

Connaisseurs ?

Il y a un truc qui revient souvent quand vous parlez cuisine et fourneaux avec des fins gourmets, ou devrait-on dire, ceux qui s'autoproclament fins gourmets, c'est leur méconnaissance totale de l'art culinaire. Ils se plaignent à commenter, d'un air assuré avec le verbe haut, ce qu'ils ont dans l'assiette et dans le verre. Vous en conviendrez, le coup de langue est assez facile. Dès que vous creusez légèrement la façade, ils n'entraivent que dalle à la cuison d'un magret, sont incapables de faire flamber au cognac des gambas et plus simple, car réalisable 365 jours par an, n'affichent aucunes connaissances dans les différents temps de cuisson des œufs. Conclusion : on peut causer petits plats, oui, mais pas avec n'importe qui.



Sandra Dibert et Michel Viana da Silva, gérants du restaurant le 28 Pardi à Cascastel-des-Corbières. Belle adresse à découvrir pour une cuisine traditionnelle mais inventive.

Photos : Thierry Grillot

L'enseigne qui nous interpelle se trouve à Cascastel dans les Corbières, et là, on peut palabrer entre gens de bonne compagnie sur le bien-fondé de certaines sauces. Heureux rapprochement des sens, c'est lors de notre entrevue avec les vigneron biodynamiques de ce village, pour leur festive enveloppe de « Viens buller dans ma cuve » (l'Indépendant du 10/10/21), que la gérante Sandra Dibert du restaurant installé depuis peu, « le 28 Pardi ! », présente à cette joyeuse réunion, nous a parlé de sa table.

Les Catalans habitués à se retrouver à la table des « Délices de l'USAP » à côté des tennnis d'Aimé Giral, devraient filer sur le nom du chef cuisinier du « 28 Pardi ! ». Michel Viana da Silva a tenu de 2006 à 2012 ce club house fait de cuisine traditionnelle et de grillades, pour des plats du jour qui tiennent bien au corps des accrocs à la raquette. Avant cela, Michel était chef de cuisine pendant un an à « La Voile blanche » à Leucate, mais pour ce natif de Seine-et-Marne, Fontainebleau exactement, son parcours professionnel après son école hôtelière d'Avon-Fontainebleau le poussera

Le 28 Pardi ! L'évidence dans l'assiette

vers les nombreuses adresses gastronomiques de ce grand département qu'est la Seine-et-Marne. Un horizon de plat pays aux champs de céréales à perte de vue avec Mickey et Disneyland en embuscade.

Barbizon, cité des peintres au « Grand Veneur », « La Palette » à Moret-sur-Loing, où il aiguise son art, avant d'en avoir souffert de la pluie assez persistante dans les parages et de descendre vers le sud pour tâter une autre forme de cuisine. Sandra, sa compagne, originaire de Narbonne, a toujours été dans l'hôtellerie et le tourisme, à la réception d'une adresse bien connue sur la côte vermeille, Les Templiers à Collioure. Le besoin de se retrouver ensemble pour diriger leur propre affaire, s'est logiquement mis en place au cours des ans. L'opportunité de re-

prendre cette ancienne mairie, école et, tour à tour, bar de nuit, avec l'assentiment de la municipalité qui y voyait, à juste titre, une plus valeur pour la cité, s'est déroulée rapidement. Se faire plaisir avec une cuisine traditionnelle maison, des produits locaux et un jardin po-

tager qui fournit pour l'instant les aromatiques des plats réflechis par Michel. C'est son père qui s'occupe du potager et des fleurs comestibles qui parsèment quelques plats : chrysanthèmes, capucines, camomille, pensées, soucis, rose de Damas... Une exigence que

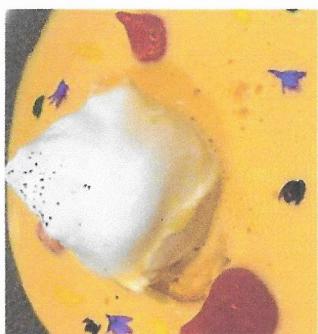
l'on retrouve dans les saveurs proposées, le montage des plats et les menus qui peuvent alterner d'une fricassée de rognons et riz de veau de Seine-et-Marne avec des sorbets au rancio de Cascastel. Doux mariage.

Thierry Grillot



L'œuf poché à la crème de chorizo

Au niveau du timing ils n'ont pas été aidés. Ouverture du « 28 Pardi » le 25 septembre 2020. Un mois après le second confinement plantait ses crocs dans la nouvelle enseigne flambant neuve. C'est grâce à la vente à emporter, pendant six mois, qu'ils ont pu tenir jusqu'à la réouverture du 18 mai 2021. Ils s'en souviennent de la date de la délivrance et d'un été qui ne les a pas mis sous scellé. Les fricassées de rognons et les filets de bœufs au jus d'Embres et de Castelmaure, avec foie gras poêlé s'il vous plaît, purent valser dans les assiettes des touristes s'aventurant dans les Corbières. Le 28 Pardi est fermé le mardi et mercredi soir, propose une formule, entrée, plat, dessert à 16 euros le midi en semaine avec une carte qui change régulièrement en fonction des envies et des arrivages. (Réservation : 04 68 44 24 23). Une petite recette pour la



route ? Justement en introduction on parle d'œufs, voici l'œuf poché crème de chorizo de Michel. Faire bouillir l'eau dans une casserole avec sel et vinaigre, déposer un œuf extra-frais. Astuce, avant cette opération mettre l'œuf dans un ramequin et y déposer un peu d'eau chaude avant de le poser dans la casserole en petite ébullition, environ une minute. Pour la crème de chorizo, fière et ibérique, faire suer des échalotes et les dés de chorizo dans une poêle, déglacer au vin blanc, rajouter 30 % de crème liquide, mixer le tout et passer au chinois. Déposer délicatement sur un crouton de pain, préalablement grillé l'œuf poché, qui heureux de son sort de petit baigneur voguera sur la crème onctueuse de chorizo. Dégustez ! L'œuf poêlé à la truffe d'été va bientôt arriver, car Michel prépare un œuf par saison, pour coller au mieux sur les mets les plus frais.

Joli couple sans sulfite



Toujours un souci le vin pour le restaurateur. Comment choisir une bouteille sans froisser les autres domaines qui souvent en plus, sont des amis de la maison.

Disons simplement qu'il faut bien faire un choix, et que la cave qui les abrite, ne les abriterait pas si elle ne les aimait pas. Logique imparable. Deux vins du cru donc, dans le choix de Michel, le domaine « Les Abrigants » cuvée « Les Brigades Roses » de Laura Lees et Arthur Joly sur un cépage peu connu le Ildonner Pellet.

Un vieux cépage espagnol venu d'une mutation venue du grenache. Mono cépage en vin nature à 13°, pour ce couple de vigneron qui vit en yorte sur ses terres. Numéroté à 100 bouteilles, il sera parfait sur l'œuf poché à la crème de chorizo.

Le deuxième provient du Domaine Grand Guilhem et de la cuvée « Pas Pareil ».

Vendanges manuelles en cagettes, levures indigènes pour la fermentation, avec du grenache, syrah, carignan, pour un joli 14,5°. Indispensable sur le filet de bœuf au foie gras poêlé de Michel.