



Sardines marinées et  
crème d'horchata,  
recette page 126

## Cadaqués

Ce plat signature, subtil mélange sucré-iodé, parfume la sardine d'une crème de tubercules de souchet – ou, à défaut, d'amandes – et d'une huile de truffe maison.

# L'ESCAPADE MOLÉCULAIRE

TEXTE CHRISTELLE ZAMORA PHOTOS MARC DANTAN



À Cadaqués, à la pointe nord-est de l'Espagne, trois anciens cuisiniers d'El Bulli, le célèbre restaurant moléculaire de Ferran Adrià, sont à la tête d'une table déroutante et conviviale : **Partager**, en français. Au menu : salade de betteraves et son sorbet d'amande à l'huile d'ail, cannellonis de thon au caviar d'huile d'olive. Osez-vous les cuisiner ?

Une carte postale. Comment décrire Cadaqués autrement ? Entre criques paradisiaques et oliviers, le village à flanc de montagne déploie ses camaïeux d'azur, d'ardoise et de blanc sur une mer lapis-lazuli. C'est sur ce massif retiré du parc naturel du cap de Creus que le restaurant **Partager** a ouvert ses portes en 2012. Trois ex-cuisiniers talentueux d'El Bulli y officient à tour de rôle, bien décidés à partager leur perception culinaire avec les gourmands de la Costa Brava.

Mateu Casañas, Oriol Castro et Eduard Xatruch doivent beaucoup à Ferran Adrià. Le triple étoilé de la toute proche Cala Montjoi, qui a fermé ses portes en 2011, a su brouiller avec brio les frontières culinaires jusqu'à inventer une nouvelle forme de repas. Et acquérir une renommée mondiale. Élu meilleure table du monde à cinq reprises par *Restaurant Magazine*, El Bulli était, dès 2003, considéré comme un établissement d'avant-garde par le *New York Times Magazine*. Le titre de la biographie de Ferran Adrià\* rédigée par le journaliste Colman Andrews, spécialiste de la cuisine catalane, résume bien l'opinion générale : *L'homme qui a changé* ▶





notre façon de manger. Avec lui, les figures imposées sont à bannir. D'ailleurs la comparaison avec un autre enfant de Cadaqués, l'artiste Salvador Dalí, est tentante. Compartir sera-t-il bientôt aussi renommé qu'El Bulli en son temps ? Les aficionados le pensent déjà...

