

ELISABETH BOURGEOIS

Des légumes et du style

FIGURE DE PROUE DE LA CUISINE DE FEMMES, ELLE MAGNIFIE LES LEGUMES EN LES MARIANT AUX VINS

La tunique blanche aux boutons brodés est signée Edith Mézart, la brodeuse du Luberon. Signe de style discret. Elisabeth Bourgeois, grande dame de la cuisine, a envoyé la toque aux orties pour afficher une jolie tête nue, aux cheveux coupés courts. Il y a de la volonté, de la puissance chez cette pionnière. De celles qui se sont rêvées chefs au temps où, dès l'école hôtelière, on reléguait les filles dans les seconds rôles.

Elle, dès l'âge de 7 ans, avait la vocation chevillée au corps. Et quand elle déboule à Avignon, à 22 ans, c'est pour y ouvrir, déjà, son propre restaurant : le Petit Bedon, vite renommé. En 88, la voici

de retravailler tel plat tout à fait autrement, sur l'inspiration du moment.

Entre le jardin, où la blonde Sharon repique amoureusement le basilic brin après brin, la salle peuplée d'objets anciens, et la cuisine, les femmes sont en nombre autour d'Elisabeth. "Il fut un temps où je faisais des brigades entièrement féminines", se souvient-elle. Figure de proue d'une cuisine de femmes née dans les années 70, elle s'est située elle-même dans le sillage des anciennes, les "mères lyonnaises". "J'ai formé pas mal de filles. Nombreuses sont celles qui ont abandonné, d'autres se sont installées".

Avec les années, cette forte femme a appris à goûter en toute sérénité aux saveurs de la maturité, ingrédient qui entre dans ses choix de vie comme dans la composition de ses plats. D'une main sûre, instinctive, elle magnifie les légumes de saison, variétés de tomates longuement mûries, de courgettes cueillies à point, herbes aromatiques glanées directement au potager. Elle y mêle les poissons, les viandes en des préparations surprenantes, invente tartes à l'envers, bonbons de morue et autres fantaisies avant de terminer par un feu d'artifices de desserts, généreux comme elle.

Elle accompagne le tout de vins de Côtes-du-Rhône et des nectars tout proches des Côtes-du-Luberon, sélectionnés par son sommelier de mari.

Avec une prédilection pour les rosés du Domaine de la Citadelle, à Ménerbes, bouffée de fraîcheur et de légèreté sur la saveur puissante de la tomate confite, de l'aubergine... Le tout se savoure dans la tiédeur des soirs d'été, sous le mûrier de Chine ou le tilleul du mas Tourteron.

Carina ISTRE

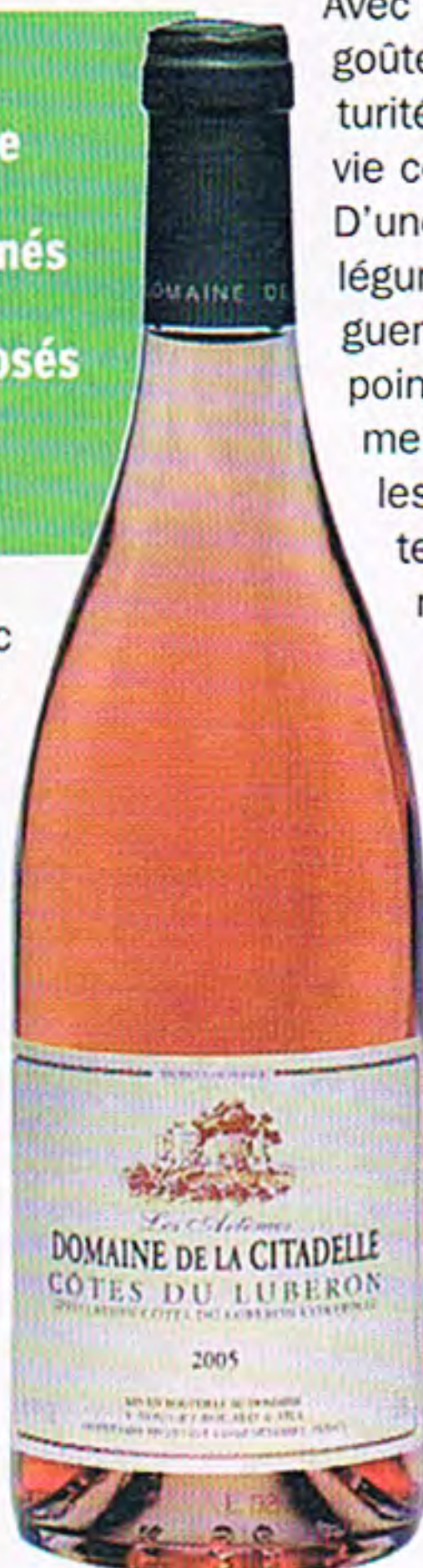
Le Mas Tourteron. Chemin de St Blaise. Les Imberts. Gordes.

☎ 04 90 72 00 16 *Uniquement le soir.*

Elle accompagne le tout de vins de Côtes-du-Rhône et des nectars tout proches des Côtes-du-Luberon, sélectionnés par son sommelier de mari. Avec une prédilection pour les rosés du Domaine de la Citadelle, à Ménerbes.

à Gordes dans son Mas Tourteron. Avec pour partenaire son mari Philippe, homme-orchestre jonglant entre l'accueil, la sommellerie, la gestion, elle ouvre ce qui va devenir l'une des tables les plus recherchées du tout-Luberon. En toute simplicité.

"On reçoit ici comme à la maison", disent Elisabeth et Philippe. "Les clients entrent par le jardin, ils viennent embrasser l'équipe en cuisine, on leur fait visiter la cave..." Pas de course aux étoiles, aux macarons. "Je pratique ce métier de façon entièrement libre", confie Elisabeth, capable de changer son menu au pied levé parce qu'on lui apporte un beau poisson, ou





LA RECETTE

La tarte à l'envers de lapereau et tapenade

Ingrédients pour 6 personnes :

- 200 gr de bon concassé de tomates, 4 rables de lapins avec leurs foies et rognons, 6 tomates mûres, mais fermes, 150 grammes de tapenade noire, 1 bouquet de basilic, 2 échalotes, 2 cuillères à soupe d'huile d'olive, sel, poivre au moulin, 6 aubergines longues, 300 gr de pâte feuilletée, un moule à manquer.
- Peler à demi les aubergines et les découper en rondelles. Les dorer à la poêle à l'huile d'olive. Saler, poivrer, égoutter sur papier absorbant et réserver. Ôter la peau de tomates et les couper en rondelles.



- Mélanger tapenade et concassé. Hacher les échalotes, les fondre à la poêle à l'huile d'olive et ajouter les rables de lapin préalablement désossés. Les saisir sur toutes les faces.
- Emincer les rables en rondelles, beurrer le moule à manqué. Alternier les rondelles d'aubergines, de tomates et de lapereau comme un montage de tarte aux pommes. Recouvrir d'une fine couche du mélange tapenade. Abaisser un rond de feuilletage légèrement plus grand que le moule. Le poser au dessus de la préparation, rentrer les bords et piquer la pâte. Conserver au frais 10mn.
- Préchauffer le four à 200° et enfourmer pendant 15mn. Lorsque que la pâte est dorée, démouler sur un grand plat de service comme une tatin.
- Poêler foies et rognons, les émincer et dresser au centre de la tarte. Décorer d'un bouquet de basilic.