

Auberge de Cheval Blanc à Cheval Blanc



Des produits bio, des assiettes « qui respirent la santé » : Hervé et Sabrina Perrasse ont donné vie à cette auberge.



Ralph Benatzky a fait chanter le monde avec son Auberge du Cheval-Blanc, Hervé Perrasse l'aura régalié. A quelques kilomètres de Cavaillon, dans un lieu-dit au nom évocateur, la Canebière, Hervé et Sabrina ont posé leurs valises en 2000. Le jeune couple arrivait de la région parisienne « à la recherche d'un univers moins superficiel, avec des valeurs plus profondes » comme le précise le chef, âgé de 41 ans. Né dans la Loire, dans un village qui s'appelle Panissières, à côté de Roanne, il quitte son village à l'âge de 17 ans, décroche son BEP à l'école hôtelière de Verrières-en-Forêt, dans le Puy-de-Dôme. « Ensuite, j'ai mené la vie d'un saisonnier, l'hiver à la montagne, l'été dans les stations balnéaires ». Les années passent jusqu'à ce qu'un ami lui propose de rejoindre les équipes d'Yvan, au rond-point des Champs-Élysées. Avec son chef people, neuf années durant, Hervé Perrasse se perfectionne, ap-

prend le métier, suivant son chef d'Avoriaz à Saint-Tropez, en passant par Paris. « Sabrina, mon épouse, n'a plus voulu vivre dans la capitale. On a pensé s'installer à Aix, mais à Cavaillon on s'est senti à l'aise ». Le travail de Perrasse respire ce bien-être : une cuisine d'instinct, qui valorise le produit, sans le dénaturer. « Mon style est simple, analyse-t-il. Je prône la santé par l'assiette, donc je cherche toujours le juste équilibre entre les antioxydants, les oméga 3, les produits d'origine biologique ». Evoquant toujours feu son grand-père, Hervé Perrasse s'amuse des coïncidences : « Il était maréchal-ferrant, je travaille à Cheval Blanc, je n'oublie pas d'où je viens. J'ai même fait installer son enclume sur la terrasse en guise d'hommage ».

Soupe de fruits frais à l'Aloé Vera et fleur d'oranger

Ingrédients pour 4 personnes :
80g de pomme Granny Smith (les découper en dés avec la peau) ;
80g de pommes Boscoof (rouges découpées en dés avec la peau) ;
80g de poire Williams (découpée en dés avec la peau) ;
80g d'ananas (découpé en lamelles fines) ;
20g de framboises (coupées en deux) ;
40g de figues fraîches ;
4 "cuisses" de melon de Cavaillon ;
4 "cuisses" de pastèque ;
quelques raisins blanc et noir et quelques baies de cassis et groseille ;
des feuilles de menthe fraîche ;
2 gousses de vanille fendues en deux ;
de l'aloé vera (en magasins bio) ;
100g de sucre cristallisé ;
40 graines de gogi et 1dl de jus de gogi bio (en magasins bio).

Faire gonfler les 40 graines de gogi dans de l'eau froide. Réaliser un sirop avec les 100g de sucre cristallisé et 5dl d'eau, faire bouillir et refroidir. Puis laisser infuser la vanille et les fruits frais dedans. Ajouter deux cuillères à soupe de fleur d'oranger puis une cuillère d'Aloé Vera. Ajouter ensuite les 40 graines de gogi gonflées à froid avec 1 dl de jus de gogi bio (magasin Biocoop), piquer les fruits en brochette. On peut accompagner ce dessert d'Arlettes croustillantes ; badigeonner de vanille 80g de pâte feuilletée (en vente en GMS) et saupoudrer de sucre vanillé. Couper en bandelettes et étaler le plus finement possible. Cuire au four à 180°C.



À VOIR - À FAIRE

Le site des gorges de Régalon offre une très grande qualité paysagère, biologique, géologique et paléontologique. Les paysages sont extraordinaires, par leur configuration en canyon, et leur richesse biologique leur vaut le classement en réserve biologique domaniale. Des lichens méditerranéens, très rares en France, y ont été découverts.

Visites et infos en téléphonant au 04 90 71 32 01.

■ **Auberge de Cheval Blanc,**
481, la Canebière,
84460 Cheval Blanc
04 32 50 18 55

La table : à l'intérieur, la n°13, pour 2 personnes ; pour une grande tablée, la n°25.

Plats emblématiques : millefeuille d'escabèche à l'huile d'olive ; filet de broutard au foie gras poêlé, sauce périgourdine ; fondant au chocolat (sans gluten).

Les formules : 23 €, 28 €, 38 €, 48 € et 68 €. Café : 3 €.