



(Photos François Baille)

Chez Lulu à Hyères, c'est à l'italienne...

Lucienne Ferrer et Jean Étienne Parrocel sont les propriétaires d'une belle adresse gastronomique. C'est l'Italie dans l'assiette !

Tagliatelles aux citrons et pancetta

- Ingredients pour 4 personnes**
- 600 g de tagliatelles
 - 12 tranches de Pancetta
 - 2 citrons bio
 - 1 gousse d'ail
 - 1 oignon rouge
 - 1 bouquet de persil
 - 1 verre de vin blanc
 - 1 tranche de parmesan
 - 1 bouquet de thym
 - Huile d'olive



Déroulement de la recette
Découper des zestes de citrons. Les mixer. Ensuite, récupérer le jus et réserver. Dans une sauteuse, faire revenir dans de l'huile d'olive

— si possible de Ligurie — la gousse d'ail au préalablement hachée. Mettre

un vin blanc de 2012, le Montecarlo. C'est un cépage trebbiano d'Italie. A savoir que la cave du restaurant renferme des petites merveilles. Remuer. Mettre ensuite les zestes de citrons hachés et faire

réduire. Déglacer avec un verre de vin blanc. Laisser évaporer et rajouter le jus de citron. Laisser réduire à feu doux pendant vingt minutes.

Tagliatelles

Dans une grande casserole, porter à ébullition trois litres d'eau légèrement salée. Rajouter les pâtes et laisser cuire neuf minutes. Pendant le temps de cuisson des tagliatelles, prendre une poêle, mettre un peu d'huile d'olive et réincorporer la réduction de votre sauce (citrons).

Rajouter un peu de vin blanc ou d'eau de cuisson pour la liquéfier. Verser les pâtes cuites dans la poêle avec la sauce. Rajouter les petites tranches de pancetta et laisser un peu fondre le tout. Servir avec du parmesan.

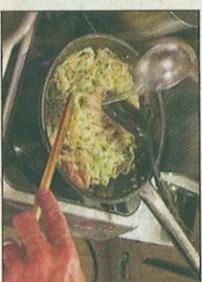
Dans le cœur du centre-ville de Hyères — collé à la porte du Fenouillet — découvrez le restaurant **Chez Lulu**. Tous les produits sont italiens. Chaque mois, les propriétaires prennent la direction de San Remo pour faire leur marché auprès de fournisseurs reconnus pour leur savoir-faire. Résultat : un voyage gustatif des plus savoureux. N'oubliez pas de faire un saut dans leur épicerie *Le frigo de Lulu!*

FRANÇOIS BAILLE
Chez Lulu, 14, avenue des Iles d'Or, à Hyères. Rens. 04.94.00.32.61. Ouvert mardi, mercredi, jeudi, midi ; vendredi, samedi le soir

Bon accord

Un vin blanc de 2012, le Montecarlo. C'est un cépage trebbiano d'Italie. A savoir que la cave du restaurant renferme des petites merveilles.

Remuer. Mettre ensuite les zestes de citrons hachés et faire



Trésor de cave

Le rosé Marie-Christine du château de l'Aumerade à Pierrefeu

Au château de l'Aumerade, le vignoble s'étale sur 300 hectares d'un seul tenant, dont 80 en cru classé. Les vignes ne sont pas les seules à être classées. Les platanes qui les regardent de très haut, le sont aussi. Ils ont été plantés, il y a environ 400 ans, sous Henri IV. Il y a du Pagnol dans ce domaine, où l'hiver sert à espérer l'été, autant qu'à vinifier, assembler et mettre en bouteille les côtes-de-Provence. Avant de parler du vin, Marie-Christine Fabre-Grimaldi, la propriétaire, évoque le musée des santons qu'elle a créé avec son frère. Un monde naïf et innocent de 1800 personnages du XVIII^e siècle à nos jours. Elle les vénère comme un souvenir d'enfance. La voilà partie sur les traces de son grand-père, Henri Fabre. Un testoun, qui un jour de 1928, va voir ses parents, qui vendent leur petite parcelle, pour aider le fils à financer son projet. Le « petit » a acheté le château de la Clapière à Hyères. Lequel fait toujours partie des terres de la famille, comme d'autres, qui se sont rajoutées depuis, pour former 550 hectares de vignoble. Parmi lesquels les 300 de l'Aumerade, pour lequel Henri a eu le coup de foudre en 1932. Il a remboursé ses parents au centuple. Il a épousé Charlotte, a eu un fils Louis, le père de Marie-Christine. Au caveau, celle-ci a pris soin de mettre les portraits de ses héros. Un jour est née la cuvée Marie-Christine. Le millésime 2014, donne « une robe rose *fuchsia, un nez intense et fin faisant penser au sureau, l'attaque en bouche est marquée par des arômes de fraise et d'ainelle* ». Il se déguste à 12-13°, pourquoi pas avec un lapin à la provençale, dont la recette est sur le coin bleu, le blog cuisine et terroir de Var-Matin et Nice-Matin. C'est la préférée de Marie-Christine. Elle est irrésistible. Elle est du chef Gui Gedda. Henri, le père, est aujourd'hui décédé, mais ses vins se vendent jusqu'à Dubaï et en Russie.



(Photo Lionel Moulet)

rmuener@nicematin.fr

Cuvée Marie-Christine, Côte-de-Provence, rosé 2014, 10,30 €. Château de l'Aumerade, route de Puget-Ville à Pierrefeu. Tél. 04.94.28.20.31. Caveau ouvert du lundi au samedi de 8 h 30 à 12 h 30 et de 14 à 18 heures. Entrée au musée des santons gratuite.

Goûtés pour vous

Chaud cacao

La marque bio Ecoïdées nous fait découvrir toute une gamme de produit à base de cacao cru. Habituellement, nous consommons les fèves torréfiées, et pourtant crues elles gardent tous les bienfaits nutritionnels et antioxydants qu'on leur connaît si bien. Focus sur la poudre de cacao aux épices indiennes bio, un parfait mélange de cannelle, curcuma, gingembre et cardamome avec du sucre de coco pour sublimer le tout. Idéal pour vos préparations de chocolat chaud ou pour saupoudrer vos smoothies. Poudre de cacao cru. Ecoïdées, 4,65 € (190 g). Disponible en magasins bio.



Frisk by Murakami

Un vent arty et kawai souffle chez Monoprix. Murakami, le roi japonais du néo-pop s'empare des célèbres pastilles sucrées Frisk. Il a imaginé trois boîtes métalliques en série limitée. La première renferme des bonbons goût cerise en forme de fleur, la deuxième aux fruits exotiques en forme d'œil et enfin la dernière à la menthe forte en forme de tête de mort. Flashy, colorées, pleines de pep's comme ses œuvres au style manga. À déguster ou à collectionner. Frisk, 2,95 €. Chez Monoprix.



A.G.