

À LA CARTE par Thibaut Danancher



DEMANDEZ LE MENU...

La table

La 6, nichée dans un coin du restaurant avec vue d'ensemble sur la salle.

Le plus

La carte des vins mettant sur le devant du verre les crus de Provence.

Le plan B

Le Saint-Estève, aux Lodges Sainte-Victoire, 2250, route Cézanne, Aix-en-Provence (Bouches-du-Rhône).

04.42.27.10.14.

Le chef Dan Bessoudo dans sa nouvelle Table de Ventabren.

Le show Dan Bessoudo

Laissez-vous bercer par l'envoûtant paysage d'un tableau de Cézanne: l'étang de Berre au premier plan, la vallée de l'Arc en toile de fond. Voilà le spectaculaire panorama s'offrant à vous depuis La Table de Ventabren nouvelle version, à une quinzaine de kilomètres d'Aix-en-Provence. Dan Bessoudo a revu entièrement la

décoration de sa maison l'été dernier. Le garçon de Toulon a fait sortir de terre une cuisine ouverte, doté le plafond de sa salle de miroirs aux déroutantes formes géométriques et glissé une époustouflante baie vitrée intégrale. Le chef millésime 1971 passé à Paris par Guy Savoy, Le Laurentère Philippe Braun et Les Elysées du Vernet

époque Alain Solivères joue dans son antre une émouvante sonate.

La carotte se met dans tous ses états: marinée, en semi-freddo, pickles, gelée et jus. La déconcertante soupe froide de poissons de roche – on ne vous en dit pas plus! – s'acquine avec un aioli safrané, du fenouil croquant, une rouelle de pomme de terre en vinaigrette, des tomates-cerises et des biscottes de pain. Le foie gras de canard mi-cuit se sent pousser des ailes avec des figes et des betteraves en aigre-doux et en espuma. Le bar de ligne en écailles soufflées parade face à des macaronis, une concassée de tomates et des coquillages du moment. La longe de veau s'encanaille d'un palet de courge, de chou pak choï farci de blettes mijotées et de voiles de parmesan. En guise de dessert, un parfait de pommes rôties coiffé d'un crumble d'avoine fondant devant un sorbet au raisin noir. Ultime fulgurance de Dan Bessoudo en plein show... ■

La Table de Ventabren, 1, rue Frédéric-Mistral, Ventabren (Bouches-du-Rhône). 04.42.28.79.33. Menus: 43 € (déjeuner), 72 €, 88 €, 102 €. Carte: de 51 à 136 €.



SOUPE FROIDE DE POISSONS DE ROCHE

Le secret de Dan Bessoudo

On vide et on rince les poissons. On les coupe en morceaux. On réserve au frais. On fait suer la garniture aromatique (ail, oignon et fenouil) à l'huile d'olive dans un rondou. On ajoute un concentré de tomates. On retire du feu. On fait colorer les poissons à l'huile d'olive dans une poêle. On les met dans le rondou. On mouille avec de l'eau. On ajoute du piment de Cayenne et des grains de fenouil. On cuit quarante-cinq minutes à frémissement. On dépose un trait de pastis et du safran. On mixe au blender.

Le produit

Les poissons de roche (rouget grondin, rascasse, girelle, roucaou, congre, vive...) proviennent de pêcheurs de petit bateau de Martigues, dans les Bouches-du-Rhône.