



Le loup version Gérard Passédat

Respectueux de l'environnement, Gérard Passédat, grand chef Relais & Châteaux du *Petit Nice Passédat*, à Marseille, insiste sur la saisonnalité du loup de Méditerranée.



1 ET 4/PHOTOCUISINE/CORBIS

Trois macarons

« Pas très différent du bar, le loup est cependant plus iodé, charnu, rare et meilleur, car la Méditerranée est une mer fermée. Sa pêche s'effectue d'octobre à janvier, précise le Gérard Passédat. Quand ce n'est plus la saison, je fais venir du bar de Bretagne. Un bon loup doit avoir encore l'hameçon dans la bouche, signe qu'il a été pêché à la palangre, à partir d'un bateau doté d'un tout petit moteur : il meurt nettement, non traumatisé ; sa chair sera meilleure. Un conseil : laissez vingt-quatre heures au frigo les grosses pièces de 2 à 4 kg avant de les servir, pour que les chairs se détendent. Levez-les filets, faites-les cuire à la vapeur à basse température. Quand ils

sont cuits aux trois quarts, laissez-les reposer au moins dix minutes puis faites-les chauffer au moment de l'envoi. Servez avec huile d'olive, fleur de sel de Camargue, quelques graines de fenouil. »

Parmi les recettes qui lui ont valu son troisième macaron : le loup de palangre Lucie (sa grand-mère). Une darne aux tagliatelles de courgette et concombre cuite gentiment à la vapeur avec une base Lucie - fumet de poisson, tomates, coriandre, etc. Il ajoute à la fin dés de tomate, purées de basilic et de coriandre, brunoises de citron, de truffe, etc. ○

VALÉRIE VIALLET-FAUST

RELAIS & CHATEAUX.



10 J. FONDACCI/C. CHES

Le *Petit Nice Passédat*, à Marseille

Gérald Passédat cuisine 75 espèces de poissons de la région par an. « La Méditerranée est mon potager », dit-il. En 2007, le décor du *Petit Nice*, dont la terrasse surplombe la mer, a été entièrement refait dans des tons bruns et chauds avec des reflets argentés évoquant coquillages et réverbération sur les rochers. Les chambres, réparties en deux villas, se tournent vers la mer. **►** Anse de Maldormé, corniche J.-F. Kennedy, 13007 Marseille. Tél. : 04 91 59 25 92. Site : www.relaischateaux.com ou tél. : 0825 825 180 (0,15 €/min).