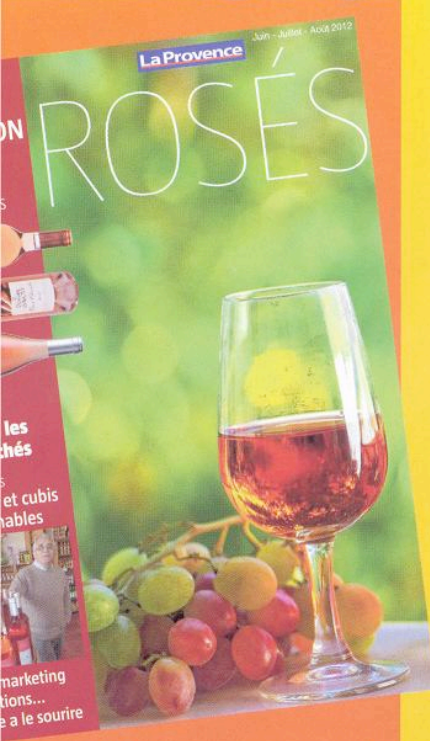


numéro double

La Provence

Juin - Juillet - Août 2012
NUMÉRO 3 • 2,80€

à table



meilleurs rosés
2 à 22 euros
guide gratuit

poêche
et tonus!

les, Avignon
Marseille...
sélection
des 10 restos
tendy



un été en mode pique-nique

23 RECETTES FRAÎCHEUR

Fromages d'ici
Chèvres ou brebis
choisissez-les
sur les marchés

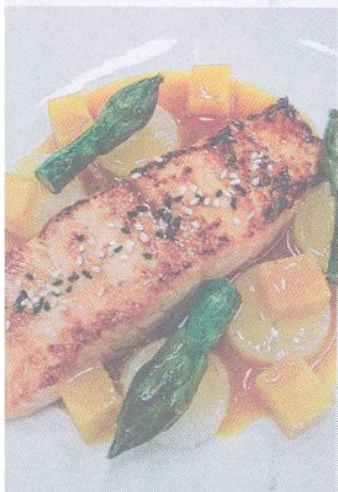
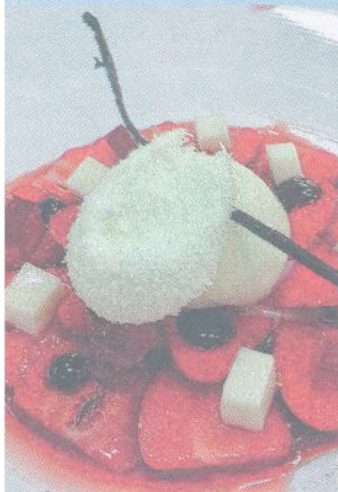


H 20306 - 615 - 2,80 € - H



Le Colette-hôtel Sezz à Saint-Tropez

Lunettes de soleil, sacs griffés, élégance et stars au menu. Le village renoue avec les fastes de la Riviera avec cette table à l'accent international



Patrick Cuissard est un passionné d'athlétisme qui envisage la cuisine avec un vocabulaire sportif : « Un cuisinier doit avoir un caractère combattif, il faut se dépasser, tenir sur la durée, se remettre en question constamment pour sortir des plats intéressants ». En mai, le chef à peine quadra a présenté la nouvelle carte du Colette dont il a la charge cet été : « Je revendique une cuisine contemporaine à base de produits régionaux et issus du bassin méditerranéen ». Ceillades espagnoles (pluma ibérique fraîche), références italiennes (pecorino, tomate confite) et allusions africaines (huile d'argan, crème de mouhamara) émaillent les recettes de Patrick Cuissard. Les cartes incitent au voyage et, tendance tropézienne oblige, les ingrédients suivent les

modes : « Cet été, je servirai des gambas carabineros, dont la chair rouge carmin se savoure crue, des gambas blue cristal ou du citron yuzu ». C'est dans les magazines de mode ou de décoration que le cuisinier puise l'inspiration de la mise en scène de ses assiettes dans lesquelles la présence d'agrumes est fréquente : « Ils apportent de la fraîcheur, de l'énergie, du soleil », explique le chef qui combine avec délicatesse le sucré-salé-acide dans des compositions déroutantes et terriblement séduisantes. De ses jeunes années toutes vouées à sa passion pour l'athlétisme, Patrick Cuissard a gardé une hygiène de vie exemplaire : « Je n'ai guère l'âme people. En saison, on travaille tous les jours et c'est la condition sine qua non pour être au meilleur de sa forme ».

En pratique

• **Adresse** hôtel Sezz, route des Salins, 83990 Saint-Tropez ; 04 94 55 31 55. Fermé lundi et mardi soir (en juin) ; ouvert 7j/7 en juillet-août.

• **La table** si on vient à 2, s'installe juste en face de la cuisine toute vitrée ou sur un mange-debout pour profiter du spectacle.

• **Les plats signature** un blanc de saint-pierre cuit au plat à l'huile d'olive, concombre et pomme verte à la cecina de boeuf à l'ouzo crémeux de dattes et épices ; carpaccio de fraises mara marmelade au sirop léger vinaigre balsamique gelée de fraises des bois sorbet au lait de chèvre.

• **Tarifs** menus 69 et 96 €. Carte : 100 euros environ.

Photos DR

