

Le Parisien (WEEK-END)

EXCLUSIF

« **Le Brexit,**
c'est un
désastre »

Sting

Jean-Pierre Marielle,
acteur malicieux

L'ex-homme de main
de Trump balance

Reportage dans
les coulisses d'Ikea

« Ce plat est un concentré de Méditerranée »

Pour ces pâtes cuites comme un risotto, le chef Philippe Jourdin s'est inspiré d'une coutume que se transmettaient les bergers italiens. A adapter selon ses envies !

Par Rémi Dechambre, photo Guillaume Czerw/Agent Mel, stylisme Sophie Dupuis-Gaulier.

« C'est la recette de mes dimanches soir en famille, avec mes filles et mes petits-enfants. Elle m'est venue d'un livre qui racontait que, dans les coins les plus arides d'Italie, les bergers cuisaient leurs pâtes comme un risotto, en y ajoutant de l'eau au fur et à mesure afin de l'économiser. Dans ma version, j'utilise du bouillon de volaille pour les rendre plus goûteuses. Les olives, le parmesan et la bresaola – une viande de bœuf séchée italienne – font de ce plat un véritable concentré de Méditerranée.

Il faut choisir des pâtes ayant une durée de cuisson de plus de dix minutes afin qu'elles restent fermes. C'est une recette formidable, car ultra-facile à adapter suivant ses envies. Pour une version végétarienne, on utilisera un bouillon sans viande et on l'agrémentera de légumes de saison revenus à l'huile d'olive. On peut aussi la réaliser avec un court-bouillon et la garnir de petits filets de rougets snackés ou d'une poignée de calamars sautés.

Les combinaisons sont infinies. C'est leur mode de cuisson original qui donne aux pâtes une saveur à nulle autre pareille...

Sur le marché Forville

J'ai eu la chance d'être initié à cette cuisine du Sud par Roger Vergé (disparu en 2015, NDLR). Son restaurant, Le Moulin de Mougins, dans les Alpes-Maritimes, a été une des tables mythiques des dernières décennies. Beaucoup de grands chefs y sont passés, comme Alain Ducasse, Jacques Maximin ou Gilles Goujon. Il faut rendre hommage à ce grand monsieur car, dès les années 1970, alors que ce n'était pas encore à la mode, il a été un pionnier en faisant de la grande cuisine à partir de produits locaux très simples... Aujourd'hui, je pense à lui à chaque fois que j'arpente le merveilleux marché Forville, au cœur de Cannes. Là, je trouve toujours auprès des producteurs provençaux de beaux produits pour concocter mes pâtes. »



L'étoile du Sud

Philippe Jourdin, 50 ans, est le chef étoilé du prestigieux domaine de Terre Blanche, situé à Tourrettes (Var), à l'ouest de Cannes. Au restaurant gastronomique Le Faventia, il propose une subtile cuisine qui s'inspire du terroir provençal (menu à partir de 75 euros). A la carte, notamment, un délicieux loup de Méditerranée au citron, cuit sur un lit de verveine.

www.terre-blanche.com

Trois vins pour le bon accord



UN CÔTES-DE-PROVENCE

Un vin aux notes d'agrumes et de fleurs blanches qui apportera de la légèreté aux pâtes.

Cuvée Milla, domaine du Clos de l'Ours, à partir de 19 €.



UN MUSCADET

Avec sa texture riche et souple, ce blanc cristallin révèle de subtiles touches citronnées. Une alliance d'élégance et de rondeur.

Cuvée Melonix, domaine Landron, à partir de 13 €.



UN ROSÉ DU VAR

De la personnalité pour ce vin original issu d'un assemblage de cépages. En bouche, il dégage de jolis arômes de pêche, de litchi et d'agrumes.

Cuvée Eau de Rosée, domaine Fondugues-Pradugues, à partir de 20 €.

Le risotto de pâtes aux saveurs provençales de Philippe Jourdin

Difficulté ●●●●●

Prix ●●●●●

Préparation 15 minutes

Cuisson 10 minutes

Pour 4 personnes

320 g de mini penne, 1 litre de bouillon de volaille, 280 g de tomates cerises, 10 cl d'huile d'olive, 4 petits oignons blancs, 120 g de bresaola, 100 g d'olives noires dénoyautées (*taggiasche* ou olives de Nice), 60 g de parmesan râpé, 40 g de parmesan en copeaux, 50 g de roquette, 20 g de pignons de pin, 2 gousses d'ail.

Epluchez les petits oignons puis coupez-les en rondelles de 3 mm d'épaisseur.

Epluchez les gousses d'ail.

Torréfiez les pignons de pin pendant 3 ou 4 minutes dans une poêle chaude.

Détaillez la bresaola en lanières.

Lavez les tomates cerises et coupez-les en deux.

Faites chauffer le bouillon de volaille dans une casserole. Versez dans une cocotte en fonte la moitié de l'huile d'olive et faites suer à feu doux oignons et ail, en mélangeant régulièrement.

Ajoutez les pâtes puis les tomates cerises et remuez délicatement.

Versez du bouillon chaud jusqu'à

recouvrir les pâtes et laissez cuire à feu doux, en remuant de temps en temps.

Quand le liquide est absorbé, ajoutez le reste du bouillon et laissez cuire à nouveau (une dizaine de minutes au total). Retirez la cocotte du feu, ajoutez les olives, les feuilles de roquette sans la tige, le reste de l'huile d'olive, le parmesan râpé, les pignons de pin et les lanières de bresaola. Poivrez. Déposez les copeaux de parmesan et servez sans attendre.

Cette recette et cette photo ont été réalisées par nos soins, dans notre cuisine.

