



2. 1.-2.-4. Murs couleur bleu paon, hommage aux influences Art déco de la ville, tables nappées de blanc, lumières tamisées pour une ambiance intimiste. 3. Sur les murs défilent des images projetées, instantanés des souvenirs du couple.



4.

LÆTITIA ET JULIEN PILATI

chez Pure & V

par Maison Joia, à Nice

LE COUPLE VIENT D'OUVRIR SA MAISON QU'ILS VEULENT DIFFÉRENTE. DANS LE LIEU ÉLÉGANT ET INTIME, ILS CONTENT UN RÉCIT D'ÉMOTION ET RENDENT HOMMAGE À LA GRANDE CUISINE FRANÇAISE. Par Sophie Menut Yovanovitch

C'est une histoire qui se raconte à deux. Lætitia et Julien se sont rencontrés dans le Vaucluse en 2017.

Elle, Bretonne, rentrait en France après cinq ans passés sur l'île de Malte où elle travaillait dans l'événementiel. Lui, Champenois, avait grandi dans les cuisines de ses parents restaurateurs et ne se voyait pas faire autre chose que devenir chef. Hélène Darroze, Arnaud Lallement, Michel Sarran... ses passages dans les grandes maisons lui avaient appris la maîtrise. Il était temps pour lui de jouer sa propre partition.

Lorsque Lætitia achète une épicerie à Nice, celle-ci se transforme vite et devient une table un peu confidentielle qui invite au voyage culinaire, lui au piano, elle en maîtresse de maison. Très vite, le lieu rencontre le succès et devient trop petit pour les amoureux. Le restaurant gastronomique de la sommelière Vanessa Masséa est à vendre. Voilà l'occasion de créer un lieu à leur image et d'y transposer leur état d'esprit. Le couple s'installe à deux pas du Lycée Masséna, dans le quartier Carabacel. Ils transforment le restaurant en cocon intimiste aux allures de club privé un peu select. Murs couleur bleu paon, en hommage aux influences Art déco que l'on retrouve partout dans la ville, objets chinés, chaises en tissu moutarde, lumière tamisée.

On monte la volée de marches pour prendre l'apéritif dans le salon, pensé comme un lieu de rencontre, face à la cave à vins vitrée qui fait de l'œil aux clients, avant de redescendre découvrir le menu terre et mer ou végétal, selon son choix.



Dans cette ambiance feutrée, les plats défilent, présentés par Lætitia et son équipe en salle. C'est elle aussi qui a constitué la carte des vins (déjà plus de 100 références) entre flacons de grandes maisons et pépites à découvrir. Cinq maisons de champagne, toutes amies de la famille de Julien, se retrouvent à la carte dans pas moins de 22 cuvées différentes. La sélection pointue mixe vins naturels, bio et vigneron à découvrir.

Une maison à leur image

Sur les tables nappées de blanc immaculé, on retrouve l'argenterie de la maison Ercuis et la vaisselle de chez J.L. Coquet et Jaune de Chrome. Dans les assiettes, c'est la grande cuisine classique qui se présente en habit de fête, avec de fortes inspirations marines, dans laquelle se mêlent les hommages à la Bretagne de son épouse et les influences niçoises. Le couple, très sensible au bio, ne transige pas sur l'origine des produits. Seuls à Nice à avoir décroché la certification « Écotable » ils viennent, dans la mesure du possible, du plus près de chez eux : les produits laitiers d'une ferme alentour, les fraises d'un petit producteur voisin, le safran et les fleurs comestibles de chez leur paysan à Saint-Jeannet, tout près de la cité niçoise. La vingtaine de convives voit défiler un menu qui mêle surprise, technique, amour des ingrédients et délicatesse. Sur les murs défilent des images projetées, instantanés de leur souvenir entre vues de Bretagne et caves de champagne. On ressort un peu étourdi de retrouver la vraie vie après cette parenthèse enchantée pleine de joie et de gourmandise.

12 QUESTIONS À... JULIEN PILATI

• **Votre principale qualité ?**

La générosité, l'envie de faire plaisir. Dans l'assiette comme dans la vie.

• **Votre principal défaut ?**

L'exigence. Que je peux avoir envers moi-même et ceux qui m'entourent.

• **Où vous sentez-vous bien ?**

En Bretagne avec ma famille, plus particulièrement à la pointe de la baie de Saint-Cast-le-Guildo, avec ma canne à pêche et mon fils qui décroche le poisson de l'hameçon.

• **Jamais sans ? Votre instrument de cuisine préféré ?**

Ma petite spatule, pour porter, déposer, lisser, un instrument aussi bien pour pâtisser que cuisiner.

