



Glossaire

- 1 **phocéén**: focese, originario della focide, una regione storica della Grecia
- 2 **la corniche**: una cornice lungo la costa
- 3 **l'apprenti** (n. m.): l'apprendista
- 4 **la rène**: la redine
- 5 **décontracté**: rilassato
- 6 **la cargaison**: il carico
- 7 **le pagre**: il pagro
- 8 **le pageot**: il pagellus

Chef Passédat: des étoiles et du poisson

Unique chef triplement étoilé de la cité phocéenne¹, Gérald Passédat nous fera aujourd'hui découvrir les poissons qu'il préparera pour réaliser sa daurade royale, dans la cuisine du Petit Nice, un restaurant classique situé sur la corniche² marseillaise, face au château d'If.

Au petit matin, nous l'accompagnons au port, au moment où son ami Louis Sperduto lui livre personnellement sa pêche. En attendant le bateau et son chargement de poisson, il nous raconte son histoire, étroitement liée à l'établissement fondé par son père où il passe son temps à observer le travail paternel avant d'entreprendre le métier.

En 1987, il commence en tant qu'apprenti³ puis prend les rênes⁴ du Petit Nice; en 2008 arrive le troisième macaron décerné par le Guide rouge.

En cuisine, il est décontracté⁵ mais n'aime pas le bruit: pas de cris ni de confusion. Les vingt membres de sa brigade connaissent leur rôle par cœur; ils sont là pour faire un travail d'auteur avec des produits assaisonnés au millimètre près, afin de conserver leur saveur iodée et de raconter ainsi toute la Méditerranée dans l'assiette de leurs hôtes.

Enfin Louis arrive avec sa cargaison⁶ de poissons et il présente à Gérald les trésors que la mer lui a offerts: loups de mer, pagres⁷, rougets, mérus, pageots⁸, maquereaux et dorades étalent leurs écailles brillantes.

Gérald est satisfait de la pêche et il emporte le poisson en cuisine avec l'aide de toute l'équipe; il peut maintenant remettre son tablier.



(Adapté à partir de *Gourmand Nouvelle formule*
10 octobre 2012)

1 Coche la bonne réponse.

- 1 Le restaurant de Gérald se trouve à:
 - A Nice
 - B Marseille
 - C Hyères
- 2 Gérald commence à travailler:
 - A en 1987
 - B en 1989
 - C en 2008

3 Gérald:

- A ne s'éloigne jamais de la cuisine
- B attend qu'on lui livre le poisson chez lui
- C se rend au port pour choisir ses matières premières

4 Le pêcheur lui apporte:

- A des maquereaux, des gambas, des dorades
- B des rougets, des pageots, des dorades
- C des bars, des pagres, des sardines



2 Voici la recette que Gérald a réalisée. Lis-la et retrouve les ingrédients utilisés.

Daurade royale dans son bouillon clair tramontane

Ingrédients

.....

.....

.....

.....

Préparation

Détaillez les filets de daurade en 4 portions égales sur la longueur. Dégorgez et lavez les moules. Effeuiliez les choux. Épluchez la courgette jaune à l'aide d'un économe. Nettoyez les cèpes. Lavez, essorez et ciselez le persil. Pelez et ciselez les échalotes, puis mettez-les dans une sauteuse avec le fumet de poisson. Portez à ébullition. Ajoutez ensuite les moules, couvrez et laissez cuire 3 minutes jusqu'à ce qu'elles s'ouvrent. Ajoutez le persil ciselé. Retirez les moules et gardez-les au chaud. Faites infuser dans cette préparation à couvert le sachet de bouillon tramontane pendant 20 minutes. Pendant ce temps coupez les cèpes en lamelles et assaisonnez-les avec le sel et le poivre. Déposez les feuilles de chou dans le bouillon pendant 5 minutes et la courgette jaune pendant 3 minutes, retirez-les et réservez-les. Pochez enfin 2 minutes les filets de daurade sur le coin du feu. Passez le bouillon dans un filtre à café et portez-le à ébullition. Dressez les ingrédients dans l'assiette et arrosez-les généreusement de bouillon. Décorez avec des têtes de fenouil, ajoutez un trait d'huile d'olive et servez chaud.

3 Gérald dit «Je fais une cuisine d'instinct». Comment expliques-tu cette expression?

.....

.....

.....

.....

.....