

Le Var



IDÉES DE...

Sorties, expositions,
cadeaux, lectures

VIVRE ICI

Produits varois
pour un menu de fêtes

PATRIMOINE

Le cloître de la cathédrale
Saint-Léonce de Fréjus

TERRITOIRES

Sur la route du mimosa

Le fromage varois



Fromages frais ou affinés, tommes de chèvres, de brebis, brousses... On trouve dans le Var, toutes sortes de fromages. En 2018, 78 éleveurs sont comptabilisés sur le territoire varois, parmi lesquels 3 sont spécialisés en vaches laitières, 6 en brebis laitières et 69 en chèvres. Des exploitations mixtes existent aussi.

Les fromages varois ont une saveur particulière qu'ils doivent à la variété des pâturages et à une fabrication artisanale de qualité. Peu d'élevages intensifs

sont recensés dans le Var et les animaux se nourrissent de l'herbe des collines ! C'est le cas des brebis de Daniel Marin, installé depuis juillet 2017 à Fayence. "J'ai un cheptel de 140 brebis Lacaune, réparti en deux lots, afin d'avoir du lait toute l'année". L'éleveur transforme son lait sur place et propose toute une gamme de fromages mais aussi des yaourts ou des glaces. Et chaque fromage a un goût profond, unique. "Tout dépend de ce que les bêtes pâturent", confie Daniel qui écoule sa production en vente directe et travaille aussi beaucoup avec les restaurateurs locaux. Vente directe à La ferme des Claux à Fayence, les mercredis et vendredis de 17 h à 19 h. ■

CARMINES À LA BROUSSE DE BREBIS CITRON/MENTHE, CAROTTES DES SABLES À L'ORANGE ET GINGEMBRE

Recette du chef Philippe Jourdin

Colorée, inventive parfois audacieuse, la cuisine de Philippe Jourdin, meilleur ouvrier de France 1993, est assurément savoureuse et inspirée par les produits de saison. Depuis 2015, il dirige les cinq restaurants de l'établissement 5 étoiles Terre Blanche hôtel spa golf resort à Tourrettes. Il gagne, en 2016, une étoile au Michelin pour le restaurant gastronomique Le Faventia. Il aime les produits de qualité et le contact. C'est pourquoi, il travaille en direct avec les producteurs : huile d'olive du moulin de Callas, fruits et légumes des maraîchers locaux, fromages de brebis de Daniel Marin... Ce chef d'exception dévoile une recette haute en couleurs et en saveurs.

LA RECETTE

Carmine à la brousse

1. La veille mettre la brousse à égoutter dans un linge au réfrigérateur.
2. Le jour même, assaisonner la brousse avec un peu de sel, le zeste du citron, la menthe ciselée et 3 tours de poivre du moulin.
3. Mettre la brousse en poche.
4. Effeuille les feuilles de carmine, en réserver 20 pointes de 5 cm de longueur puis les garnir avec la brousse.

Carmine caramélisées

1. Mettre le beurre à chauffer dans un sautoir.
2. Lorsque celui-ci est mousseux, y ajouter les feuilles de carmines restantes avec 2 pincées de sucre et caraméliser l'ensemble en remuant continuellement.
3. Baisser le feu si nécessaire, assaisonner de sel et poivre puis déglacer avec 10 dl de jus d'orange, débarrasser et réserver au chaud.

Carottes des sables à l'orange et gingembre

1. Peler les carottes et les laver.
2. Les mettre dans une cocotte en fonte, saler et poivrer, verser les jus d'orange et de carotte, et ajouter le gingembre émincé.
3. Recouvrir de papier sulfurisé huilé, poser le couvercle sur la cocotte. Porter à ébullition. Laisser cuire 1 h 30 à feu doux.
4. Laisser tiédir dans la cocotte. Monter au beurre, passer au travers d'une passette et réserver au bain-marie.

LES INGRÉDIENTS

(POUR 10 PERSONNES)

250 g de brousse de brebis de Daniel Marin
8 pièces de carmines
1 citron jaune bio
12 feuilles de menthe
150 g de beurre
Sucre, sel et poivre
500 g de carottes de sable calibrées
3 cl d'huile d'olive
5 dl de jus d'orange
4 dl de jus de carotte frais
50 g de gingembre émincé

DRESSAGE

1. Dresser harmonieusement l'ensemble des éléments, râper le citron à l'aide d'une microplane.
2. Verser un filet d'huile d'olive