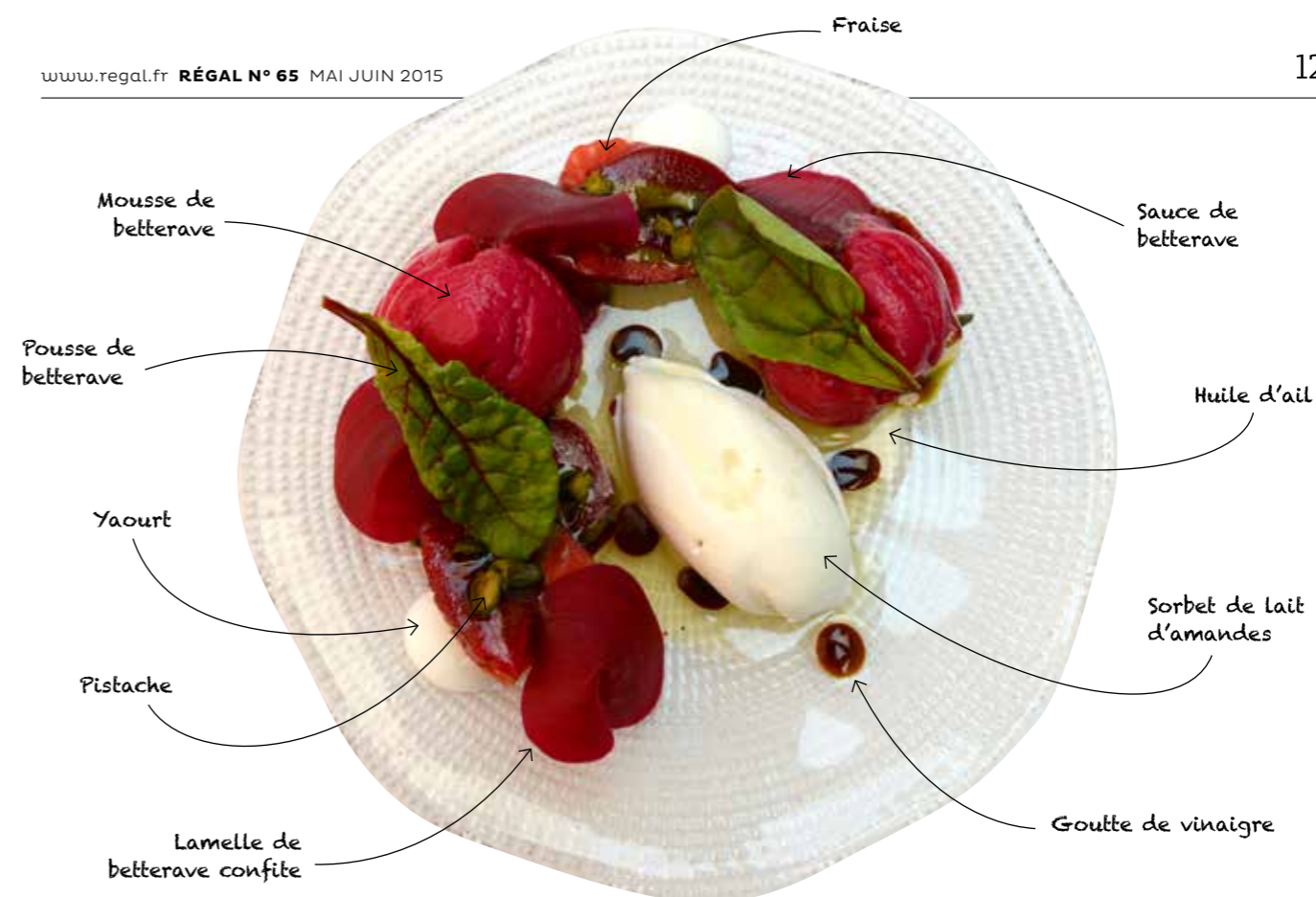
### UN CONCEPT ORIGINAL

Dans leur petite maison traditionnelle aux murs d'ardoise, la vingtaine de salariés de Compartir préfère pourtant l'authenticité aux paillettes. « Ferran Adrià nous a toujours encouragés à développer nos propres activités en marge du restaurant. Aussi, à la fermeture d'El Bulli, nous avons décidé d'ouvrir Compartir tout en continuant à nous consacrer à la fondation de Ferran », explique Mateu Casañas. Entrés à son service alors qu'ils n'avaient pas 20 ans, Mateu et ses comparses Oriol et Eduard ont formé pendant des années le noyau dur de la brigade d'El Bulli. Ferran Adrià a été leur mentor : « Il est non seulement notre modèle, mais le pivot de notre vie professionnelle. » Le trio, aujourd'hui trentenaire, raconte avec fierté qu'il s'est consacré, à ses côtés, à l'étude de multiples procédés culinaires. « Aujourd'hui encore, nous continuons à chercher de nouvelles techniques, à innover, comme si chaque jour devait nous conduire à des compositions encore inexplorées », souligne Mateu Casañas. Pour

Pas d'esbroufe dans cette maison typique du XIX<sup>e</sup> siècle, prolongée par un grand patio, la décoration du restaurant se veut à la fois authentique, conviviale et sobre. (1). Mateu Casañas, Oriol Castro et Eduard Xatruch (de gauche à droite) officient en cuisine à tour de rôle (2). À Compartir, la brigade doit être polyvalente, Mateu Casañas transmet les bons gestes (3).

autant, pas question ici d'imiter El Bulli. « Nous aurions pu présenter un menu dégustation qui, comme nous l'avons fait les dernières années, comportait jusqu'à 45 plats », analyse-t-il. Les trois chefs réservent ce type de service à un autre lieu : à Barcelone, depuis décembre dernier, avec un menu dégustation de plus de 20 plats (voir encadré page 126).