• **Vous avez toujours dans votre frigo ?**

Du beurre, et surtout du beurre salé car ma femme est Bretonne et il est hors de question de lui faire manger du beurre doux.

• **Si vous étiez un plat ?**

Des cuisses de grenouille ! Un plat de pure tradition française, que je prenais plaisir à manger à Lyon, quand j'étais en stage à Roanne. Aujourd'hui, c'est avec

ma femme que je partage ce plaisir. Un plat qui rebute nos amis anglo-saxons, qui sont conquis une fois passé le pas de la première bouchée. C'est un plat simple et audacieux.

• **Le plat que vous auriez aimé inventer ?**

Le saumon à l'oseille, simple, moderne, intemporel, graphique. Si peu d'ingrédients pour transcender le palais ! Beaucoup de chefs rêveraient d'avoir trouvé cette combinaison gagnante.

• **Votre boisson préférée ?**

Le champagne, bien sûr !

• **Le cuisinier qui vous inspire ou qui vous a inspiré ?**

Jean-Louis Milon, qui quand j'ai passé mon CAP a pris le temps de m'aider à finir ma formation et m'a appris des choses que je n'avais jamais connues dans les gastros. Il a eu la patience et l'envie de me transmettre les essentiels. C'est un chef de restaurant de quartier, un excellent cuisinier, qui vient juste de vendre son restaurant (Le Jam'in, à Reims) à 70 ans, et avec qui je suis toujours en relation depuis 25 ans.

• **Si vous n'étiez pas cuisinier ?**

Je ne me suis jamais posé la question.



• **Votre livre préféré ?**

L'Alchimiste, de Paolo Coelho. C'est un ouvrage simple mais profond, un peu comme ma cuisine ! Un voyage spirituel, intérieur, qui pousse à écouter son cœur, à réaliser ses rêves, sans craindre d'échouer.

• **Votre loisir préféré ?**

La pêche, pour le côté évasion, la détente de l'esprit pendant l'attente, les pensées qui vagabondent, l'imagination... et le retour à la réalité quand le poisson mord à l'hameçon et qu'il faut s'atteler à le ramener.

VOS 4 INGRÉDIENTS FÉTICHES



La fleur de sel

Sa récolte si délicate m'a toujours touché, j'aime l'idée de le retrouver, si naturel, dans un pot à portée de main. Il est indispensable pour sublimer les saveurs.



Le sarrasin

Pour la Bretagne des vacances, la liberté d'esprit mais surtout le côté ancestral de cette petite graine. Son côté brut peut aussi être très doux. Je l'égrène dans de nombreuses recettes.



Le beurre

C'est un ingrédient qui se suffit à lui-même, mais qui peut aussi être un exhausteur de goût. Mélangé à du sarrasin et de la fleur de sel, c'est exceptionnel !



La farine

C'est l'apprentissage de la vie, la matière première culturelle, le bon pain. C'est la première recette que j'ai apprise à l'école. Enfant, j'allais faire les moissons. On peut en faire tant de choses.

FLEUR DE SAINT-JACQUES, POMME CELERI

POUR 4 PERS. • PRÉPARATION 30 MIN • PAS DE CUISSON • UN PEU DÉLICAT • ABORDABLE

- 12 coquilles Saint-Jacques sans corail
- 4 pommes vertes • 2 branches de céleri avec leurs feuilles • 2 clémentines
- 3 c. à soupe d'huile d'olive • Sel • Poivre

1. Essuyez les saint-jacques et coupez-les en rondelles horizontales le plus finement possible. Exprimez le jus des clémentines. Mélangez le jus et l'huile. Salez, poivrez et versez sur les coquilles. Laissez-les au froid pendant au moins 1 h.

2. Pelez et épépinez 3 pommes et coupez-les en fins quartiers à l'aide d'une mandoline.

3. Lavez la dernière pomme, ôtez ses pépins et passez-la dans l'extracteur de jus avec le céleri et ses feuilles. Laissez le jus obtenu au froid.

4. Posez les coquilles sur 1 grande feuille de papier film en formant 4 bandes et en les faisant se chevaucher un peu, surmontez-les avec les pommes, assaisonnez et roulez délicatement les bandes pour former « une fleur ». Posez-la au milieu d'une assiette creuse et versez le jus pomme céleri tout autour. Servez bien froid.

LE CONSEIL DE JULIEN : décorez avec des pétales de fleurs comestibles.

NOTRE BON ACCORD : un patrimoine blanc (Corse).





