

Le chef Mathias Dandine, étoilé au guide Michelin, propose des recettes authentiques provençales, qu'il remet au goût du jour. Il ne cesse de se renouveler, et sa carte change tous les mois. /PHOTOS FRÉDÉRIC SPEICH

“

Ma grand-mère serait fière de moi. Elle faisait ses farcis exactement comme ça.,”



"En cuisine, on ne transige pas avec la tradition"

Tout l'été, "La Provence" vous emmène dans les cuisines des grands chefs de notre territoire. Deuxième arrêt à Gémenos à La Magdeleine, un lieu hors du temps qui sent bon la Provence, comme dans la cuisine d'été de son chef étoilé Mathias Dandine.



Cette bastide typique de Provence, qui date du XVIIIe siècle a connu bien des histoires - que nous nous ferons un plaisir de vous raconter dans une prochaine édition Ndlr. Aujourd'hui, elle continue de s'écrire à travers la cuisine d'un chef passionné. Mathias Dandine a repris ce lieu magique, à deux pas du centre de Gémenos, il y a cinq ans. Depuis, il sort des assiettes qui sentent bon la Provence, que ce soit dans son restaurant gastronomique, comme dans son bistrot, Le Grand Café.

Des plats frais et colorés

Au milieu de la saison estivale, Mathias Dandine nous ouvre les portes de son établissement étoilé au guide Michelin. Il suffit de suivre la délicieuse odeur d'huile d'olive pour arriver jusqu'à sa cuisine d'été. Là, dans ce lieu tout vitré, le chef com-

mence par sortir une entrée des plus colorées. "Une escabèche de poulpe, avec du boulgour aux aromates et légumes en pickles", décrit Mathias Dandine., tandis que son chef exécutif, Alexandre Léard ajoute des petites touches vertes de criste-marine. Autre entrée pensée par le chef, et son équipe - "toujours de façon collégiale" souligne-t-il -, la tarte fine de tomate, gorgée de soleil. Elle se sert chaude, et... il nous fait le cadeau de nous dévoiler sa recette (lire ci après).

Dans des gestes précis et rapides Mathias Dandine passe au dressage de son plat de prédilection, "les petits farcis de tradition comme Mémé Victoria". Sa grand-mère de Bormes-les-Mimosas (Var), qui lui a donné ce goût pour la cuisine. Une courgette, une aubergine... Sur un coulis de tomates, dont les effluves ouvrent l'appétit même de bon matin. "Ma grand-mère

serait fière de moi. Elle faisait ses farcis exactement comme ça", glisse le chef dans sa barbe.

"Se renouveler"

"Je suis très attentif à l'histoire de la cuisine, à ce que l'on raconte dans les assiettes et j'aime bien qu'on ne transige pas entre la tradition et la modernité", indique le cinquantenaire. "Après 35 ans de métier, il faut revoir ses priorités, se renouveler et travailler différemment, avec des gens qui apportent leur savoir-faire", poursuit celui qui s'entoure de talents pour faire évoluer sa maison.

Sa cuisine se définit comme "à la fois provençale, authentique, de saison, engagée avec des produits locaux, et pourtant bien dans son époque, moderne. C'est cet équilibre-là que j'essaie de trouver". À l'image de cette fleur de courgette farcie, servie au restaurant gastronomique. Entre deux anchois, une fleur

jaune se cache, et "à l'intérieur on retrouve une mousseline de poisson avec de l'anchois frais mariné, marjolaine, courgette et oignon. Et le petit jus c'est la bagna cauda", une sauce provençale à l'anchois. Sans parler de ce dessert somptueux. Une rose d'abricot, que l'on a presque peur de détruire avec sa cuillère.

Dans les cuisines ensoleillées de La Magdeleine, décorées de carreaux de ciment, il s'agit donc de puiser dans des recettes populaires pour les métamorphoser en plats intemporels. Les déguster dans ce petit coin de paradis verdoyant, à l'ombre des platanes et bercé par le chant des cigales, ajoute ce petit goût de bonheur.

Raphaële MINCONÉ
rmincone@laprovence.com

La Magdeleine, au 2 rond-point des Charrons, à Gémenos. 04 42 32 20 16 ; www.relais-magdeleine.com

Sa recette de la tarte fine de tomate pour 4

• **LES INGRÉDIENTS :** 250 g de farine ; 165 g de beurre ; 2 jaunes d'œufs ; 4 tomates ; 2 oignons ; 200 g de mesclun paysan ; 2 branches de sarriette ; 1 fromage de chèvre de Provence (type crottin) ; 20 cl de crème liquide ; huile d'olive, sel, poivre.

• ON SUIT LE CHEF :

Former un dôme de farine sur le plan de travail. Creuser un puits au centre. Y verser 5 g de sel, le beurre en pommade et les jaunes d'œufs. Travailler l'ensemble à la main jusqu'à obtention d'une boule de pâte homogène. Envelopper la pâte dans du papier-film. Laisser reposer 2 heures au frais. Couper le fromage de chèvre en cubes. Le mettre dans une casserole avec la crème liquide et faire chauffer pour obtenir une crème onctueuse. Saler, poivrer. Réserver. Éplucher les oignons. Les émincer et les faire fondre doucement dans de l'huile d'olive jusqu'à obtenir une marmelade bien cuite. Abaisser la pâte finement. En garnir un moule à tarte de 23 cm de diamètre ou des moules individuels. Piquer le fond et le garnir de marmelade d'oignons. Laver et couper les tomates en rondelles. Les déposer en rosace sur les oignons. Saler, poivrer. Parsemer de sarriette hachée. Faire cuire 30 minutes à four chaud (180 °C). Servir avec la crème de chèvre et le mesclun, le tout généreusement arrosé d'huile d'olive.