

## LA TABLE DU CANTEMERLE À VENCE (06) :

### NOUVEAUTÉ :

DEUX AMBIANCES AU FIL DES SAISONS DANS UN CADRE EXCEPTIONNEL HORS DU TEMPS

HÔTEL\*\*\*\* CANTEMERLE - 258, CHEMIN CANTEMERLE - 06140 VENCE  
[WWW.TABLE-CANTEMERLE.FR/](http://WWW.TABLE-CANTEMERLE.FR/)



Crédit photos LA TABLE DU CANTEMERLE

Que l'on habite à proximité de Vence ou que l'on profite d'un séjour dans la région, la Table du CANTEMERLE est une adresse incontournable qui fera fondre de plaisir les gourmands et **adeptes d'une cuisine locavore**. Ses plats concoctés par le **Chef Benjamin BOURGOIN, qui a pris la direction de la restauration depuis la réouverture en mars dernier**, et sa brigade sont une ode à la Méditerranée ! À la fois généreux et raffinés, ils **allient avec subtilité les saveurs de la terre et de la mer**. Les parfums des aromates fraîchement cueillis dans le parc de l'hôtel, les couleurs ensoleillées des fruits et légumes cultivés par les maraîchers des alentours, les goûts intenses des viandes et poissons de la région... mettent tous les sens en éveil. Dès la première bouchée les papilles sont en effervescence.

**Nouveauté 2022 : la Table propose sa carte dans deux ambiances différentes selon les saisons !**

- Au printemps et à l'automne, la Table du CANTEMERLE s'installe côté Bastide, dans une salle ouvrant sur une belle terrasse au cœur d'un jardin paysager.
- Durant l'été, elle accueillera les clients sur la **terrasse ombragée au bord de la piscine**.

Des **soirées « Brasero chic et live musique »** seront organisées tous les vendredis de juin à septembre, ainsi que d'**autres soirées estivales à thèmes**.

La Table du CANTEMERLE, c'est également une **parenthèse bucolique dans un havre de paix verdoyant de deux hectares**. Niché sur les hauteurs de Vence, à quelques kilomètres de la Côte, ce **restaurant au charme chic décontracté** bénéficie d'un panorama exceptionnel. Dîner romantique, déjeuner de travail ou en famille, soirée festive entre amis... chacun sera séduit par cet écrin intimiste et hors du temps.