Aussi, à Compartir les prix restent-ils raisonnables, autour de 40 €. La cuisine entend « converser » avec les hôtes. Le plat est souvent posé au milieu de la table, afin que chacun y trouve son bonheur et échange ses impressions avec ses voisins. « Une façon d'échafauder un moment de félicité pour le client », lance Ramón Canaleta, directeur de salle. Et s'il faut choisir trois mots pour définir Compartir, Oriol, Mateu et Eduard n'hésitent pas : « divertissant, gastronomique, sincère. » ▶



### Salade de betterave, sorbet d'amande et huile d'ail

Ce plat est une recette-signature du restaurant Compartir.

POUR 4 PERSONNES. PRÉPARATION 1 H CUISSON 30 MIN ATTENTE 24 H

**POUR LE SORBET DE LAIT D'AMANDE** • 400 g d'amandes Marcona émondées et concassées • 1 g de gélatine (½ feuille) • Sel.  
**POUR LES LAMELLES DE BETTERAVES CONFITES** • 1 betterave crue • 40 g de sucre.  
**POUR LA MOUSSE ET LA SAUCE DE BETTERAVES** • 200 g de betterave rouge cuite • 3 g de gélatine (1,5 feuille) • Poivre noir • 5 cl d'huile d'olive • Sel • Poivre noir fraîchement moulu.  
**POUR L'HUILE D'AIL** • 10 cl d'huile d'olive • 6 gousses d'ail.  
**DIVERS** • 40 g de yaourt naturel • 8 fraises • 5 g d'huile d'amande amère • Fleur de sel • 20 g de pistaches vertes toastées et grillées • 20 jeunes pousses de betterave • Vinaigre balsamique.

#### LE SORBET DE LAIT D'AMANDE

- Mixez 50 cl d'eau et les amandes. Laissez reposer 24 h au frais.
- Le jour même, mixez de nouveau jusqu'à obtenir une pâte. Filtrez-la dans une étamine pour recueillir 40 cl de lait d'amande épais.
- Faites fondre la gélatine dans l'eau et essorez-la. Mélangez-la au lait d'amandes et salez. Versez dans une sorbetière et suivez les instructions du fabricant.

#### LES LAMELLES DE BETTERAVES CONFITES

- Portez à ébullition 20 cl d'eau et le sucre. Pelez, coupez la betterave en fines lamelles. Mettez-les dans le sirop bouillant, puis retirez du feu et conservez au réfrigérateur.

#### LA MOUSSE ET LA SAUCE DE BETTERAVES

- Mixez la betterave cuite avec 20 cl d'eau jusqu'à obtention d'une purée fine. Filtrez et gardez au réfrigérateur.
- Mélangez la gélatine essorée à 100 g de purée. Ajoutez 200 g de purée, mélangez et poivrez. Filtrez et conservez dans un siphon au réfrigérateur durant 3 h.
- Salez et poivrez 100 g de purée de betterave. Ajoutez l'huile d'olive sans émulsionner et placez cette sauce au frais.

#### L'HUILE D'AIL

- Coupez l'ail en deux avec la peau et mélangez-le avec l'huile. Faites confire au four à 70 °C (th. 2-3) durant 30 min, filtrez.

#### FINITIONS ET DRESSAGE

- Préparez le sorbet dans la sorbetière. Posez 4 demi-fraises sur le bord de l'assiette. Assaisonnez-les d'une goutte d'huile d'amande. Versez çà et là le yaourt et la sauce de betterave. Disposez deux lamelles de betteraves confites et poivrez. Répartissez les pistaches et les pousses de betteraves. Disposez une quenelle de sorbet au centre de l'assiette, versez l'huile d'ail. Assaisonnez de fleur de sel. À côté du sorbet, disposez quelques gouttes de vinaigre. Terminez en déposant 4 cuillères de mousse de betteraves ■

#### ACCORD METS ET VIN

Lledoner rosat 2013, Espelt, une cuvée monocépage de grenache, D.O. empordà, Espagne.





