



LE SEL
De la mer à la table

Anne MAJOUREL

Restaurant Les Demeures du Ranquet à Tornac (30)



C'est une invitation dans le monde des saveurs, un lieu unique, confortable, élégant, mais aussi convivial et sincère. Sous les chênes, autour de la piscine, dans l'ambiance contemporaine de la lumineuse salle de restaurant ou dans les salons privés, Anne MAJOUREL, chef au féminin, sert une cuisine de savante restauration. Partout l'harmonie de la pierre et du métal, le mariage de l'ardoise et du verre créent un sentiment de bien-être.

ANNE MAJOUREL : CRÉATRICE DE CUISINE

Autodidacte passionnée, amenée à la cuisine par amour, Anne MAJOUREL met toute sa spontanéité, sa sincérité, sa vivacité dans ses préparations dont certaines font partie de l'héritage familial.

Les spécialités cévenoles et méditerranéennes s'épanouissent grâce aux plantes du jardin aromatique et des saveurs ensoleillées du potager.

Anne traverse les cuisines qui l'inspirent (de terroir, traditionnelle, familiale, gastronomique...) et emmène dans un monde de saveurs. Sa cuisine séduit le palais et apprivoise l'émotion.

JEAN-LUC MAJOUREL : CRÉATEUR DE JARDIN

En hôte attentionné, Jean-Luc est la main verte des Demeures du Ranquet. Auparavant journaliste, il a grandi entre les Cévennes et Sète, et a su tirer le meilleur de ce climat, parfois aride et pourtant si riche : angélique, livèche, rhubarbe, consoude...

Le jardin aromatique offre un spectacle minéral où les simples se déclinent en nuances de vert. Plus bas, le potager, aux lignes humides alterne avec parterres de fleurs pour les compositions parfumées de la maison. Pour cet amoureux de la Nature, la culture bio-dynamique s'impose. C'est pour cela que Les Demeures du Ranquet sont membres actifs de Slow Food et soutiennent l'association Kokopelli.

Au loin, les ânes et les lamas donnent une âme bucolique à la nature sauvage.

La maison trouve son esprit : le banal devient beau, le beau devient sublime....

Plus d'infos sur www.ranquet.com

RECETTE *La demie daurade cuite sous une croûte de sel de Camargue aux herbes, julienne de courgette et céleri, vinaigrette tiède aux éclats de châtaignes et tomate "soleil"*

INGRÉDIENTS pour 8 personnes

4 Daurades royales de 600 à 800 g

LEGUMES - 4 courgettes vertes, 4 courgettes jaunes, huile d'olive.

CROUTE DE SEL DE CAMARGUE AUX HERBES - 60 g de sel de Camargue, 60 g de livèche ou céleri, 20 g de sucre, 8 blancs d'œuf, 800 g de farine, 120 g d'eau.

VINAIGRETTE - 6 g de sel de Camargue, 80 g d'huile d'olive, 40 g d'huile de pépin de raisin, 2 échalotes ciselées, 8 pétales de tomates séchées, 100 g de châtaignes fraîches ou concassées sèches (pili).

DEROULEMENT

LA PATE

Écrasez l'herbe et le sel de Camargue avec le rouleau à pâtisserie sur le marbre (ou mixer dans le blinder). Faites la pâte en ajoutant les autres ingrédients et laissez reposer 1 h.

LA VINAIGRETTE

Cuisez les châtaignes dans 2 dl de bouillon de légumes et 30 g de beurre jusqu'à ce qu'elles commencent à se briser. Egouttez-les et laissez-les refroidir. Mélangez les ingrédients de la vinaigrette et ajoutez les châtaignes en brisures et les tomates émincées.

LES LEGUMES

Lavez les légumes, prélevez la peau (le vert) des courgettes, taillez en julienne, assaisonnez avec l'huile d'olive.

LE POISSON

N'écaillez pas le poisson, levez les filets, désarêtez-les.

CUISSON

Sur un papier cuisson graissé, déposez un tas de légumes surmonté d'un filet de poisson, couvrez avec 100 g de pâte verte étalée, mettez à cuire 7 minutes à 210°C.

SERVEZ

dans une grande assiette rectangle, de façon à ce que vous puissiez ouvrir la coque, découvrir le filet de daurade débarrassé de sa peau (restée accrochée à la croûte). Assaisonnez avec la vinaigrette servie dans un petit ramequin sur le bord de l'assiette.

On peut envisager de déposer le poisson à l'intérieur de la coque pour le déguster.