

100 chefs  
100 recettes

RÉSERVEZ VOTRE TABLE CHEZ

## Gina Trévier

le Sud, rien que le Sud



Photos Cyril Hély.

Ne nous demandez pas pourquoi on aime Gina, ça ne s'explique pas. Gina est une hôte délicate, souriante et d'une vivacité rare. « Je suis née à Montpellier et j'ai grandi entre Aigues-Mortes et le Grau-du-Roi, dit-elle comme pour prouver ses racines sudistes. Je suis partie à Paris à 20 ans suivre mes études et ensuite j'ai travaillé dans le commerce international ». En liens constants avec le Proche-Orient, Gina y a découvert une cuisine intéressante « première expression de la culture ». le virus de la cuisine est contracté, Gina Trévier ouvre un restaurant à Issy-les-Moulineaux où le maire Santini et tout ce que la ville compte de bons vivants défile. « J'y proposais 450 références de vins, du toro, des poulpes, du riz de Camargue... une ambiance bodéga en Ile-de-France » s'amuse-t-elle. De fil en aiguille, son amitié avec les vignerons Marcel Richaud et la Ferme Saint-Martin la conduit à s'installer en 2006 Carpentras dans ce bel hôtel particulier. Depuis, elle y sert des produits locaux, naturels, prône le retour à la nature et vante les mérites du petit épeautre, des sardines marinées, de la brouillade de truffes et du canard aux petits légumes. Ne nous demandez pas pourquoi on aime Gina, ça ne s'explique pas.

**MAISON TRÉVIER**

36, place du Docteur Cavaillon  
84200 Carpentras  
04 90 51 99 98  
www.maison-trevier.com

TOUT SAVOIR SUR...

## L'artichaut



Si vous optez pour une cuisson à l'eau, comptez 35 à 45 minutes pour une cuisson à l'eau salée impérativement ; évitez aussi de cuire l'artichaut dans un récipient en aluminium ou en fer car il deviendrait grisâtre. Considérez qu'il est cuit lorsque les feuilles du centre se détachent facilement. Les fonds d'artichaut cuisent en 15-20 min dans une eau citronnée ou vinaigrée pour éviter qu'ils noircissent. Très simplement, les artichauts sont délicieux nappés de sauce béchamel, au beurre ou de sauce hollandaise.

L'ACCORD METS-VIN

### Domaine de la Ferme Saint-Martin cuvée la Gérine, AOC Ventoux

Un vin rouge de belle personnalité qui sert parfaitement le plat en s'accordant idéalement avec l'artichaut. De la puissance, mais aussi une belle ligne fraîche.



## Carré d'agneau sudiste artichauts et mirepoix

Difficulté 3/5  
Préparation 30 min  
Cuisson 25 min

**Comment faire**

Débiter le haut de côtelettes en petits cubes de 1cm. Eplucher, nettoyer et couper les artichauts poivrades pour ne garder que les cœurs et les feuilles tendres. Couper les cœurs en deux, ébarber si nécessaire, déposer dans un récipient dans lequel vous aurez mis un jus de citron et un peu d'huile d'olive, remuer les cœurs d'artichaut dans ce liquide pour les empêcher de noircir. Laver et découper les légumes en mirepoix. Faire chauffer une cocotte à fond épais, y faire dorer les petits morceaux de haut de côtelettes, ajouter le mire-

poix de légumes, puis les artichauts, remuer doucement pour faire blondir l'ensemble. Mettre un peu d'eau, du thym, du laurier, du sel et du poivre. Couvrir et laisser mijoter à feu doux jusqu'à ce que les cœurs soient tendres. Faire préchauffer le four à 220°C, découper le carré d'agneau en 2 parts de 4 côtes chacun, les déposer sur une tôle. Quand la température est atteinte, enfourner l'agneau pendant environ 10 minutes finir en position grill. Verser les artichauts dans un plat de service et déposer le carré d'agneau au dessus.

**Votre marché pour 4 personnes**

Un carré d'agneau paré de 8 côtes et le haut de côtelettes ; 12 artichauts poivrade ; un demi bulbe de fenouil ; 3 jeunes carottes ; 2 jeunes navets ; 1 oignon doux des Cévennes ; 2 à 3 gousses d'ail.

**Les petits +**

L'artichaut abaisse le taux d'acide urique et stimule son élimination. Il nourrit le sang et détend la pression des artères. Il est utile dans les traitements des affections rhumatismales et arthritiques.