Les légumes sont une source d'inspiration pour Mateu Casañas ; crus, croquants ou confits, ils deviennent mousses, purées, émulsions aériennes.

## La cuisine s'inspire de la tradition catalane, contrastée et en perpétuel mouvement.

Dans ce lieu où la qualité de l'assiette importe autant que la convivialité, la cuisine s'inspire tout à la fois de la tradition catalane, contrastée et en perpétuel mouvement, de l'Espagne et de la Méditerranée dans leur ensemble, mais aussi de l'Asie. Chaque accord mets et vin est un exercice de haute volée. Un exemple ? Cette entrée de betterave, fraise et lait d'amande accompagnée d'un grenache rosé, vineux et ensoleillé, de l'appellation empordà, produit localement par la cave Espelt. Chaud-froid, liquide-solide, sucré-salé, cru-cuit... tous les contrastes sont les bienvenus.

### UNE CUISINE ÉMOTIONNELLE

Pour les férus de cuisine asiatique, un shabu shabu (fondue japonaise) de saumon et d'asperges s'impose. La traditionnelle marmite en terre cuite invite à plonger les mets dans un bouillon en ébullition, puis dans une sauce froide et acidulée délicatement relevée.

Au dessert, les bonbons au chocolat et sorbet de mangue ou de cassis – selon la saison – laissent une impression aussi légère, fruitée et fraîche, que craquante, fondante et

amère. Cette cuisine multisensorielle excite l'imagination et exacerbe les sens. Une association de goûts tranchés et de technique ultra-maîtrisée comme en attestent les « airs », les écumes ou le caviar d'huile d'olive « sphérifiée » qui contribuent à faire de Compartir le digne héritier de la grande aventure culinaire menée par El Bulli dans les années 1990.

Une cuisine enrichie d'une palette d'ingrédients tels que la truffe de Vic, de Maestrazgo ou de Soria, l'huile d'olive de Tarragone, les produits de la mer du marché de Rosas. Une cuisine qui parle un catalan épicé, herbacé, comme l'illustrent les cailles rôties à l'anis et au ras el hanout, un langage sucré-salé avec jus de coco ou horchata de chufa pour relever le turbot ou la sardine, entre autres chairs iodées. Une cuisine qui fait surtout de cette adresse une référence dans le paysage actuel de la gastronomie catalane ■

\*La cuisine réinventée, Ferran Adrià : l'homme qui a changé notre façon de manger, par Colman Andrews, éditions Phaidon, 24,95 €. ►

## Cannellonis de thon aux saveurs méditerranéennes

POUR 4 PERSONNES. PRÉPARATION 30 MIN CUISSON 3 S REPOS 12 H

500 g de thon • 32 câpres au vinaigre • 12 feuilles de basilic • 20 g de Caviaroli d'arbequina (perles ou caviar d'huile d'olive) • Fleur de sel, sel, poivre noir.

### POUR LA PURÉE DE TOMATES

4 tomates mûres • 1 c. à soupe d'huile d'olive.

### POUR LA CRÈME D'AMANDES

• 75 g d'amandes concassées • 8 cl d'eau • 0,1 g de gomme xanthane.

### POUR LE JUS D'OLIVE VERTE

100 g d'olives manzanilla • 0,1 g de gomme xanthane.

### POUR L'HUILE DE BASILIC

25 feuilles de basilic • 5 cl d'huile d'olive.

### POUR LA PURÉE D'OLIVES NOIRES

• 20 g d'olives noires dénoyautées • 1 c. à café d'huile d'olive.

### LA CRÈME D'AMANDES

• Mélangez les amandes et 8 cl d'eau. Laissez au frais 12 h.

