



UN LIEU, UN CHEF

# TROIS CHEFS ÉTOILÉS POUR UN PIQUE-NIQUE



Avec les beaux jours, voici revenu le temps des déjeuners sur l’herbe. Oubliez les banals sandwiches et craquez pour des repas préparés par trois de nos chefs les plus talentueux.

PAR VÉRONIQUE ANDRÉ

Cette année, les vacances seront l’occasion pour la plupart d’entre nous de redécouvrir les charmes de la France... À la campagne, en bord de mer ou à la montagne, l’heure sera à la décontraction et à la convivialité. Et, pour le déjeuner, quoi de mieux qu’un panier pique-nique ? Nous avons demandé à trois chefs étoilés, officiant dans des éta-

blissements membres de l’association Relais & Châteaux, de nous composer le menu d’un repas sur l’herbe. Ambassadeurs d’une gastronomie française qu’ils font rayonner chacun dans leur région, ils ont mis le même talent à imaginer des recettes simples et délicieuses. Ne manquent plus que le plaid, les couverts et la glacière ! L’été promet d’être gourmand. ♦



La cuisine de Cédric Béchade privilégie les recettes du terroir basque, qu'il revisite à sa manière, leur conférant des accents de modernité.



PHOTOS : SERVICE DE PRESSE

Nous sommes ici au Pays basque, entre mer et montagne, au Relais & Châteaux de Cédric Béchade, chef étoilé de l'Auberge Basque. Une maison séculaire à la décoration contemporaine qui propose une cuisine d'auteur très recherchée. Pour l'été, on peut commander son panier aux accents basques pour aller pique-niquer sur les rives d'un des lacs de Biarritz, à la pointe de Saint-Jean-de-Luz ou en forêt à Anglet, ou pour un brunch au jardin. Dans un superbe panier en fibre de châtaignier

## Cédric Béchade L'Auberge Basque

sont disposés des produits de la région cuisinés maison. Côté salé : tortilla (recette ci-dessous), pâté en croûte, gâteau basque à l'ossau-iraty, jambon de cochon, fromages, mousseline de pomme de terre, légumes en croûte de sel et préparations printanières du moment. Côté sucré : gâteau basque au piment d'Espelette, la fameuse brioche de Saint-Pée-sur-Nive, gaufres, compotes, tartes aux fruits de saison, yaourts de la ferme voisine. ♦ [aubergebasque.com](http://aubergebasque.com)

### LA RECETTE DE CÉDRIC BÉCHADE TORTILLA

Pour 4 personnes - facile -  
préparation 10 min -  
cuisson 20 min + 6 min.



