

# Arts & GASTRONOMIE

Le must have des gastronomes | #08 Juillet-Août 2014

SULPICE  
DUCASSE  
HEITZLER  
H. DEGEIMBRE  
SOMBARDIER  
LIGNAC

CYRIL LIGNAC

FIER D'ÊTRE  
CUISINIER

NOUVELLE  
FORMULE

PÉCIAL ÉTÉ

5 RECETTES

10 ADRESSES

AGUISEZ VOS  
TALENTS AVEC

JEAN SULPICE

RECETTES INÉDITES

ROQUEFORT-LES-PINS

## AUBERGE DU CLOS DES PINS

UNE SAGA FAMILIALE

.....  
Après une série de voyages autour du monde, de Capetown en Afrique du Sud à Stradford Upon-Avon en Angleterre en passant par la Cordillère des Andes au Chili - pays auquel la famille est toujours attachée puisqu'elle y exporte des Saint-Jacques fraîches vers Rungis - Yves Nivresse a décidé de rejoindre la terre de son

enfance pour ouvrir sa propre auberge qu'il dirige aujourd'hui avec sa femme Sally et ses deux fils, Alexandre (en salle) et Stéphane (en cuisine). Tuiles rondes en terre cuite, murs en briques apparentes, terrasse à l'abri du soleil et tables de jardin en fer forgé sont la signature de cette maison de campagne nichée en pleine garrigue. Avec les beaux jours, l'Auberge se met à l'heure d'été vous accueillant chaque soir de la semaine.

**A la carte :** Si la carte est essentiellement Méditerranéenne, elle n'exclue pas quelques influences exotiques rapportées par le chef à la suite de son tour du monde des saveurs. Au menu donc, on

ne lésine pas sur le bar grillé à l'huile de citron, sa purée d'estragon et ses petits légumes vapeurs ou encore la terrine de caille, pigeon et foie gras aux pistaches et abricots. Enfin, pour finir en beauté, on se laisse séduire par l'Eton Mess - un dessert So british en clin d'œil à sa femme Sally - au sirop de violette de Turrettes sur Loup.

**Le petit plus :** Envie d'un apéritif sous le soleil ? C'est désormais possible grâce au bar à vin de d'Yves et Sally avec en prime quelques plats salés -Welsh Rarebit à l'huile de truffe- et sucrés. **/// Prix :** De 14 € à 28 € **/// Chef :** Yves Nivresse **Temps d'accès à la plage :** 15 minutes en voiture.