI-CONTRE

1. La collection d'agrumes du domaine, protégée du froid et de la lumière par une serre chaulée dont le toit s'ouvre au printemps pour la pollinisation des abeilles.

2. En extérieur, les kumquats, minifruits ovales à la saveur acide.

3. Croisement de la mandarine sauvage et du *Citrus ichangensis*, un yuzu « citron japonais » à l'écorce parfumée.

4. Kumquats en liberté.

PAGE DE DROITE

5. Nature morte citron caviar, combawa et cédrat corse, assiette Christiane Perrochon, fonds, Mercadier, spécialiste en béton ciré et peinture décorative.

6. Cédrat main de Bouddha offert à la divinité au Nouvel An comme une prière.

7. Originaire des forêts vierges d'Australie, rare et oblong, le citron caviar cache une myriade de petites capsules croquantes.

8. Tagine revisité.

9. Philippe Carra dirige la production en famille, avec son père Pierre.





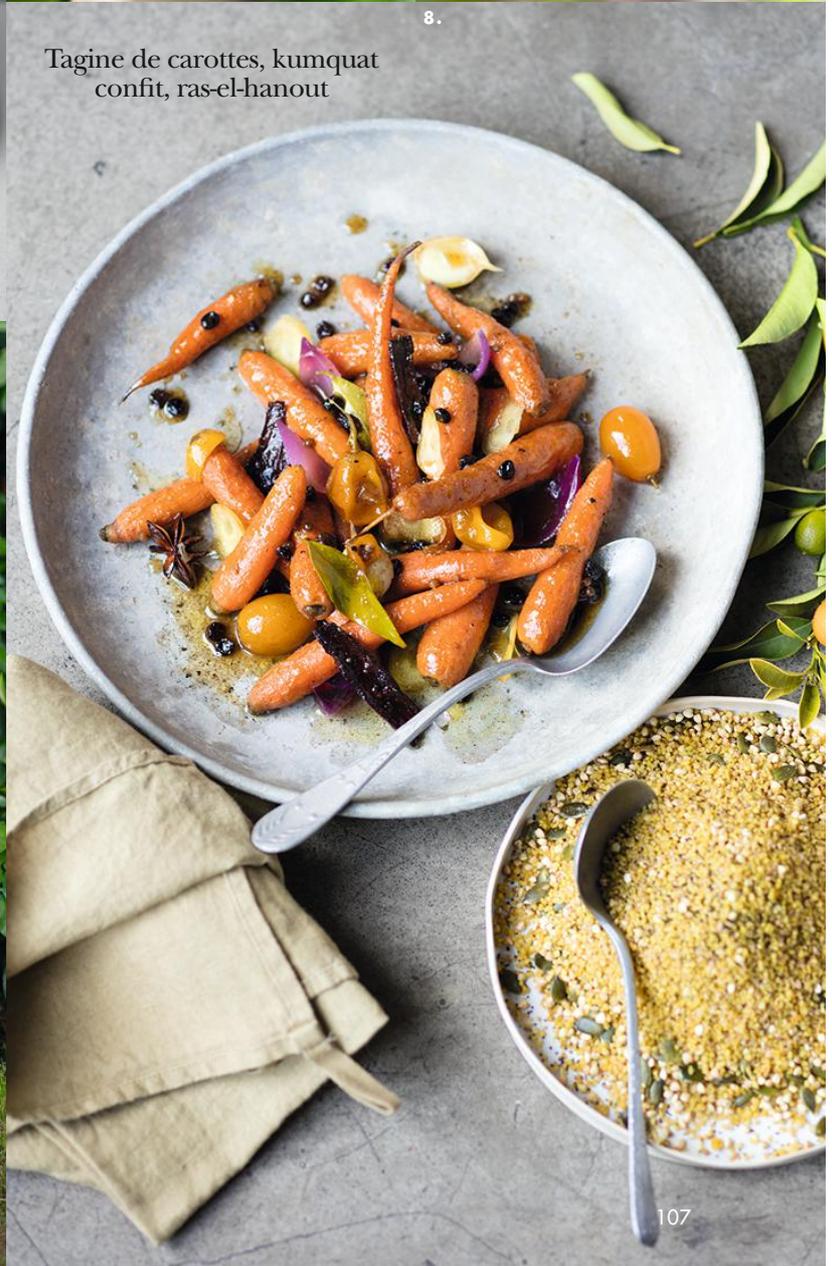
5. 6.



7.

8.

Tagine de carottes, kumquat confit, ras-el-hanout



9.





1.



2.



3.



4.



5.

