



(Photo Franz Chavarochet)

## Manon Isnard UNE CHEFFE PÂTISSIÈRE À SUIVRE

**À 28 ans, cette cheffe pâtissière concocte d'irrésistibles desserts au Relais & Châteaux Domaine du Mas de Pierre, à Saint-Paul-de-Vence. Un talent des plus prometteurs !**

Si ses collègues la décrivent comme une cheffe « *obstinée, persévérante, extrêmement talentueuse et dotée d'un fort caractère* », on ne saurait leur donner tort. À seulement 28 ans, Manon Isnard, cheffe pâtissière au sein du Relais & Châteaux Domaine du Mas de Pierre, à Saint-Paul-de-Vence, où elle officie aussi bien pour la Table de Pierre, le restaurant gastronomique, que pour le bistro provençal, Lis Orto, impose déjà sa personnalité et son style.

### Subtilité et caractère

En excellent dans l'art d'allier la subtilité et la délicatesse avec caractère dans ses créations, telles que sa « *rhubarbe confite, crémeux et moelleux aux amandes, gel anisé* ». L'un de ses desserts signature. Sa créativité est forcément stimulée dans ce lieu d'un raffinement ultime qu'est le Mas de Pierre, situé à quelques kilomètres de sa ville natale, puisque la jeune femme a vu le jour à Nice. C'est en confectionnant, enfant,

un chausson aux poires, et en ressentant le plaisir procuré par sa dégustation à son entourage, qu'elle a eu le déclic... Son bac scientifique en poche, elle intègre le lycée Paul Augier, passe un BTS hôtellerie-restauration et axe tous ses stages sur la pâtisserie, de Porto-Vecchio à Saint-Tropez. Elle fait ses armes dans la cité corsaire, dans un petit établissement où elle a appris, dit-elle, l'autonomie. Elle intègre, de 2017 à 2019, Les Délices de Borrighione, à Nice, avant de retourner en Corse, puis de faire une saison à Val-Thorens. Et de postuler, au sortir du confinement en 2021, au Mas de Pierre, dont elle fera la réouverture en tant que cheffe de partie. D'abord comme second, avant d'être pressentie pour devenir cheffe pâtissière.

Depuis, cette passionnée donne plus que jamais libre cours à sa

créativité. Sans forcément verser dans le compliqué : « *On peut préparer une multitude de desserts à partir de quelques ingrédients simples. Les possibilités sont infinies* », souligne-t-elle. Et n'aime rien tant que revisiter des classiques, tarte aux pommes et autres crumbles.

### Agrumes et souvenirs d'enfance

Elle jubile à l'idée de partager ses créations, tout en satisfaisant, au passage, sa propre gourmandise : « *J'ai axé mes créations sur ce que j'avais moi-même envie de manger* », sourit-elle. Elle associe le goût des agrumes et le parfum de

l'orange à ses propres souvenirs pour créer des desserts qu'elle considère comme « *des moments de sa vie, de son enfance, profondément influencés par le goût classique et la tradition de la pâtisserie française* », mais aussi par les pro-

duits locaux de la région où elle a grandi. Avec un penchant marqué pour les plantes aromatiques, telle la verveine, qu'elle cueille au gré de son inspiration du moment dans le potager du Mas de Pierre. Et n'hésite pas à se lancer dans des associations audacieuses : chocolat citron et curry, chocolat et algues, chocolat piment et cacahuètes.

### Soif d'apprendre

Mue par l'envie de toujours apprendre, Manon n'a de cesse de suivre de nouvelles formations pour progresser toujours et encore. D'Eugénie-les-Bains, où elle s'est initiée à l'institut Michel Guérard aux secrets de la cuisine santé, à Paris, où elle s'est immergée chez Valrhona dans l'art de confectionner des desserts alternatifs, sans gluten ni lactose. À l'occasion de la réouverture de l'établissement, on retrouvera ses nouveaux desserts à la table de Pierre, parfaitement en harmonie avec le menu proposé par le chef Maxime Leconte. Tel que le des-

sert intitulé « *Agrumes du domaine* », à base de kumquats confits, compotée de poire & croquant Tonka. Ou le « *Nuance Cacao* », crémeux chocolat & biscuit croustillant / Pécan & Baileys... De pures merveilles ! Passionnée, en dehors de la pâtisserie, par le parapente qu'elle pratique depuis peu à Gréolières, cette étoile montante à surveiller avec attention ces prochaines années est assurément en pleine ascension...

**LAURENCE LUCCHESI**  
lucchesi@nicematin.fr

Domaine du Mas de Pierre Hôtel Resort & Spa  
Relais & Châteaux. 2320, route des Serres, à Saint-Paul-de-Vence. Menus à partir de 100 euros.  
Rens. 04.93.59.00.10. [www.lemasdepierre.com](http://www.lemasdepierre.com)



**Rhubarbe confite, crémeux et moelleux aux amandes, gel anisé.** (DR)



(Photo archivée Dylan Weiffret)

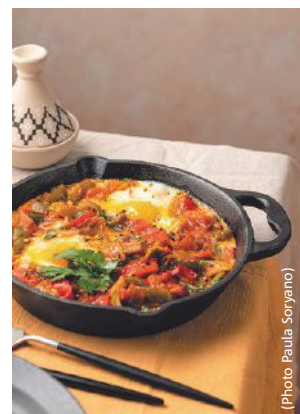
### Pourquoi aller à la Fête du chocolat au Cannet ce samedi ?

Pour commencer, c'est bientôt Pâques. Il serait donc opportun de venir faire ses courses pascales auprès des exposants spécialisés. Chocolats, confitures, miels, confiseries, pâtisseries garniront la plupart des étals. Ceci dit, pourquoi attendre pour se régaler ? Toute la journée, des stands gourmands proposeront crêpes, pommes d'amour, barbe à papa et sucreries en tous genres à déguster sur place. Enfin, l'événement proposera des ateliers culinaires (confection de sucettes et truffes en chocolat, décoration de biscuits sablés de Pâques...) et des animations (goûter à 16 h, sculpteur de ballons, distribution d'œufs en chocolat). > Samedi 16 mars de 10 h à 18 h. Place Bellevue et rue Saint-Sauveur. Entrée libre.

### « Habibi », la cuisine maghrébine chérie de Mehdiya Kerairia

Parmi ses souvenirs d'étés passés en Algérie, les interminables repas en famille occupent une place de choix pour Mehdiya Kerairia. Autrice est styliste culinaire, apparue sur le Web au début des années 2010 avec le blog Poire et cactus, celle-ci nous invite à découvrir des plats du Maghreb, « une cuisine à l'instinct, qui se murmure à l'oreille de génération en génération ». Au total, 80 recettes sont présentées dans cet ouvrage. Brick au thon et à l'œuf, couscous en de multiples versions, pastilla aux fruits de mer, chakchouka, poulet aux olives ou encore soupe d'orge au thym figurent parmi les réjouissances salées. Pour les becs sucrés, il y a l'amlou, une pâte à tartiner aux amandes, les sablés à la confiture de melon, les cornes de gazelles... **J. B.**

> « Habibi » (Webmedia Books). Par Mehdiya Kerairia. 248 pages. 27 euros.



(Photo Paula Sorjano)