SERVICE DE PRESSE

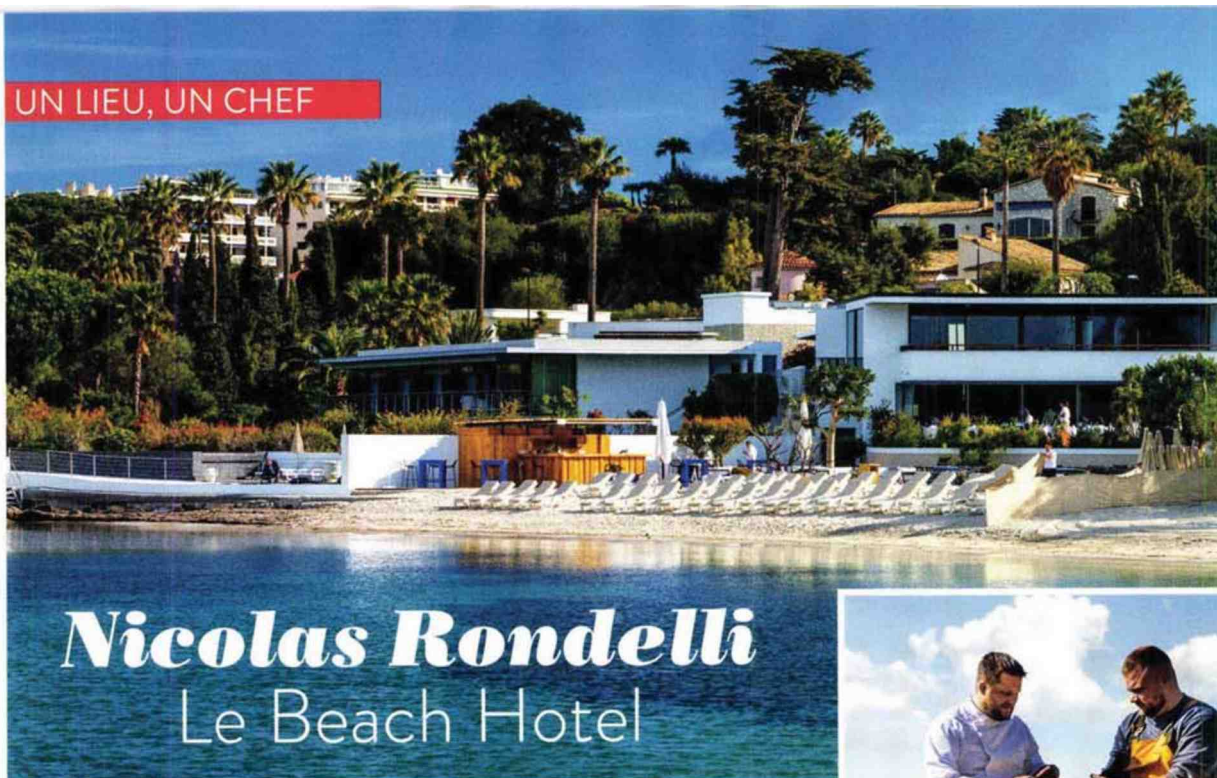
#### Ingrédients

4 œufs entiers • 1 échalote • 1 algue douce de Galice • 6 pommes de terre nouvelles • 1 tranche de ventrèche de porc • piment d'Espelette • fleurs de bourrache • huile d'olive • sel • poivre.

#### Préparation

Éplucher l'échalote, la tailler finement et la saisir dans une poêle avec de l'huile d'olive, saler et couvrir. Chauffer à feu moyen et laisser confire 20 min. Rôtir la tranche de ventrèche des deux côtés à feu bien chaud, tailler en mini-lardons. Éplucher les pommes de terre, les tailler finement à la mandoline pour obtenir des chips, frire à la friteuse à 180 °C,

égoutter et saler. Tremper l'algue rouge douce dans l'eau pour l'hydrater. Tailler en morceaux de 1 cm. Fouetter les œufs, assaisonner de sel et de piment d'Espelette, cuire à feu doux dans une poêle à rebords droits, remuer pendant la cuisson comme pour faire une omelette. Quand les œufs sont bien coagulés, ajouter les échalotes confites, la moitié des chips, l'algue et les mini-lardons, remuer, laisser cuire le fond de la tortilla 3 min et passer la face extérieure au grill 1 min pour finir de cuire les œufs. Retourner sur une assiette et dresser. Cette recette est aussi bonne chaude que froide, cette dernière solution étant idéale pour un panier pique-nique.



PHOTOS : ROZZO DE BORGIO

## Nicolas Rondelli Le Beach Hotel

Le Beach Hotel Cap d'Antibes est la perle contemporaine de la French Riviera. Avec sa déco épurée, l'hôtel cinq étoiles fut l'un des premiers de la Côte d'Azur à adopter l'esprit californien. Le chef Nicolas Rondelli, niçois d'origine, navigue entre tradition gastronomique française et répertoire méditerranéen. Amené à se réinventer en raison de la crise sanitaire, l'hôtel a livré ces derniers mois des menus à emporter. Si le restaurant gastronomique Les Pêcheurs surplombe la mer et fait face

aux îles de Lérins, le restaurant de plage se trouve les pieds dans l'eau. Il propose un savoureux et copieux panier pique-nique pour partir en excursion dans l'arrière-pays ou pour une balade en bateau. Il comprend une pissaladière, des petits farcis froids et des filets de rougets à l'escabèche. Mais, le roi de ce déjeuner en plein air, c'est le pan-bagnat (recette ci-dessous). En dessert, salade de fraises relevée de zestes et jus de citron. Et une bouteille de vin par panier. ♦

ca-beachhotel.com



Le Beach Hotel se dresse face aux îles de Lérins. Les produits de la mer occupent une place de choix dans la cuisine typiquement méditerranéenne du chef Nicolas Rondelli.



SERVICE DE PRESSE

### LA RECETTE DE NICOLAS RONDELLI PAN-BAGNAT

Pour 4 personnes - facile - préparation 20 min - cuisson 9 min.

#### Ingrédients

6 belles tomates • 4 artichauts  
• 1 concombre • 1 botte de radis  
• 200 g de fèves • 1 poivron vert long • 2 oignons nouveaux  
• 8 feuilles de basilic • 1 gousse d'ail  
• 12 filets d'anchois • 200 g de thon en boîte • 4 œufs • olives noires de Nice • huile d'olive • vinaigre de vin • 4 pains ronds.