Grecques de choux multicolores
à la main de Bouddha

Une aventure épicurienne autour des agrumes rares qui débute dans le Var, à La Londe-les-Maures... là où climat et nature profonde de la terre (acide et peu calcaire) ont fait le lit d'un verger couru par les grands chefs de la région. Au Domaine du Jasson, côtoyant les milliers d'oliviers dont les fruits donneront des nectars verts, noirs ou aromatisés aux agrumes, une serre aux vitres chaulées abrite une collection d'exception. Y pénétrer est source d'émerveillement. Cueillir et savourer le fruit à même l'arbre ramène directement à l'enfance, au temps où les mandarines avaient encore le parfum de mandarines... Ici, il y a dix ans, pour remplacer la culture des fleurs coupées, la famille Carra plante des pieds d'agrumes achetés vers Perpignan chez Bachès, référence absolue en la matière. Aucun traitement, juste de l'huile de paraffine pour étouffer les insectes et de la chaux pour filtrer la lumière à travers la serre: « Ça pousse tout seul ici! » Citrons galets, citrons de La Valette, citrons caviar, cédrats corses, mains de Bouddha, combawas, yuzus, kumquats, pomelos Ruby Star, mandarines Satsuma ou Blidah... À nos côtés, le chef Matthieu Roche fait son marché. Jeune talent acclamé à Paris au sein du restaurant Semilla, Aixois revenu vivre à Marseille, bientôt propriétaire avec sa compagne Camille Fromont du restaurant Ourea, il imagine déjà ce qu'il fera de ces saveurs acidulées...

PAGE DE GAUCHE

1. Un citronnier de Provence, variété La Valette, plie sous le poids de ses fruits, dont le goût se rapproche de celui des lime de Tahiti.
2. Hybridation naturelle entre le pamplemousse et l'orange, un pomelo Ruby Star aux notes

sucrées bien équilibrées. Vitamines garanties à gogo !
3. Le chef Matthieu Roche.
4. Bocal de citrons confits au sel sur une table basse « Galet » en béton kaki de Salomé de Fontainieu et Mercadier Édition.
5. Entrée zestée dans

une coupe en grès émaillé Christiane Perrochon, fond, Mercadier.

CI-CONTRE

6. Rougets sur assiette en grès émaillé, Margot Lhomme. Serviette jaune en lin, Zodio.
7. Corail des mers et billes de citron caviar.

La pulpe rouge et gorgée de soleil du pomelo juste en carpaccio, relevée de fenouil et cumin. Les doigts de la main de Bouddha émincés saupoudrant de douceur une grecque de choux multicolores. Les petites capsules explosives et musclées du citron caviar twistant une rémoulade de céleri au creux d'un oursin iodé. L'acidité du kumquat apprivoisée en confit sucré sur les épices d'un tagine de carottes. Le bos-selé cédrat corse au goût boisé en palets blanchis avec courge et raviolis à la brousse. Des feuilles de combawa pour réveiller la chair d'un rôti de veau. Des mandarines Blidah aux allures de confiserie en nage de champagne ou en crémeux... Des plats au savoir-faire enlevé, empreints d'une poésie propre à la sensibilité toute en retenue de Matthieu et nourris des touches méditerranéennes de son enfance, une cuisine concoctée le temps d'un repas éphémère dans les murs de la maison Archik. Dernier maillon de notre trio d'épicuriens, Amandine et Sébastien Coquerel invitent dans leur agence immobilière marseillaise pas comme les autres. Archik, conçue comme une maison, pense et rénove l'architecture en biens à vendre, clés en main ou à revisiter avec son équipe d'architectes et de paysagistes. Un lieu à l'image de leur philosophie de vie, dans lequel s'égrainent des expositions, des projets d'artistes en résidence, mais aussi un cocon privilégié de dîners-découvertes... comme celui-ci !



Rougets barbets en escabèche



Oursin dans sa coquille, rémoulade de céleri, cédrat, citron caviar



Quasi de veau rôti en feuille de combawa



Ceviche de dorade rose, mandarine Blidah, gelée d'agrumes



Ravioles de brousse, courge de Nice, cédrat



PAGE DE GAUCHE

1. Festin dressé dans la maison Archik à Marseille qui mêle murs patinés et sols en béton à du mobilier

design. Bureau en bois « Opu(s) » édité par Archik, tabourets en liège, Nova Obiecta, coussins, Relax Factory, carafes, Zódio.

2. Rôti en feuilles < de combawa posé sur un *day bed* en lave noire du Vésuve réalisé par Charlotte Julliard, designer exposée chez

Archik, pile d'assiettes, Margot Lhomme.

3. Chair translucide et suprêmes orangés sur assiette en grès, Christiane Perrochon.

4. Matthieu Roche en cuisine et sa compagne Camille Fromont en salle et à la carte des vins. Le jeune couple ouvrira bientôt à

Marseille son premier restaurant, Ourea.

5. Kumquats.

PAGE DE DROITE
Cercles gourmands.



1. 2.
3.

Nage d'agrumes au champagne,
sorbet fenouil sauvage



Carpaccio de pomelos
rose, fenouil



4. 5.





Bocal de mandarines
confites

PAGE DE GAUCHE

1. Aux combawas jaunes et mûrs tombés de l'arbre, préférez le combawa encore vert foncé ! Délicieuses en

cuisine, conservez ses feuilles congelées plutôt que séchées...

2. Pomelo Ruby Star frais et confit avec fenouil, pois chiches

et cumin, assiette,

Christiane Perrochon.

3. Dessert rafraîchissant et pétillant dans une coupe et un bol en grès émaillé Margot Lhomme,

fond Mercadier.

4. Rubans odorants, arôme intense et sucré, de la mandarine Blidah.

5. Kumquat à croquer après l'avoir légèrement

pressé pour faire ressortir sa suavité citronnée.

PAGE DE DROITE
Bocal de mandarines

confites sur un fond d'enduit « Pur Métal », finition laiton et effet végétal par Mercadier.
Recettes page 150
Adresses page 152