



un chef à la maison

Les petits farcis de Jean-André Charial

Chaque semaine, un chef français nous livre les secrets d'un plat qu'il concocte chez lui. Pour ce Provençal, aucun doute possible, c'est une spécialité de sa région adorée.

par Rémi Dechambre photo Aimery Chemin stylisme Chae Rin Vincent

“ **A** Baumanière, mon Relais & Châteaux des Baux-de-Provence (Bouches-du-Rhône), nous avons toujours été précurseurs. Par exemple, nous cultivons notre propre potager depuis les années 1970. Nous produisons aussi une huile d'olive d'appellation d'origine protégée et des vins bio. Ici, l'environnement, le terroir et la gastronomie ne font qu'un ! Cette recette de petits farcis, simple et savoureuse, est un de nos classiques. Comment pourrait-on s'en priver, alors que pour les légumes nous sommes bénis des dieux ! Pour les cuisiniers amateurs, la principale difficulté sera de trouver les bons produits. En ce qui concerne les oignons, j'aime ceux qui viennent des Cévennes, toutes proches, mais de beaux Roscoff peuvent aussi faire l'affaire. Pour la farce, vous pouvez choisir indifféremment des champignons de Paris blancs ou rosés. Quand j'en ai sous la main, j'aime aussi y ajouter quelques feuilles de basilic frais.

En Inde, la révélation

Ma recette est 100 % végétarienne. A ma table, je tiens à toujours proposer des plats sans viande. En 1985, j'ai

fait un voyage en Inde avec les chefs Pierre Troisgros et Jacques Lameloise. J'y ai découvert une gastronomie où le végétarisme tient une place de choix. A cette époque, la France était en pleine vague “nouvelle cuisine”. J'ai eu envie de fusionner ces deux tendances. Dans les années 1990, cette approche séduisait surtout les femmes. Peu à peu, tout le monde s'y est mis !

Un duo innovant

Aujourd'hui, j'ai la chance de travailler avec Glenn Viel. Il a 37 ans. Il cuisine à mes côtés depuis 2014. Je l'initie au patrimoine culinaire provençal, que je connais sur le bout des doigts. Fort de sa jeunesse, il m'aide à rester innovant. En ce moment, nous travaillons sur cinq nouvelles recettes de pains aux saveurs originales. De même, nous avons confié à des artisans de la région la réalisation d'une vaisselle conçue pour être en harmonie avec chacun de nos plats. Comme avec mes petits farcis végétariens, j'aime montrer que, à table, on peut respecter la tradition tout en l'inscrivant dans son époque. C'est dans cette passion pour la création que j'ai toujours puisé mon énergie de cuisinier et d'entrepreneur. »



Au soleil de la Méditerranée

Jean-André Charial, 71 ans, est à la tête d'un des plus anciens Relais & Châteaux de France, situé au pied d'un village mythique, Les Baux-de-Provence. Là, son grand-père a créé, en 1945, le restaurant L'Oustau de Baumanière qui, au fil des années, a récolté les étoiles. Aujourd'hui encore, Jean-André Charial détient, avec son chef Glenn Viel, deux de ces fameuses distinctions. Bonne nouvelle : jusqu'au 5 août, on peut déguster ses petits farcis à Paris, grâce à une sélection de ses plats méditerranéens préférés proposée au restaurant Les 110 de Taillevent. www.baumaniere.com www.les-110-taillevent-paris.com

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, consommez avec modération.

photos © E. Pirard, SP - zelliges Emery & Cie, cuillère La Trésorerie, serviette Society Limonta

trois vins pour le bon accord



Un baux-de-provence rosé. Le vin bio de Jean-André Charial a une belle personnalité. Parfait pour les repas d'été, de l'apéro au dessert. L'Affectif, par Baumanière, à partir de 14 €.



Un blanc de Corse. Ce vin se distingue par ses notes anisées puis de fleur blanche, et par sa belle minéralité. Faustine, Domaine Comte Abbattu, à partir de 20 €.



Un blanc de Provence. Ce nectar de la petite appellation palette ravit par son élégance et ses arômes floraux et fruités, finement boisés. Palette blanc, Château Simone, à partir de 19,90 €.



Une recette végétarienne et estivale

Nous avons réalisé les petits farcis de Jean-André Charial

Difficulté ★★☆☆☆

Coût ★★☆☆☆

Préparation 60 minutes

Cuisson 45 minutes

Pour 4 personnes

Hachez menu 2 kg de champignons de Paris.

Faites-les revenir avec 300 g d'échalote dans 50 g de beurre et mélangez jusqu'à ce que toute l'eau s'évapore.

Faites cuire 4 courgettes rondes dans l'eau salée pendant 5 minutes (elles

doivent rester bien fermes), puis posez-les sur du papier absorbant et coupez-les aux 2/3 de leur hauteur de façon à obtenir un chapeau (à réutiliser au dressage). Récupérez leur pulpe et mélangez-la avec un quart des champignons cuits. Salez, poivrez. Farcissez les courgettes avec ce mélange et saupoudrez de parmesan. Terminez la cuisson en les passant quelques minutes

au four (220 °C). Répétez l'opération avec 4 oignons que vous faites cuire à l'eau avec une couche de peau. Evidez-les, mélangez la chair à un autre quart de champignons, farcissez, ajoutez le parmesan, passez au four. Faites cuire 4 petites aubergines et 4 petits poivrons rouges au four (et non à l'eau). Récupérez la chair des aubergines pour

la mélanger à un quart de champignons. Farcissez les poivrons du dernier quart. Faites cuire de nouveau pendant 15 minutes. S'il reste de la farce, utilisez-la pour garnir 2 champignons de Paris crus et équeutés, que vous passez ensuite au four. Enfin, disposez tous les légumes farcis dans un plat beurré, avec 20 cl de fond de volaille, et remettez au four (200 °C) pendant 20 minutes.