Le jour même, mixez les amandes et l'eau. Passez la crème obtenue dans une étamine. Ajoutez la gomme xanthane en mélangeant au fouet jusqu'à absence de grumeaux. Salez et réservez au frais.

### LA PURÉE DE TOMATES

• Pelez les tomates, coupez-les en deux et épépinez-les. Râpez la pulpe dans un saladier, assaisonnez d'huile d'olive, de sel et de poivre. Réservez au frais.

### LES CANNELONIS

• Coupez 350 g de thon, préalablement mis au congélateur pendant 30 min, en fines lamelles. Superposez les lamelles en un carré d'environ 15 cm de côté sur 4 feuilles de film alimentaire. Recouvrez d'un autre film. Réservez ces feuilles au frais.

• Coupez le reste de thon en tout petits dés. Assaisonnez-les avec 30 g de purée de tomates, sel et poivre.

• Sortez les feuilles de thon du réfrigérateur. Ôtez les films alimentaires. Répartissez les dés de thon sur les feuilles en lamelles et roulez-les sur elles-mêmes. Réservez au frais.

### LE JUS D'OLIVE

• Mixez les olives dénoyautées. Passez la pulpe dans une étamine pour récolter le jus. Ajoutez la gomme xanthane dans le jus et mélangez au fouet jusqu'à totale dissolution des grumeaux. Réservez au frais.

### L'HUILE DE BASILIC

• Faites blanchir les feuilles 3 s dans de l'eau bouillante. Rafraîchissez-les aussitôt dans de l'eau glacée. Essorez le basilic et mixez-le avec l'huile d'olive. Réservez au frais.

### LA PURÉE D'OLIVES

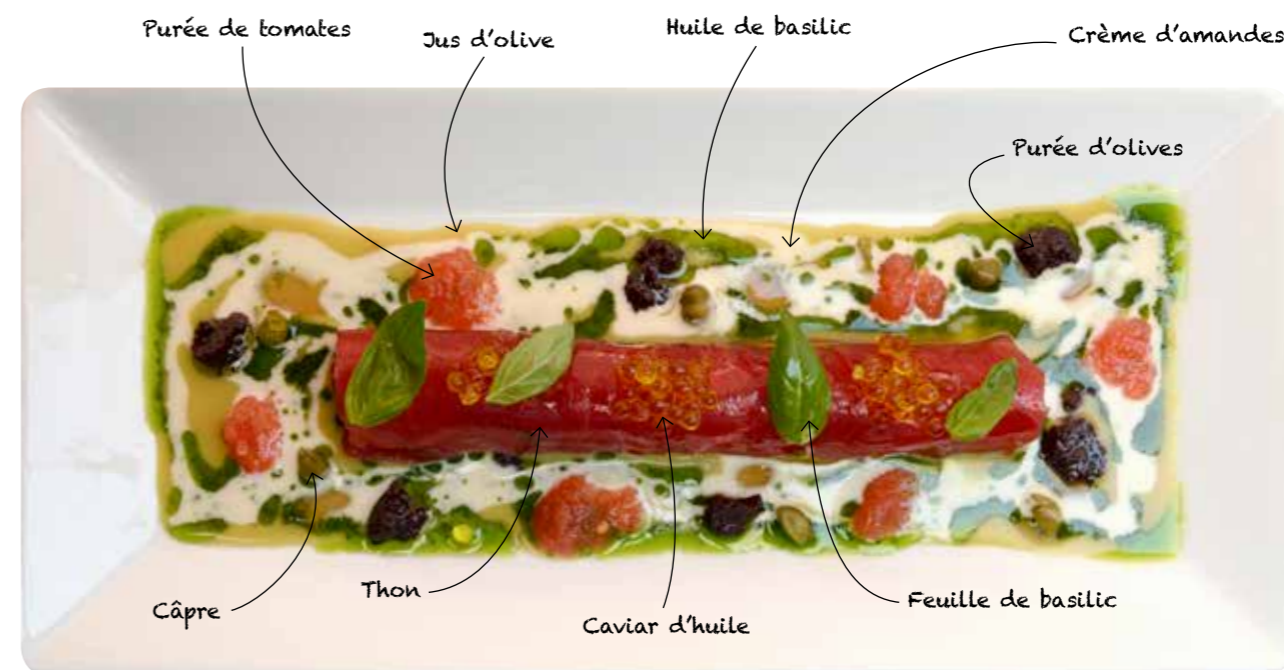
• Mixez finement les olives et l'huile. Réservez.

