

46 **ma**recette



# Soupe froide de gariguettes du **Café de Paris**

Frais, parfumé original... Christophe Chiavola, chef du Café de Paris, propose un dessert de saison : la soupe froide de gariguettes et mûres à l'orange et au banyuls. En avant les papilles.

**INGRÉDIENTS**

- 500 g de fraises gariguettes
- 200 g de mûres
- 60 g de sucre cristal
- une badiane anisée
- 2 bâtons de cannelle
- 1 fruit de la Passion
- 2 oranges
- 1 verre de banyuls
- 100 g de beurre
- du "4 épices" (poivre moulu, muscade râpée, girofle et cannelle en poudre et – parfois – du gingembre)
- glace à la verveine de chez "Frigexquis", glacier à Gigean.

**PRÉPARATION**

- Laver, équeuter et couper les gariguettes ainsi que les mûres.
- Faire fondre le beurre et poêler les gariguettes avec le sucre cristal. Faire de même avec les mûres.
- Mélanger les gariguettes et les mûres dans une poêle en incorporant la cannelle, l'anis étoilé et la chair du fruit de la Passion. Laisser cuire 2 min à feu doux.
- Peler avec un économiseur l'orange pour ne récupérer que la première peau, car la peau blanche donne de l'amertume. La tailler

en fine brunoise et l'incorporer au mélange.

- Couper les oranges en deux et les presser. Les ajouter au mélange, puis verser le banyuls.
- Ajouter les zestes d'orange avec le jus pressé.
- Laisser cuire 2 minutes.
- Flamber et refroidir aussitôt.
- Dresser la soupe de gariguettes et mûres au banyuls dans une assiette creuse et ajouter la glace ou le sorbet au centre.
- Saupoudrer avec un peu de 4 épices au dernier moment.



**1** Des ingrédients de saison

PAGES RÉALISÉES PAR MICHEL DÉMELIN /  
PHOTOS MICHEL DÉMELIN /

Christophe Chiavola (2<sup>e</sup> en partant de la droite) entouré de ses assistants. Il a notamment fait ses classes chez le grand traiteur-pâtissier Lenôtre.

UN PRODUIT

**Le banyuls du Clos de Paulilles**



★ Le vignoble du Clos de Paulilles, en pays catalan, ceinture une baie, site classé et préservé de toute construction. 80 hectares de vignes qui descendent, en terrasses, jusqu'à la Méditerranée exploités par la famille Dauré. Sol de sieste très peu fertile, vignes sous influence méditerranéenne, climat sec, faibles rendements... ce terroir d'exception produit ce vin doux formidable qu'est le célèbre banyuls. Composé à 100 % de grenache noir porté au maximum de sa maturité et reflétant

d'extraordinaires arômes de chair de cerise, de mûre, de cassis, de confiture de myrtille illustrant un corps gras, ample et d'une incroyable longueur en bouche, voilà un vin particulièrement indiqué pour les préparations au chocolat, les desserts aux fruits rouges, le foie gras mi-cuit, les fromages bleus. Servir légèrement frais (14°).  
[www.clos-de-paulilles.com](http://www.clos-de-paulilles.com)

► ADRESSE

Le Café de Paris  
2 rue Frédéric-Mistral,  
34200 Sète  
Tél. 04 67 43 59 25



# Christophe Chiavola donne le ton au Café de Paris

Responsable des cuisines d'un des établissements les plus en vue de Sète, il mise sur une cuisine de fraîcheur et de tradition, mais non dénuée de créativité.

Christophe Chiavola règne sur les cuisines du Café de Paris, un des fleurons du tourisme sèteois.

Originaire d'Ancey, il a grandi à Perpignan où il a fait ses premiers pas dans le métier. Il poursuit sa formation chez Lenôtre, l'illustre pâtissier, traiteur, chocolatier, confiseur. Après avoir créé une entreprise à Perpignan et avoir travaillé comme chef dans un établissement du Var, il débarque à Sète pour l'ouverture du restaurant de l'Hôtel de Paris.

Encensé par la presse nationale, l'endroit est magique et d'ailleurs voulu comme tel par Gilbert Ganivenq, son propriétaire, grand amateur d'art. Pour répondre à un décor haut de gamme (Di Rosa,

Combas, Ben ne sont jamais très loin), il fallait une cuisine de même niveau. Défi qu'a su relever Christophe Chiavola en élaborant une carte variée, respectueuse des traditions et tout à fait abordable vue sous l'angle du portefeuille.

Au menu, beaucoup de poisson. Autre particularité du Café de Paris: de grands produits du terroir comme le veau d'Aveyron, le bœuf d'Aubrac, le porcelet français. Ou encore, plus rare mais exceptionnel, le safran du Languedoc, cultivé par Bruno Bousquet à Vailhauquès, près de Montpellier. Tous les troisièmes jeudis du mois, Christophe Chiavola propose une soirée découverte autour d'un menu dégustation inédit avec, chaque fois, une

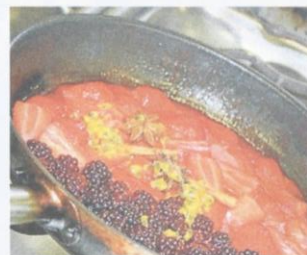
part de mystère: il s'agit de déceler, dans chacun des plats, le mets rare ou oublié, que le chef a souhaité présenter. Autre idée originale, les dimanches "cuisine ouverte". Ouverte à qui? Aux Sèteois, naturellement. À tous ceux qui assurent que leur père faisait les meilleurs encornets farcis, que leur grand-mère était la reine des tielles... Christophe Chiavola ouvre la cuisine du Café de Paris à tous ceux qui se sentent capables de rendre hommage au talent familial. Première à essayer les pâtes, en avril: Régine Contini et sa macaronade. Régine Contini, championne du monde 1996! Le chef règne sur les pianos du Café de Paris, mais est capable de les partager. Très rare. ■



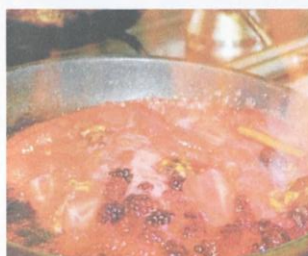
2 On lave soigneusement les fruits avant de les couper.



3 Gariguettes puis mûres sont légèrement cuites dans du beurre fondu.



4 Puis on ajoute les autres fruits.



5 On laisse cuire deux minutes à feu doux.



6 On incorpore la peau d'orange taillée en fine brunoise.



7 Le banyuls, voilà la différence.