ROUGET MÉDITERRANÉEN CONFIT, BOUILLON BUTTERNUT CORIANDRE FRAÎCHE

POUR 6 PERS. • PRÉPARATION 40 MIN • CUISSON 1 H • ASSEZ FACILE • ABORDABLE

- 3 gros rougets (500-700 g) • 90 g de sucre • 10 cl d'huile d'olive extra-vierge • 90 g de fleur de sel. POUR LE BOUILLON :
- Les arrêtes + les têtes de rouget • 6 blancs d'œufs • 1 branche de céleri • 1 oignon • 1 carotte • 1 gousse d'ail • 15 cl de vin blanc
- Filaments de safran. POUR LE BUTTERNUT : • 1 butternut • 5 brins de coriandre • 15 g de beurre • 15 g de vergeoise • Fleur de sel

1. Demandez au poissonnier de lever les filets de poisson et désarrêtez-les soigneusement. Conservez têtes et arêtes. Préparez le bouillon de rouget. Faites rôtir têtes et arêtes avec l'oignon, la carotte, la gousse d'ail coupée en morceaux au four à 180 °C dans 1 plat à gratin pendant 20 min. Déglacez au vin blanc et grattez les sucs. Renversez le tout dans 1 faitout, ajoutez la branche de céleri, couvrez d'eau, portez à faible ébullition. Écumez et laissez infuser pendant 1 h à feu doux.

2. Préparez les poissons. Mélangez le sucre et la fleur de sel. Disposez les filets dans 1 plat, peau dessous, recouvrez la chair du mélange. Réservez pendant 18 min au froid. Dessalez-les sous l'eau fraîche et séchez-les. Placez-les dans 1 plat, couvrez d'huile et laissez au froid.

3. Réalisez des billes ou des cubes dans le butternut et glacez-les dans 1 sauteuse avec le beurre, la vergeoise, le sel et 1 peu de bouillon de rouget.

4. Passez le bouillon à travers 1 chinois. Battez les blancs d'œufs légèrement puis versez-les dans le bouillon pour coaguler les impuretés et les retirer. Ajoutez le safran. Assaisonnez.

5. Pratiquez des petites entailles sur la peau des rougets. Faites dorer la peau au chalumeau sans cuire la chair. Dans 1 assiette creuse chaude, déposez les butternuts glacés, ajoutez quelques feuilles de coriandre, posez le rouget confit et versez le bouillon clarifié très chaud en soupière.

NOTRE BON ACCORD : un hautes-côtes-de-Nuits ou un chablis (Bourgogne).

GÂTEAU À LA CLÉMENTINE CORSE

POUR 6/8 PERS • PRÉPARATION 20 MIN
• CUISSON 50 MIN • FACILE • BON MARCHÉ

POUR LE SIROP : • 6 clémentines • 10 g de sarrasin grillé • 50 g de sucre • Quelques pistils de safran. **POUR LE GÂTEAU :**

• 6 clémentines corses • 3 œufs • 90 g de beurre • 125 g de farine • 125 g de sucre • 1/2 paquet de levure alsacienne • 1 paquet de sucre vanillé ou 1 gousse de vanille bourbon • 1 pincée de fleur de sel.

POUR LA CHANTILLY : • 25 cl de crème végétale • 75 g de vergeoise • 100 g de brocciu

1. Préparez le sirop. Faites chauffer 5 cl d'eau avec le sucre, le jus des clémentines, le sarrasin et le safran. Portez à ébullition pendant 3 min et laissez infuser pendant 1 nuit au réfrigérateur.

2. Préparez le gâteau. Mélangez les jaunes d'œufs, le sucre, puis ajoutez le jus et les zestes de clémentine. Ajoutez ensuite la farine, la levure, le sucre vanillé ou les graines de vanille, puis terminez avec le beurre fondu. Battez les blancs en neige avec la fleur de sel. Incorporez délicatement les blancs à la préparation en mouvements circulaires. Beurrez 1 moule à manqué et enfournez à 140 °C pour 50 min.

3. Préparez la chantilly. Montez la crème végétale en chantilly en ajoutant la vergeoise dès le début du foisonnement. Quand la chantilly est montée, ajoutez le brocciu. Faites foisonner pendant 1 min à grande vitesse. Réservez au frais.

4. Déposez 1 tranche de gâteau de clémentine par assiette. Posez une belle quenelle de chantilly. Arrosez le biscuit avec le sirop juste avant de déguster.

LE CONSEIL DE JULIEN : si vous utilisez des moules individuels, réduisez la cuisson à 30 min.

NOTRE BON ACCORD : un sauternes ou un champagne rosé.