### PRÉSENTATION

• Posez les cannellonis au centre d'assiettes rectangulaires. Entourez généreusement de crème d'amandes et de jus d'olive. Répartissez ici et là la purée de tomates, l'huile de basilic, la purée d'olives et les câpres. Déposez sur les cannellonis de la fleur de sel, un peu de Caviaroli et les feuilles de basilic. Servez avec de fines tranches de pain grillées ■

### ACCORD METS ET VIN

Rosé Corali 2013 du mas Espelt à Vilajuiga (Gérone), un 100 % grenache.





## Sardines marinées et crème d'horchata (photo page 120)

Ce plat est une recette-signature du restaurant Compartir.

**POUR 4 PERSONNES**

**PRÉPARATION** 35 MIN **CUISSON** 1 MIN **REPOS** 12 H

16 filets de sardines • 150 g d'amandes concassées • 16 amandes • 16 pignons de pin • 12 tomates cerises • ½ citron • 8 cl de sauce soja • 8 cl de vinaigre de vin blanc • 10 cl d'huile d'olive • 7 cl d'huile de tournesol • 5 cl d'huile d'olive au basilic • 6 cl d'huile de truffe • 15 g de Caviaroli d'arbequina (caviar d'huile d'olive) • 16 feuilles de basilic • 0,1 g de gomme xanthane • Sel.

### LA CRÈME D'HORCHATA

● Mélangez les amandes pilées et 15 cl d'eau. Laissez au frais 12 h. Le jour même, mixez les amandes et l'eau jusqu'à obtention d'une crème fine. Passez-la dans une étamine. Ajoutez la gomme xanthane en mélangeant au fouet pour dissoudre les grumeaux. Salez et réservez au frais.

### LES SARDINES MARINÉES

● Mélangez la sauce soja, quelques gouttes de vinaigre et de jus de citron. Dans un plat, mélangez le vinaigre, 10 g de sel et 15 cl d'eau. Faites-y mariner les filets de sardines durant 30 min au réfrigérateur. Égouttez les filets et mettez-les dans 5 cl de sauce soja vinaigrée durant 15 min. Égouttez les filets de nouveau et recouvrez-les d'huile d'olive. Réservez au frais.

### LES GARNITURES

● Faites frire les amandes et les pignons dans l'huile de tournesol. Dès qu'ils commencent à dorer, déposez-les sur du papier absorbant. Salez à chaud.

● Ébouillantez les tomates durant 5 s. Égouttez-les et faites-les refroidir dans de l'eau glacée. Pelez-les.

### DRESSAGE

● Égouttez les filets de sardines et disposez-les dans les assiettes. Sur chacun d'eux, versez 3 gouttes de sauce soja vinaigrée, posez une amande et un pignon frits, un peu de caviar d'huile d'olive. Versez l'horchata tout autour puis l'huile de truffe. Déposez les tomates et par-dessus l'huile de basilic, une pincée de sel, 1 feuille de basilic ■

### ACCORD METS ET VIN

Un blanc Vinya de l'Hort, Celler Marià Pagès, appellation empordà, grenache blanc, chardonnay, muscat. Un vin légèrement fruité avec une finale iodée parfaite pour ce plat mariné.

