



Le Restaurant L'Influence relève le défi lancé par le Pastis Henri Bardouin !

Pastis Henri Bardouin © Petit Futé



Pastis Henri Bardouin © Petit Futé

C'est au coeur du petit marais Niçois, rue Bonaparte, au restaurant L'Influence, que le Petit Futé et une poignée de journalistes gastronomiques de la région ont été accueillis pour un déjeuner de presse aux saveurs anisées. En effet, le prestigieux Pastis Henri Bardouin s'est invité dans la cuisine du chef Aurèle Gasperoni et l'a mis au défi de cuisiner à partir de ses saveurs.

Avant de se lancer dans cet exercice, Aurèle Gasperoni s'est immédiatement tourné vers la composition du pastis Henri Bardouin connu pour ses multiples saveurs issues des richesses de Forcalquier mais également du monde entier. Parmi elles, le chef a décidé de se concentrer essentiellement sur l'aneth, le fenouil, la fève tonka mais également le pastis en lui-même.

C'est donc à partir de ces éléments qu'Aurèle Gasperoni s'est afféré en cuisine et nous a concocté un menu sensationnel, débutant par un tatar de veau à l'aneth et au citron vert suivi d'un rouget barbet et sa déclinaison sur le fenouil et bouille au pastis Henri Bardouin qui précédait un magret de canard au mélilot et duo d'asperges en crus et cuits pour terminer sur un crémeux chocolat à la fève tonka, caramel et noisettes.

En savoir plus sur le pastis Henri Bardouin

Le pastis Henri Bardouin est souvent appelé " Le Grand cru du pastis ". Il doit cette renommée sa composition fine et élégante faite de pas moins de 65 plantes et épice. Ce pastis métissé élaboré en Provence à Forcalquier par Distilleries et Domaines de Provence trouve sa place sur les tables les plus créatives de France. En effet, les chefs s'amuse à décortiquer cet apéritif pour l'inviter sur la table et se lancer dans de nouveaux rituels de dégustation.