

Délicieux havre de paix

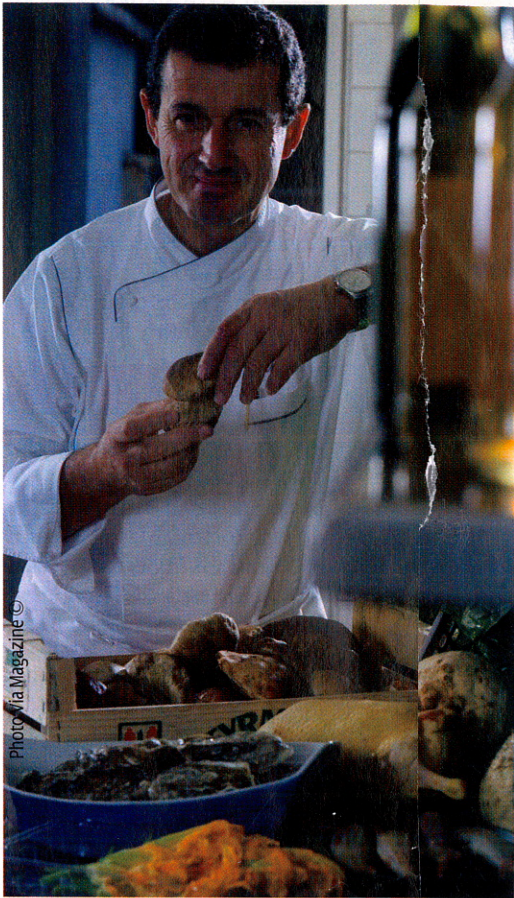


Photo Via Magazine ©

Cette semaine, nous vous proposons une escapade pas comme les autres : un détour culinaire à La Villa Madie à Cassis. Le Chef Banzo vous embarque et vous fait voyager, le temps d'un repas.

C'est en avril 2007 que la Villa Madie, située dans l'anse de Corton à Cassis, a ouvert ses portes. Une ouverture bienheureuse. Il suffit de découvrir le lieu pour s'en assurer. La Villa Madie trône au dessus de la plage de l'Arène dominée par l'incroyable Cap Canaille. Le paysage est à couper le souffle..., tout comme la cuisine du chef Jean-Marc Banzo, à découvrir sans faute dans cet endroit majestueux. C'est une cuisine de signature et d'auteur que celui-ci vous propose. Elle est travaillée dans le respect du goût des produits et décline un imaginaire suggéré par la finesse et l'élégance de chaque plat. « J'attends qu'il soit visuellement agréa-

ble et appliqué dans sa recherche gustative », souligne Jean-Marc Banzo.

Ici, vous l'aurez compris, la mer a tous ses droits. Cependant, le chef imagine également des plats qui trouvent leur expression autour de légumes et de viandes diverses. Même s'ils ont pour la plupart une touche un peu iodée. « À la Villa Madie, ma cuisine se devait d'être tournée vers la mer et les épices, précise-t-il. J'ai tenté de trouver des applications intelligentes telles que le mariage du pigeon et de la langoustine ou bien celui de la volaille et des coquillages ».

Voyage culinaire

Nous avons goûté et aimé le menu « Entre Terre et Mer » : panacotta à l'estragon accompagnée de salpicons de crevettes, aneth et pignons torréfiés ; tartelette de tomates cerise et moz-

zarella, légumes confits et toast d'anchoïade. En plat, nous avons apprécié les saveurs du cochon ibérique aux deux Bellota, accompagné d'une galette de maïs caramélisée et de pétales de poivron rouge et oignon confits. Le filet de loup accompagné de fenouil braisé et d'olives tagliade est quant à lui parfaitement équilibré.

À ces plats, vous associerez une des 750 références de la cave du chef. Il y en a pour tous les goûts et tous les budgets. Maxime De Combas est là pour y veiller. Autre personnage incontournable mesdames : Thomas, le pâtissier. « La pâtisserie a évolué de manière vertigineuse ces dernières années, explique Jean-Marc Banzo. Il a fallu évoluer, nous avons donc pris un pâtissier merveilleux qui travaille avec beaucoup d'application et beaucoup d'idées ». On la qualifierait volontiers de goûteuse, fine, attachée aux essences régionales et inventive. Un dessert



nous a séduits : l'ananas aux épices accompagné d'un sorbet de fines herbes et crémeux de fruits exotiques... une explosion en bouche !

La Villa Madie est ouverte, en été, du mardi midi au dimanche soir inclus, et l'hiver, du mercredi au dimanche soir. Il fait bon y dîner à la saison froide. Le cadre est aussi

chaleureux que le contenu de l'assiette est gourmet : oursin à la truffe ou poule faisane servie avec des raviolis de gambas. « Cette mer, elle est là. Je ne la vide pas à la Toussaint pour la remplir à Pâques ! », prévient avec passion Jean-Marc Banzo.

Géraldine Mimoun Guez