



La Belle Vie dévoile une recette de daurade marinée par Denis Martin, étoilé en mars 2026...

À Saint-Hilaire-d'Ozilhan, La Belle Vie poursuit son histoire sous l'impulsion de Denis et Joana Martin, avec une cuisine sensible, lisible et profondément ancrée dans le Sud.

Quelques semaines après l'obtention de sa première étoile en mars 2026, Denis Martin met à l'honneur une recette qui reflète pleinement son univers, entre précision du geste, goût franc et mis en valeur des produits méditerranéen. Avec cette daurade marinée, accompagnée d'un velours d'artichauts camus, d'un coulis de roquette et d'ail noir, le chef signe une assiette à la fois délicate, estivale et colorée.



La recette de daurade marinée, velours d'artichaut à l'ail noir de Vers-Pont-Du-Gard et roquette :

Pour 4 personnes

Ingrédients :

Daurade :

1 daurade royale entre 600 et 800 gr

80 gr de sel

20 gr de sucre

Marinade :

2 c à s d'huile d'olive picholine

2 c à s de vinaigre balsamique blanc

2 c à s d'huile de fenouil sauvage

Piment Espelette

Sel

Velours d'artichauts :

4 artichauts camus

1 carotte

1 oignon

1 gousse d'ail

100 gr de vin blanc

½ litre d'eau

1 citron jaune

Sel / huile d'olive

Coulis de roquette :

500 gr de roquette

Eau

Sel

50 gr de beurre

Coulis d'ail noir :

1 tête d'ail noir

500 gr d'eau

Condiments et finition :

10 gr Petits câpres

1 citron vert

Préparation :

Daurade :

Lever la daurade en filets. Enlever la peau et désarêter.

Mélanger le sel et le sucre puis recouvrir les filets de la préparation sur les deux faces pendant 5 minutes. Au terme des 5 minutes, rincer à l'eau claire puis disposer sur un torchon propre au réfrigérateur. Tailler la daurade et mariner

Velours d'artichaut :

Tourner les artichauts camus et bien enlever le foin puis coupez-les en 4. Réserver dans de l'eau citronnée pour ne pas qu'ils s'oxydent.

Dans une sauteuse, faire revenir à l'huile d'olive et à feu doux pendant 5 minutes les oignons et carottes épluchés et émincés ainsi que la gousse d'ail. Ajouter les quartiers d'artichauts et le sel. Ajouter le vin blanc puis réduire de moitié. Ajouter l'eau et cuire à frémissement jusqu'à ce que les artichauts soient bien tendres. Mixer le tout et rectifier l'assaisonnement. Détendre avec un peu d'eau si nécessaire.

Coulis de roquette :

Laver la roquette à l'eau claire. Cuire celle-ci pendant 1 minute à l'eau bouillante salée puis égoutter. Mixer le tout avec le beurre frais. Refroidir aussitôt pour fixer la chlorophylle puis réserver.

Coulis d'ail noir :

Eplucher soigneusement la tête d'ail noir puis la cuire dans l'eau à frémissement.
Réduire de moitié puis mixer. Réserver



À propos de Denis Martin

Natif d'Avignon, Denis Martin suit un parcours à la fois rigoureux et inspiré. Après l'école hôtelière de sa ville, il est rapidement repéré et distingué lors du concours Jeunes Talents Auguste Escoffier, qui lui ouvre les portes de l'Hôtel de l'Europe avec Bruno d'Angelis, puis du Prieuré Baumanière, où il devient sous-chef à seulement 20 ans auprès de Fabien Fage. Il poursuit son ascension auprès de Glenn Viel à L'Oustau de Baumanière, puis s'envole pour le Canada dans les cuisines de Daniel Boulud. En 2018, il retrouve Fabien Fage au restaurant The Marcel à Sète, qui décroche une étoile Michelin en 2019. Depuis trois ans, Denis Martin en était le chef exécutif. Aujourd'hui, il choisit de poser ses valises et son savoir-faire à La Belle Vie, pour y écrire une page plus personnelle.

Aux commandes de La Belle Vie, le chef étoilé Denis Martin défend une cuisine d'auteur, épurée mais expressive, fondée sur le respect absolu du produit et l'ancrage dans le terroir provençal. Ici, pas d'effet de manche : des assiettes sincères, précises, profondément lisibles, qui traduisent l'amour du végétal, des cuissons justes, des herbes, des jus clairs, des produits locaux sourcés. La carte évolue au fil des saisons et puise dans le patrimoine régional des inspirations revisitées avec finesse. Chaque plat raconte une histoire, celle d'un geste, d'un producteur, d'une émotion. La terrasse ombragée sous les platanes invite à prolonger cette expérience gustative dans une ambiance simple et chaleureuse, portée en salle par Joana Martin, complice et épouse du chef.





3 bonnes raisons de découvrir La Belle Vie :

- **La cuisine étoilée de Denis Martin** : une table de saison, précise et généreuse, portée par une équipe impliquée qui met l'émotion et le terroir au cœur de l'assiette, couronnée d'une étoile Michelin en mars 2026.
- **Un projet familial qui se ressent** : accueil attentionné, esprit de maison et énergie collective — on s'y sent bien, du premier bonjour au dernier café.
- **Une adresse discrète dans une destination prisée** : Au cœur du village de Saint-Hilaire-d'Ozilhan, entre Uzès et le Pont du Gard, La Belle Vie Hôtel-Restaurant se dessine comme une adresse discrète cultivant l'art du repos et de l'hospitalité.