#### Préparation

Cuire les œufs 9 min. Tailler 4 tomates, le concombre et les radis en rondelles. Tourner les artichauts, les émincer et les citronner légèrement pour éviter

qu'ils noircissent. Émincer finement les oignons nouveaux et le poivron. Ciseler le basilic. Mixer les deux dernières tomates dans un blinder avec un peu d'huile d'olive, la gousse d'ail épluchée, deux feuilles de basilic et un bon trait de vinaigre de vin. Assaisonner cette préparation de sel et poivre et ajouter du vinaigre à votre goût. Ouvrir le pan-bagnat en deux et, avec une cuillère, napper les demi-pains de coulis de tomates. Sur ces socles, dresser les tranches de tomates, d'œuf dur, de concombre, d'artichaut, de radis, de poivron, les fèves, terminer par le thon et les filets d'anchois, du basilic ciselé et des olives. Refermer les pans-bagnats, les filmer, puis les entreposer au frigo pour que le pain absorbe bien le jus et que les saveurs se diffusent.

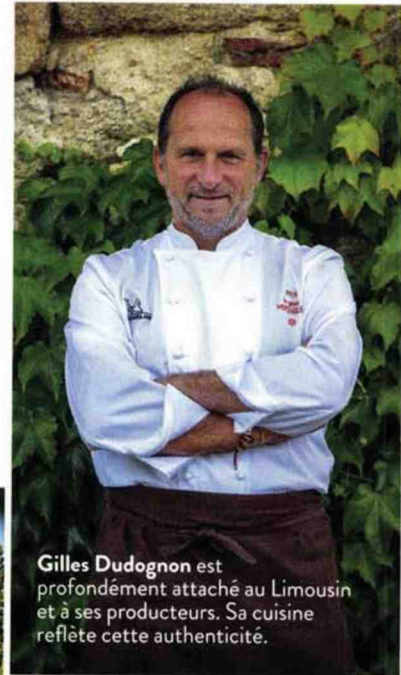
# Gilles Dudognon

## La Chapelle Saint Martin

**E**xpérience insolite dans cet hôtel du Limousin, qui propose de réserver dans une de ses Ruches à Manger – six cabanes isolées dans les plus beaux endroits d'un parc de 40 hectares. Le chef Gilles Dudognon livre en personne, avec son camion-cuisine, la recette du jour dans une cocotte en fonte, déposée sur un brasero, et le panier qui l'accompagne. Dans celui-ci, pain de campagne à la

bière, pain de seigle, focaccia à l'huile d'olive, pissaladière limousine, légumes à la croque au sel, niçoise de saison, tomates au basilic, navarin d'agneau, cannelés, sirop à la gauloise, babas B.B., brioches gourmandes, quatre-quarts, yaourts Saint Martin, pot de chocolat à tartiner, et une délicieuse tarte aux fraises et crème chiboust (recette ci-dessous). ♦

[chappellesaintmartin.com](http://chappellesaintmartin.com)



Gilles Dudognon est profondément attaché au Limousin et à ses producteurs. Sa cuisine reflète cette authenticité.



PHOTOS : SERVICE DE PRESSE

### LA RECETTE DE GILLES DUDOGNON TARTE AUX FRAISES

Pour 4 personnes - assez facile -  
préparation 35 min -  
cuisson 15 min + 4 min + 2 min.



SERVICE DE PRESSE

#### Ingrédients

400 g de fraises.

**Pour le sablé :** 30 g de jaunes d'œufs

● 65 g de sucre ● 75 g de beurre pommade ● 1 gousse de vanille  
● 100 g de farine ● 2 g de fleur de sel ● 5 g de levure.

**Pour la crème chiboust** (crème pâtissière allégée) : 500 ml de lait

● 60 g de jaunes d'œufs ● 25 g de sucre ● 25 g de Maïzena  
● 3 g de feuilles de gélatine.

**Pour la meringue :** 75 g de blancs d'œufs ● 75 g de sucre semoule  
● 25 g d'eau.

#### Préparation

**Sablé breton :** Mélanger le beurre en pommade, les graines d'une gousse de vanille, le sucre, la farine, la levure, le sel, puis les jaunes d'œufs, jusqu'à la formation d'une boule

homogène. L'étaler sur une épaisseur de 2 mm. Détailler un disque de 40 cm de diamètre. Cuire de 10 à 15 min à 180 °C dans un four ventilé sec.

**Crème chiboust :** Porter le lait à ébullition, blanchir les jaunes d'œufs avec le sucre et la Maïzena, mélanger les œufs blanchis avec le lait, puis cuire jusqu'à épaississement de la crème, ajouter la gélatine, fouetter, filmer, puis réserver à température ambiante.

**Meringue :** Cuire le sucre et l'eau à feu doux. Monter brièvement les blancs à l'aide d'un batteur, puis verser le sirop à 120 °C. Quand l'appareil à meringue atteint la température ambiante, l'incorporer à la crème pâtissière.

**Montage :** Pocher la crème chiboust sur une épaisseur uniforme de 5/10 mm sur le sablé. Disposer joliment les fraises taillées sur la tarte.