

À Château-Arnoux, l'esprit fraîcheur de Jany Gleize

Il y participe depuis la première édition organisée en 2010 dans les Alpes-de-Haute-Provence: Jany Gleize, chef étoilé Michelin de "La Bonne étape", à Château-Arnoux, rappelle son credo en faveur du bio et sa foi en la Fête de la gastronomie.

À partir de vendredi prochain et jusqu'à dimanche, il proposera un menu de déjeuner inédit: "épaule et foie d'agneau avec sa vinaigrette de garrigue à la sarriette et la ciboule de Chine", "risotto d'épeautre aux coudes de homard et moules", suivis d'une "soupe de raisin de notre treille avec un sorbet à la lie de vin". Un menu proposé à 50€, avec un verre de vin et un café.

Vanter les produits du terroir, leur extrême fraîcheur et leur authenticité, c'est ce que Jany Gleize fera aujourd'hui égale-



Jany Gleize met à l'honneur les produits de l'automne et propose une recette de champignons.

/ PHOTO ÉRIC CAMOIN

ment, à la foire bio de Château-Arnoux. Hier, encore, il préférerait dire qu'il préparerait des

plats en fonction de ce qu'il verrait sur les étals. Comment faire plus frais?

E.F.

Salade de cèpes au mesclun

Ingrédients (par personne): • 1 cèpe moyen, 2 cuillères à soupe d'huile des Mées, 1 poignée de salade de Mesclun avec le plus de variétés possible, assaisonnée de vinaigrette à l'huile d'olive, sel, poivre, 1/8 jus de citron.

Il est important que les cèpes que vous mangerez en salade soient cueillis "secs", c'est-à-dire fermes et non détrempés d'eau. Ils doivent donc être très sains.

Avec une fine lame très aiguisée, vous taillez de fines tranches de cèpes, que vous arrangez en dôme et en spirale sur votre salade, que

vous avez assaisonnée et posée sur assiette.

Salez, poivrez, citronnez, dispersez d'huile d'olive, qu'elle couvre tous les cèpes, et le tour est joué. Simple, non?

J'insiste ici sur l'huile d'olive des Mées, car d'autres huiles plus méridionales peuvent paraître plus fines au palais de certains, mais seraient ici totalement fades et ne mettraient pas en valeur le goût des cèpes.

L'orange, amanite des Césars, a un goût encore plus fin que le cèpe. Champignon des années fastes où le ciel vous gâte. Heureux celui qui en mange chaque année.

La Provence, 20/09/15