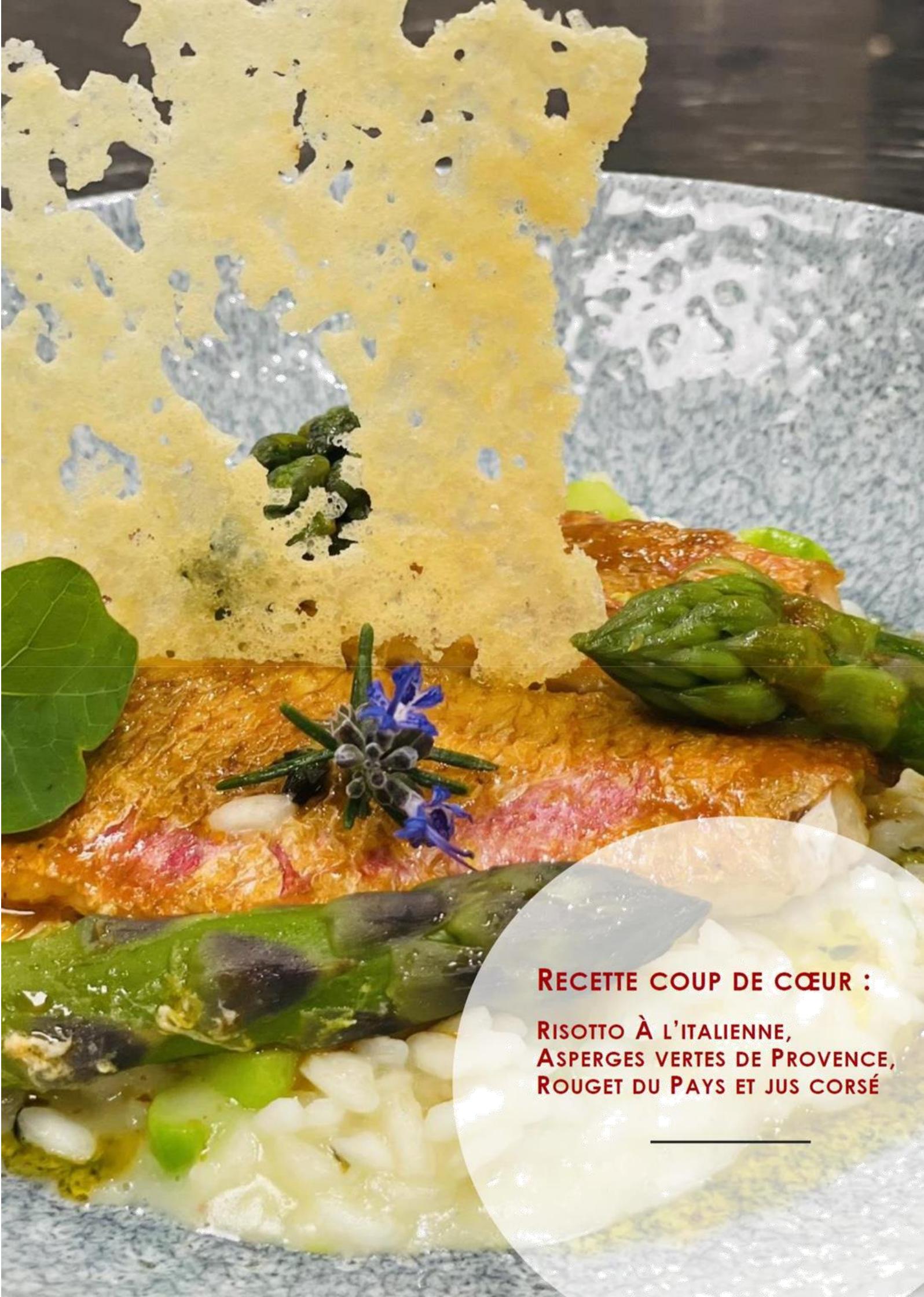
Crédit photos LA TABLE DU CANTEMERLE

## **UNE PHILOSOPHIE LOCAVORE**

Le Chef des cuisines Benjamin BOURGOIN, ancien bras droit du défunt Maître Cuisinier de France Jérôme HERAUD, est un passionné. **Maître Restaurateur engagé, il s'attache à transmettre l'amour du produit**. Il affectionne une cuisine gourmande à base de produits frais de saison issus majoritairement de la région. **« Parce qu'il n'y a pas de bon plat sans bons produits. »**, il sélectionne rigoureusement chacun des producteurs (Flavien Falchetto, pêcheur en petit bateau du Cros-de-Cagnes ; GAEC les Anémones, fraises cultivées à Vence, Fromagerie Méfin, GAEC Viande, Agneau de St Barnabé...). Il puise son inspiration dans la cuisine niçoise. Les plats signatures de la Table du CANTEMERLE à retrouver : les ravioles de gambas au paprika fumées minute ; le faux-filet du Piémont italien, l'effilochée fondante et son jus au vin, et le soufflé chaud au Grand Marnier.



