

# COCOTTE DE LAPIN FAÇON BOULANGÈRE

POUR 6 PERSONNES



1 lapin coupé en morceaux,  
2 cuillères à soupe de farine,  
2 cuillères à soupe d'huile  
2 gros oignons, 4 gousses d'ail  
Quelques brins de thym frais,  
250 g de champignons de Paris  
750 ml de cidre,  
750 g de pommes de terre à peau rouge  
50 g de beurre, sel, poivre

## RÉALISATION

Préchauffer le four à 150°C.

Éplucher et émincer les oignons  
et les gousses d'ail.

Laver et émincer les champignons.

Faire chauffer l'huile dans une grande cocotte  
allant au four et faire dorer les morceaux  
de lapin pendant 5 minutes de chaque côté.  
Réserver.

Dans la même cocotte, mettre à la place  
les légumes émincés puis faire dorer pendant  
5 minutes. Ajouter la farine, et laisser cuire  
encore quelques minutes avant de verser  
le cidre en veillant à bien gratter le fond  
de la cocotte. Saler, poivrer puis remettre  
les morceaux de lapin, et enfin ajouter  
le thym. Laver et couper les pommes de terre  
en fines rondelles, puis les disposer  
en rosaces au-dessus de la viande.

Badigeonner de beurre fondu, et saupoudrer  
de nouveau de quelques feuilles de thym.

Saler et poivrer avant de mettre au four  
et laisser cuire 1 heure.

Augmenter ensuite la température du four  
à 200°C et poursuivre la cuisson pendant  
20 à 30 minutes. Les pommes de terre  
doivent être dorées.

**Astuce :** vous pouvez remplacer les pommes  
de terre par de la patate douce et le cidre  
par du bouillon de volaille.

**Recette :** opération « Le lapin faites-vous  
remarquer ».

## LA TABLE DE PIERRE

Domaine du Mas de Pierre  
2320, route des Serres  
06570 Saint-Paul-de-Vence  
04.93.59.00.10



Brousse de chèvre, raviole  
de pomme Granny,  
concombre mariné,  
condiment miel  
et huile d'olive. PHOTO DR



Maxime Leconte fait une cuisine de précision où chaque élément est d'abord  
au service du goût. PHOTO JEAN-CHARLES VERGUET

# LA TABLE DE PIERRE FAIT VOYAGER

APRÈS AVOIR PARCOURU LE MONDE DE LA CUISINE, DE L'INDONÉSIE  
AU BRÉSIL, DU PÉROU AU MAROC, **MAXIME LECONTE S'EST POSÉ  
À SAINT-PAUL DE VENCE. OÙ IL A TROUVÉ D'AUTRES VOYAGEURS.**

Dans les jardins du Domaine du Mas de Pierre, à Saint-Paul de Vence, un parcours olfactif dépasse les seules senteurs provençales et invite à aller plus loin, du romarin au curry... En ce lieu privilégié, ce périple est possible rien qu'en effectuant quelques centaines de mètres. Il suffit de passer par le potager qui multiplie les ouvertures sur le monde, par le « jardin des senteurs » si bien nommé, puis de rejoindre le lagon de sable blanc qui transporte aux antipodes et enfin de venir au restaurant qui unifie tous les endroits, tous les terroirs, toutes les envies. En partant de la région Bourgogne - Franche-Comté d'où il est originaire, le chef exécutif Maxime Leconte voulait aller se frotter aux cuisines du monde. Il l'a fait, sac au dos, passant des restaurants de grands chefs reconnus aux tables familiales de régions reculées. Désormais, fort de ses expériences, il fait une cuisine pleine de saveurs et de surprises à La Table de Pierre. Le métissage est source d'émerveillement, les produits locaux prennent davantage de dimension avec des recettes inspirées de tous les continents.

Formé à Dijon et à Mercurey, sous-chef d'un restaurant à Montpellier à 21 ans, Maxime Leconte a rencontré d'autres voyageurs au Domaine du Mas de Pierre. Le directeur de salle Norman Bourgoïn a vécu au Mexique. Le chef pâtissier Dorian Lutzelschwab, comme son nom l'indique, est né à... Antibes ! « Mais ma famille est pour moitié à Bitche et à Strasbourg », corrige-t-il avec un large sourire. Ce Provençal du Grand Est, sous la bannière d'Alain Ducasse, est allé à Londres et à Monaco. Maxime, âgé de 28 ans, est celui du trio qui a le plus bourlingué. Il a travaillé à Saint-Gingolph, à la frontière suisse et s'en est allé à la rencontre des vraies traditions culinaires de nombreux pays. Porto Rico, la Colombie, le Mexique, le Brésil, le Paraguay, le Pérou, le Maroc, l'Indonésie, l'ont vu passer et cuisiner.

« J'avais préparé mes séjours sur les réseaux », explique le chef. « À chaque étape, je suis allé à la fois chez des professionnels et chez des habitants. Les recettes ne sont pas les mêmes sur les grandes tables et dans les familles. Les deux regards sont passionnants. J'ai ainsi pu voir les interprétations et les recettes traditionnelles qui peuvent d'ailleurs varier simplement d'un village à l'autre ! J'ai découvert des spécialités et l'utilisation d'ingrédients. » Lors du « casting » visant à constituer la nouvelle équipe du Mas de Pierre après les travaux

d'agrandissement, la cuisine de Maxime Leconte a séduit par son originalité : elle associe avec intelligence les produits locaux incontournables et les épices, les herbes, les techniques venues d'ailleurs.

Il propose un ceviche avec du maïs en trois textures. Un canard maturé accompagné d'un tartare de betteraves. Une langoustine posée sur une inédite mousse de riz vaporeuse associée à un poupeton de fleur de courgette typiquement niçois. Il cuit des poissons au beurre de cacao ce qui réduit considérablement l'apport de matière grasse sans modifier le goût. Il utilise les micropousses avec une précision extrême afin qu'elles apportent un réel effet gustatif et pas seulement une note de raffinement esthétique.

## STRATÉGIES GUSTATIVES

Maxime Leconte n'hésite pas à inverser les méthodes. Plutôt que d'accompagner un plat avec une sauce relevée que le client peut ajouter, ou non, il met directement sur l'agneau un chimichurri typique du Pérou, écrasé au pilon, et il sert à part une sauce à base de graines de rocou qui tempère judicieusement la puissance. Si bien que sa cuisine apporte des saveurs méconnues, des associations étonnantes mais qui deviennent évidentes. L'équilibre très précis maintient le goût du produit central du plat.

Les vins suggérés par Norman Bourgoïn, dans le rôle du sommelier, s'accordent idéalement avec les plats, même les plus complexes. Les desserts sont en phase. Dorian Lutzelschwab utilise les produits dans leur intégralité jouant sur les textures et les présentations. Tout est en subtilité, comme la présence de poivre Ma Khen avec ses notes de mandarine. La poire rejoint l'hibiscus, l'orange s'associe à la pomme et à une gelée cinq épices et à des pignons de pin grillés. Il révolutionne l'incontournable proposition chocolatée en utilisant de la pulpe de fèves de cacao que lui fournit un chocolatier de Grasse. « Cette pulpe est généralement jetée, pourtant elle apporte une note acidulée originale. »

Tout en gardant l'ancrage local, La Table de Pierre sans cesse en recherche offre un merveilleux voyage au pays des saveurs.

JEAN-CHARLES VERGUET