

Villeneuve-Loubet, une fête digne de l'enfant du pays...



Quand Villeneuve-Loubet fête la gastronomie, c'est toujours avec le dosage gagnant de la créativité et de la convivialité, sous le regard de l'enfant du pays, Auguste Escoffier. Dans l'enceinte du Pôle Culturel éponyme, c'est un public nombreux qui est venu admirer les 14 et 15 septembre derniers une pléiade de chefs à l'œuvre. Dans le même espace, on pouvait déambuler et faire ses achats au marché des saveurs, rencontrer comédiens, musiciens et auteurs.

Une manière de montrer que la gastronomie peut être l'élément fédérateur d'un patrimoine bien plus large que le rebord des assiettes artistement dressées par le

talent de nos cuisiniers.

Les Nouvelles Gastronomiques Côte d'Azur et Monaco étaient présentes sur place le dimanche 15 Septembre avec la conférence de Fabrice Roy sur les richesses de notre terroir.

Elles vous offrent la recette que les chefs Akhara Chay et Aurélien Nourry ont concocté dans l'espace de démonstration devant plus d'une centaine de gourmets....

La recette d'Akhara Chay (la Vague de Saint-Paul) et d'Aurélien Nourry (Le Millésime - Nice)



Akhara Chay et Aurélien Nourry en pleine préparation. © Fabrice Roy
Grosse affluence pour regarder en direct **Akhara Chay** et **Aurélien Nourry** réaliser la recette dont nous vous offrons l'intégrale ci-dessous. Ils avaient été précédés par **Théodora Hauzer** (le Flora - Villeneuve-Loubet) et **Nhut Nguyen** (le Grain de Sel-Cannes) accompagnés de l'acteur Stéphane Freiss...

« Ceviche de thon et saumon aux cébettes de Provence, vinaigrette au lait de Coco punchée à la citronnelle et citron vert, vermicelles frits en salade »

Pour 4 personnes

Ingrédients

200g de thon rouge
200g de saumon label rouge
3 tiges de cébette de Provence
Une botte de coriandre fraîche
Un citron vert, zeste et jus
Un citron jaune, zeste et jus
Une échalote

Huile d'olive extra vierge
Sel fin, poivre, fleur de sel, piment d'Espelette.

Pour la sauce vinaigrette

Un litre de lait de coco
3 bâtons de citronnelle
50g de gingembre
5 feuilles de citron
5 à 8 cl de vinaigre de cidre
Deux citrons verts en jus
25cl d'huile de tournesol.

Pour la finition

Vermicelles de riz
Coriandre fraîche
Menthe feuille
Ciboulette
Fleurs comestibles
Fleur de sel, piment d'Espelette
Sauce Nuoc Mam



L'assiette dressée © Fabrice Roy

Progression

Céviche

Tailler le thon et le saumon sans peau en petits dés. Réserver au frais dans un saladier
Ciseler très finement l'échalote
Zester les citrons et faire du jus
Tailler finement les cébettes et la coriandre
Mettre dans un saladier l'échalote, les cébettes, le jus de citron et les zestes, l'huile d'olive, le sel, le poivre, le piment d'Espelette et la fleur de sel.
Vérifier l'assaisonnement et remettre au frais.

Vinaigrette

Faire bouillir le lait de coco avec le gingembre épluché et taillé en rondelles, les fuselles de citron, les bâtons de citronnelle écrasés et coupés en deux pour que l'infusion se fasse mieux. Laisser réduire de un tiers.

Passer au chinois et refroidir avec un bac de glaçons en dessous pour accélérer le processus.

Une fois la préparation refroidie, ajouter le jus de citron, le vinaigre de cidre et l'assaisonnement. Fouetter vigoureusement pour mélanger.

Finition

Faire frire les vermicelles à 185°C et remuer en même temps (attention, les vermicelles vont gonfler très vite dans la friteuse) puis les égoutter sur un papier absorbant.

Émincer la coriandre et les feuilles de menthe, puis ciseler la ciboulette.

Éplucher les pétales de fleurs comestibles.

Mélanger avec les vermicelles frits les herbes et les fleurs puis ajouter de la suce Nuoc-Mam avec le sel et le piment d'Espelette.



L'artiste Lyrique Elisabeth Vidal et le guitariste Laurent Blanquart interprétaient pendant la démonstration des airs du folklore espagnol. © Fabrice Roy

Le marché aux saveurs



© Fabrice Roy

Producteurs et fabricants locaux, à l'image de **Néron Glacier** ou de **Franck Valot**, ont offert au chaland leurs meilleurs produits, avec le sourire...