### COMME DES CHEFS

- Traditionnellement, la horchata s'élabore avec des tubercules de souchet, appelé amande de terre.
- Au lieu de la sauce soja, utilisez la sauce Jang au vinaigre.
- Le premier caviar d'huile d'olive a été créé en 2008 par le cuisinier espagnol Ferran Adrià. La marque Caviaroli, qui aujourd'hui les fabrique, est disponible sur le site [www.laboutiquedesinnovationsculinaires.com](http://www.laboutiquedesinnovationsculinaires.com).



### PORTLLIGAT, LA VILLE DE SALVADOR DALÍ

La statue en bronze de Salvador Dalí (1904-1989) trône devant le Bar Boia, à Cadaqués, naguère le café préféré du peintre. « *Il est impossible de comprendre ma peinture sans connaître Portlligat* », disait l'artiste de ce petit port de pêche à proximité de Cadaqués. La maison de pêcheur où il s'était établi dans les années 30 est devenue au fil des ans un labyrinthe fantasque coiffé de gros œufs. Visiter sa demeure-musée, c'est entrer dans quelques-unes de ses célèbres œuvres, telle la *Madone de Portlligat*.



L'équipe de Compartir se compose de 15 à 20 personnes toute l'année.

### UNE NOUVELLE ADRESSE À BARCELONE

Les trois compères étaient attendus de pied ferme à Barcelone ! Leur restaurant Disfrutar a enfin vu le jour en décembre dernier. Ce nouvel établissement affiche son ambition gastronomique avec des menus dégustation à 68 et 98 €, dont on peut avoir un aperçu en dégustant certains plats sur le comptoir. La presse ibérique le considère déjà comme un exemple culinaire en termes d'innovation.



À Portlligat, il ne reste plus que quatre pêcheurs... Rafael Linares est l'un des derniers. Ci-dessous, l'Enoteca Martín Faixó met les produits locaux à l'honneur. À la boucherie Serra Plà, jambons ibériques et fameuses saucisses.



### SPÉCIALITÉS ET BONNES ADRESSES

C'est le quatre-heures des petits Catalans, le « pan con tomate » ou « pa amb tomaquet » en catalan, les tartines à la tomate et leurs anchois se dégustent face à la mer au **Bar Boia**. C'est là que l'on goûte les fabuleux cocktails de Manuel Véhi en haute saison, dont l'incontournable Horchata Cocktail. Autre spécialité de Cadaqués, les burilles ou galettes anisées fines et croquantes du pâtissier Es Fornet. Dans les hauteurs du village, le **señor Serra Plà** tient sa boucherie depuis 24 ans : il vend boutifarres (charcuterie catalane farcie de viande de porc et d'épices), morcilla (une sorte de boudin noir) et des jambons ibériques et de la Sierra. Non loin du casino, **Cristina** remplit son étal de poissons de roche des derniers pêcheurs de Portlligat. En mai-juin, c'est la meilleure période pour faire des anchois au sel car ils sont assez charnus pour être vinaigrés puis relevés d'une pointe de poivre, à la catalane. À l'**Enoteca**, c'est la vie en tapas : calamars oignons-chocolat, coques fraîches, popets (poulpes) aux oignons du port de la Selva. Depuis deux ans, la famille Martín Faixó y commercialise ses vins et une excellente huile d'olive dénommée Perafita à cette adresse ultra chic avec vue sur la baie de Cadaqués.



### LES BOUCHONS DE CADAQUÉS

Les Taps ou Bouchons de Cadaqués sont la spécialité de la pâtisserie La Mallorquina. Ce sont des babas, couverts d'un voile de sucre glace, à base de farine de blé, de sucre, de cannelle, d'œufs, de rhum et d'essence de citron. Ils peuvent être servis nature ou flambés au rhum. En vitrine aussi, des pâtisseries traditionnelles fourrées de « cabell d'àngel », ou cheveux d'ange, une confiture de courge filandreuse.



### L'ADRESSE ROCK AND ROLL

À la Casa Anita, Juanito Martín propose du poisson frais grillé toute l'année selon la pêche du jour. Pensez à réserver car même Ron Wood, le guitariste des Rolling Stones, s'y est attablé au printemps dernier.