

L'ÉTÉ *du*
FIGMAG

LES EXTRAVAGANTS Le Français qui se prend pour Sherlock Holmes

ÎLES DE RÊVE Moorea, bienvenue au paradis

DU CÔTÉ DE CHEZ MOI La Normandie sauvage de Barbara Schulz

CES ROIS QUI ONT FAIT LA FRANCE Saint Louis par Max Gallo

LE FIGARO

MAGAZINE

Supplément - LE FIGARO N° 20201 du samedi 11 juillet 2009 - Commission paritaire n° 0411 C 83022 www.figaromagazine.fr

Provence

L'aristocratie des rosés

Les vigneron provençaux, en déployant leur savoir-faire, sont arrivés à des résultats étonnants. Leurs vins sont en perpétuels progrès.

DOMAINE DE LA MALHERBE

AOC Côtes de Provence

Très parfumé (pêche, abricot),
il se révèle surtout d'une
grande finesse, avec
une bouche suave et
une finale très fraîche.
(04.94.64.80.11 ;
www.chateau-malherbe.com).

Prix : 13,50 €.

ALAIN SARRAUTE

Tous les prix sont indiqués « TTC départ propriété » pour une bouteille.

VINS & PROVENCE(S)

Juillet 2009

BONNES
TABLES

PAR JAMES HUET



L'Écrin.

Plage de Pramoussquier
Rayol Canadel
Tél: 06.89.96.03.63.
Ouvert 7/7 midi et soir.
Carte : 40/60 €
Menu suggestions à 30 ou 34 €
Enfant : 12 €.

L'ÉCRIN, AU RAYOL CANADEL. UN PETIT PARADIS

Tous les cinéphiles se souviennent de «La Belle Équipe», chef d'œuvre impérissable de Duvivier dans lequel Jean Gabin ouvrait une guinguette avec ses amis, quelque part du côté de Nogent. L'Écrin, c'est aussi une belle et grande histoire d'amitié. Déjà ancienne. Certes, les bords de Marne se sont mués en une plage de sable blond, nichée à Pramoussquier, sur la commune du Rayol Canadel. Reste que l'on retrouve ici l'amitié et ce vieux rêve de créer un lieu ensemble. «Avec Laurence et André, des amis de toujours, nous en parlions depuis des années, et aujourd'hui, ça y est enfin. Notre plage a accueilli ses premiers hôtes début juillet», souffle Christian Bœuf, déjà propriétaire de la Bastide des Magnans à Vidauban, une table bien connue des gourmets.

Les trois compères ont imaginé et conçu un véritable eden. Une crique privée, cernée de palmiers, de pins, d'eucalyptus et de roseaux, où l'on accède par un petit sentier; une luxueuse paillote en bois, posée sur le sable; la mer aux reflets turquoises, qui s'étire à perte de vue et cette infinie quiétude qui incite au recueillement. Et à tout oublier ! Tout, sauf les mets concoctés par Christophe Ciotta, ex-chef en second des Magnans. Des plats de saison

mitonnés selon l'inspiration du moment, au gré du marché et de la pêche locale.

Tout commence par un cruel dilemme. Comment choisir entre la soupe glacée aux fruits de mer et celle, tout aussi délicieuse, à la tomate et aux petits légumes. A moins de préférer la salade de poulpe ou la fagotine à la crème de gorgonzola et ses truffes d'été, suggérées à l'ardoise. A suivre, encore un casse-tête. Toujours à l'ardoise, le thon, juste snacké, les calamars farcis à la fêta et l'assiette de sardines, tous excellents, ne peuvent éclipser la pêche du jour (grillée ou cuite au four), la déclinaison de poissons marinés, les brochettes de gambas ou l'exquise assiette du pêcheur. Pire, la maison garde sous le coude quelques bottes secrètes (uniquement sur commande) : la langouste rôtie, le chapon farci, le loup en croûte de sel, la traditionnelle bouillabaisse et les fameuses pâtes à la langouste. Impossible de clore son repas sans déguster le parfait glacé au limoncello, le carpaccio d'ananas et sa glace pina colada, la tarte aux fruits ou l'authentique tropézienne. Idéaux aux côtés d'un petit verre de muscat corse du très réputé Domaine Gentile.



CÔTÉ CAVE

Avec la soupe glacée aux fruits de mer ou sur la langouste grillée, la maison recommande le magnifique rosé 2008 cuvée Pointe du Diable du Château Malherbe, célèbre domaine bordelais. Issu de grenache et cinsault, ce vin qui tient son nom d'une parcelle qui jouxte le prestigieux fort de Bregançon, s'avère vif, ample et très fruité. Il présente une belle complexité aromatique autour de notes florales, de petits fruits rouges et d'agrumes. Sans oublier une élégance, une fraîcheur et un volume exceptionnels. Vertus qui feront merveilleusement écho aux effluves légèrement iodés de notre soupe ou à la puissance de la langouste.