Crédit photo LA TABLE DU CANTEMERLE



**RECETTE COUP DE CŒUR :**

**RISOTTO À L'ITALIENNE,  
ASPERGES VERTES DE PROVENCE,  
ROUJET DU PAYS ET JUS CORSÉ**

---

## LISTE DE COURSE POUR 4 PERSONNES

| Fruits et légumes :   | Épicerie :   | Poissonnerie :   | Crèmerie :  |
|---|--|--|---|
| <ul style="list-style-type: none"><li>- 12 asperges de Provence</li><li>- 4 échalotes</li><li>- 3 gousses d'ail</li><li>- 2 carottes</li><li>- 1 bouquet de thym</li><li>- 1 citron jaune</li></ul> | <ul style="list-style-type: none"><li>- 150 g de riz Carnaroli ou Arborio</li><li>- 10 cl de vin blanc</li><li>- 2 cl de vinaigre de Xeres ou vin rouge</li><li>- 1 cuillère à café de concentré de tomates</li><li>- 1 cube de bouillon de volaille</li><li>- Huile d'olive</li><li>- Sel et poivre du moulin</li></ul> | <ul style="list-style-type: none"><li>- 4 Rougets barbet 150/200g chacun</li></ul> <p>Demander au poissonnier de lever les filets et de garder les arêtes et le foie</p> | <ul style="list-style-type: none"><li>- 150 g de parmesan en bloc</li></ul> <p>Important qu'il ne soit pas rappé d'avance</p> <ul style="list-style-type: none"><li>- 80 g de beurre (10 + 30 + 40)</li></ul> |

## TECHNIQUE DE RÉALISATION

### JUS DE ROUGET

**Une casserole 15 cm, une petite casserole, une passette, un bol et un fouet**

- Écraser une gousse d'ail et ciseler deux échalotes
- Concasser les arêtes et les têtes en gros morceaux (réserver les foies au frais), rincer sous l'eau et égoutter sur du papier absorbant
- Dans une casserole mettre à chauffer une cuillère d'huile d'olive et faire revenir les arêtes quelques minutes
- Ajouter la garniture aromatique, un brin de thym, 10 g de beurre et le concentré de tomates
- Laisser revenir puis déglacer avec le vinaigre et la moitié du vin blanc, faire réduire, mouiller à mi-hauteur et laisser cuire à léger frémissement 30 min
- Filtrer au chinois le jus et faire réduire jusqu'à consistance sirupeuse

### ASPERGES

**Une casserole 15 cm, une écumoire et un bol d'eau froide**

- Faire bouillir une casserole d'eau salée
- Éplucher les asperges, tailler les pointes et émincer les queues
- Cuire à l'eau bouillante les pointes d'asperges 3/4 minutes et refroidir
- Cuire les queues émincées 30 secondes et refroidir

### CHIPS DE PARMESAN

**Une poêle antiadhésive**

- Disposer 50 gr de parmesan fraîchement râpé et mettre à feu moyen
- Après 2 minutes, retourner et cuire jusqu'à obtenir une légère coloration
- Détailler à la forme souhaitée et réserver

### RISOTTO

**Une casserole 15 cm et une spatule**

- Mettre à ébullition le bouillon de volaille, ajouter les épluchures d'asperges et saler
- Ciseler finement 2 échalotes, hacher 1 gousse d'ail et faire revenir sans coloration dans une casserole avec un peu d'huile d'olive et du thym
- Ajouter une noix de beurre et le riz, laisser « nacrer » le riz quelques minutes et déglacer avec le vin blanc restant
- Mouiller le risotto progressivement avec le bouillon chaud pendant 15 minutes
- Pendant ce temps procéder à la cuisson des filets de rougets

### FINITION ET DRESSAGE

**Un mixeur plongeant, une poêle antiadhésive, une râpe à zeste et 4 assiettes creuses**

- Faire chauffer la poêle avec un filet d'huile d'olive
- Assaisonner de sel et poivre du moulin les filets de rougets côté chair, puis les cuire quelques secondes côté peau, et réchauffer les pointes d'asperges en simultané
- Faire chauffer le jus de rougets et lier avec les foies (si mixeur)
- Lier le risotto, éteindre le feu et ajouter le beurre restant ainsi que le parmesan, les queues d'asperges, rectifier la consistance si nécessaire avec du bouillon restant afin que le risotto soit crémeux

Dans une assiette creuse ; déposer un fond de risotto, et par-dessus deux filets de rougets. Ajouter harmonieusement 3 pointes d'asperges et zester du citron par-dessus, finir avec un trait de jus de rougets ainsi que la tuile de parmesan.