

produit rare

TEXTE CAROLINE MIGNOT

# Herbes magiques

*Les mélanges d'herbes et de fleurs du chef Gérald Passédat sentent si bon qu'on a envie de les mettre dans sa lingerie. Mais il y a d'autres délicieuses utilisations...*

## L'herboriste

Six cents herbes, cent huiles essentielles, un commerce vivant, drôle et plein d'imprévus, qui s'articule autour d'une tradition séculaire en Provence : l'amour des plantes. Martine Bonnabel-Blaize appartient à la sixième génération qui veille sur les destinées de l'herboristerie mythique du Père Blaize à Marseille. Avec toute l'équipe officinale, elle écoute, conseille, prévient.

À la demande de Gérald Passédat elle s'est lancée avec jubilation dans la composition d'infusions. Des Herbes de vif destinées à ravir, stimuler, mais aussi dépoussiérer le genre des tisanes. Un plaisir qu'elle a voulu susciter par la vue, une couleur différente pour chaque infusion, le goût et le parfum, un savant mélange d'herbes provençales, d'épices, de fleurs, toutes dotées de différentes vertus. Toujours à la demande de Gérald Passédat, elle a également créé des Bouillons de mer : inventer des parfums originaux, concentrer les arômes, titiller les épices, les herbes de la région (fenouil, marjolaine, origan) et celles qui sortent des sentiers battus (maniguette). Du sur-mesure!



**Père Blaize**, 4 et 6, rue Méolan, Marseille 1<sup>er</sup> (Bouches-du-Rhône).  
Tél. : 0491 540401. [www.pereblaize.fr](http://www.pereblaize.fr)



## Les infusions

Les Herbes de vif de Gérald Passédat sont vendues en sachet de 100 g (de 14,60 à 15,90 €) au Petit Nice et sur [www.passe-dat.fr](http://www.passe-dat.fr). À consommer sans modération, du matin au soir.

## et une recette

### Cocktail Port Pin

• 8 cl d'infusion Port Pin (orange douce, thym, citron, gingembre, cardamome, cannelle) • 1 c. à café de jus de citron • 2 c. à café de jus de gingembre • 9 c. à café de jus de cranberry • 2 c. à café de miel des Agriates.

• Mettez tous les ingrédients dans un verre. Ajoutez de la glace, passez au shaker, filtrez.



## Le chef



Gérald Passédat est un chef qui n'a d'autre souci que le bien-être. Le goût, la légèreté et la digestibilité plus exactement, ce qui n'est pas si fréquent dans les restaurants trois étoiles... Passer à table au Petit Nice se fait sous les meilleurs auspices. La mer brille dans l'anse de Maldormé et la cuisine se savoure tel un régal de coquillages, de crustacés et de poissons de ligne. Pour les sublimer, le chef souligne parfois de quelques points d'huile d'olive, mais s'empare surtout des nages, des bouillons, des sucs et des arêtes cuites, recuites et pressées pour donner leurs ultimes saveurs. Son fenouil cru coupé si fin qu'il en devient transparent, associé à des zestes de citron, de la poutargue et des herbes, se révèle lui aussi des plus tonifiants. Chez Gérald Passédat, les saveurs prennent leur dimension dans la légèreté et l'allégresse. Attention, moment sublime!

Le chef s'est associé à Martine Bonnabel-Blaize pour créer ses Herbes de vif : six mélanges colorés aux vertus désaltérantes, digestives ou stimulantes, qui portent les noms de ses calanques préférées : L'Île verte, L'Anse des enfers, Pointe de merveille, Tête du Malvallon, L'Escalier des géants et Port Pin, à consommer chauds, froids ou en granité. Le barman du Petit Nice propose un cocktail pour chaque infusion, qu'il associe à du jus de citron ou de cranberry, des fruits de la Passion, des épices, un sirop de vanille... Joyeuses fêtes légères!

**Le Petit Nice**, anse de Maldormé, Corniche J.-F. Kennedy, Marseille 7<sup>e</sup>.  
Tél. : 0491 592592. [www.passe-dat.fr](http://www.passe-dat.fr)