



**Dimitri Droisneau, Chef triplement étoilé de la Villa Madie, signe un dîner sur-mesure dans le cadre de la visite du Président Emmanuel Macron et du Premier ministre indien Narendra Modi à Marseille**

**Ce mardi 11 février 2025, à suite à la clôture du Sommet de l'Intelligence Artificielle orchestré par la Présidence française et dans le cadre de la visite du Président Emmanuel Macron et du Premier ministre indien Narendra Modi, Dimitri Droisneau, Chef triplement étoilé au Guide Michelin, a eu le privilège d'imaginer une expérience gastronomique hors du commun.**





*A gauche : Le Chef Dimitri Droisneau - A droite : « Primeurs de nos maraîchers d'arrière-pays »*

Pour cet événement d'exception, le Chef Dimitri Droisneau a relevé un défi culinaire audacieux : **créer un menu rigoureusement végétalien**, une commande sur mesure qui l'a amené à sortir de son écosystème habituel où la mer occupe habituellement une place centrale. Véritable exercice de style, ce menu a permis au Chef d'explorer des territoires culinaires nouveaux et des techniques de préparation et de cuisson inédites.

**L'expérience végétale est ponctuée de rituels singuliers** : serviettes chaudes parfumées à l'immortelle, infusion à déguster froide composée de feuilles de citronniers de la Villa Madie et de plantes, mélange concocté par l'herboristerie séculaire de Marseille, Le Père Blaize.

**Le Chef met en lumière son étroite collaboration avec les maraîchers locaux tels que Jérôme Vernale à Sanary-sur-Mer, en privilégiant des légumes de saison, tous issus de l'agriculture raisonnée, comme dans son plat "Les Primeurs".** Chaque ingrédient est sublimé dans sa totalité : les

épluchures de topinambour sont transformées en chips croustillantes, les feuilles d'artichaut réduites en poudre et travaillées en une émulsion délicate.

**Les cuissons sont pensées pour révéler la pureté de chaque produit** : jeu de cru et de cuit, légumes saisis en sautoir, baignés dans leur propre eau végétale, pour mieux renforcer leurs arômes délicats et fragiles. Les herbes sauvages comme l'immortelle, la roquette sauvage, la pimprenelle, ainsi que des fleurs de cerisiers et d'amandiers en fleurs viennent enrichir ce tableau végétal, au naturel ou séchées et utilisées en infusion, décoction ou pour fumer subtilement les préparations. **Les sauces se réinventent sans protéines animales** : des écumes d'herbes liées à des purées de pignons de pin donnent la texture onctueuse et les saveurs intenses des sauces habituelles du Chef. Pour une immersion parfaite, le dessert, un chocolat aux herbes des collines, fait écho à une balade sensorielle dans les calanques.

Le temps d'un dîner, **Dimitri Droisneau s'est métamorphosé en alchimiste herboriste**, offrant à ses convives un voyage gustatif inédit. Une ode au terroir cassidien et à la haute cuisine.