



Gastronomie et pastis, l'union fraîcheur de l'été

Déjeuner ou dîner en sirotant un pastis grand cru n'a rien d'une hérésie. Une union consacrée par le pastis Bardouin et le jeune chef d'un restaurant niçois. Fraîcheur, saveurs, un petit festival gastronomique en quatre plats qui mérite une badiane d'or !

Le pastis, boisson très prisée des Méditerranéens, vous connaissez. Mais attention, en matière de breuvage au fort parfum de badiane, il existe des différences. Le pastis Bardouin, distillé depuis plus d'un siècle à Forcalquier, se situe dans le haut du panier. Un grand cru composé de 65 ingrédients quand une anisette industrielle classique n'en compte que cinq. Anis vert, angélique, armoise, badiane, cannelle, cardamome, fève tonka... Bon, on ne va pas vous citer tous les ingrédients. Le résultat : "Au nez, une belle attaque avec du caractère. En bouche, un très bel équilibre avec une présence soutenue des herbes et un produit bien élaboré". C'est le commentaire du jury qui a décerné au pastis Bardouin une médaille d'or au Concours général agricole 2017. Une petite fierté pour le pdg, Alain Robert, qui a repris et rebaptisé en 1974 la vénérable entreprise centenaire qui devient alors Distilleries et Domaines de Provence. Il ne suffit pas de faire un bon produit, il faut le vendre sur un marché ultra concurrentiel. Alain Robert défend donc une idée. Le pastis en apéritif, ok, c'est une coutume bien ancrée. Le boire en mangeant, c'est moins courant. "Notre pastis est équilibré,

comme un bon vin, et donc il peut accompagner harmonieusement un repas". Démonstration, le 23 mai dernier, au restaurant Influence, situé dans le quartier du port à Nice. Aux fourneaux, Aurèle Gasperoni, un jeune chef inspiré. Sa mission (il l'a acceptée), imaginer et servir un menu dont les saveurs magnifient le pastis Bardouin. A moins que cela ne soit l'inverse. Mais peu importe, l'essentiel c'est que le plaisir soit présent pour les convives. La preuve est faite en quatre plats (ci-dessous), de l'entrée au dessert. Dans les verres, du pastis Bardouin avec de l'eau bien fraîche : "Une dose de pastis pour six doses d'eau", précise Alain Robert, qui maîtrise son sujet. L'expérience est concluante. Ce pastis haut de gamme n'altère en rien les saveurs du rouget finement cuisiné ou du magret de canard aux asperges. Mais voilà qu'arrive le dessert, un crémeux au chocolat... Et alors, anis et chocolat ? Très bien. D'autant que ce dessert est composé de fèves tonka, ingrédient qui figure aussi dans le pastis Bardouin, note Aurèle Gasperoni. L'été approche, on vous conseille de tester vous aussi à table un pastis Bardouin bien frais pour changer du rosé. Avec modération bien entendu.

Marjorie Biran



Les Distilleries et Domaines de Provence produisent le pastis Bardouin, mais également de l'absinthe et des apéritifs à base de vin dont les recettes restent inchangées depuis 1890. Le Rinquiquin, mélange de vin blanc et de pêches de Durance, possède un agréable fruité naturel. Ces apéritifs sont commercialisés dans des boîtes rétro à souhait.



Tartare de veau à l'aneth et au citron vert.



Magret de canard au méillot et duo d'asperges en cru et cuit.



Rouget barbet, déclinaison sur le fenouil et bouillie au pastis Bardouin.



Crémeux chocolat à la fève tonka, caramel et noisettes.

Aurèle Gasperoni, attention jeune talent !

La façade du restaurant Influence est tellement sobre qu'elle pourrait passer inaperçue à quelques mètres des établissements de la place du Pin qui rivalisent de signes extérieurs de branchitude pour attirer les clients. Mais la qualité de la cuisine n'est pas toujours à l'image du plumage ! Avec Aurèle Gasperoni, la bonne surprise est dans l'assiette. Ce jeune chef de 29 ans, formé à l'institut Paul Bocuse, a travaillé avec de grandes toques avant de se lancer, en avril 2016, avec l'ouverture de son propre restaurant, "pour travailler comme il l'entend". Des produits frais, de saison. Le poisson est à la carte selon la pêche du jour. Dans l'assiette, c'est un festival. La cuisson du rouget est parfaite. Le magret de canard rosé est tendre à souhait. On vous conseille de tenter le foie gras poêlé, mousse de patates douces et fruits de la passion, une entrée phare de la maison. La petite manie d'Aurèle ? Mêler dans un plat le même produit, en cru et en cuit. Diaboliquement efficace.



Le chef Aurèle Gasperoni dans son restaurant niçois, en compagnie d'Alain Robert, pdg de Distilleries et Domaines de Provence, qui produit notamment le pastis Bardouin.

Influence - 31, rue Bonaparte à Nice. Ouvert à midi du mercredi au samedi et le soir du mardi au samedi. Formule du midi à 17 euros : plat + dessert. Formule du soir à 35 euros : entrée + plat + dessert. Tél. : 09 82 57 39 66.