

Printemps 2002

Sur le chemin... l'Auberge de Cheval-Blanc

Hervé Perrasse est certainement tombé "dans la marmite" dès son plus jeune âge. Ce Panissièresois a su qu'il deviendrait restaurateur. Cette passion dévorante l'a conduit à diriger pendant 10 ans les cuisines du restaurant Yvan. Mais l'appel de la campagne, où il puise ses racines et ses inspirations, au milieu de cette nature apaisante et revigorante, a été plus fort. C'est

à Cheval-Blanc, entre Cavaillon et Méridol, depuis deux ans, qu'Hervé Perrasse a trouvé son bonheur. Au Hameau de la Canebière, une maison a été entièrement rénovée et réaménagée pour accueillir l'Auberge de Cheval-Blanc. De la salle au petit salon, sur la terrasse ombragée par la tonnelle envahie de vignes vierges, le décor est planté. Avec son épouse Sabrina et son frère Cyril, Hervé Perrasse retrouve les valeurs qu'il aime. Celle d'être proche de la nature et celle de pouvoir laisser libre-cours à sa personnalité. Une personnalité forte qui s'impose dans la cuisine qu'il prépare, sert et commente. Car en passionné, en "fou de cuisine" comme il le dit, Hervé Perrasse se régale d'inventer, de peaufiner des recettes, de perfectionner des mélanges. De son grand-père maréchal-ferrant, il a gardé les outils en fer forgé qui ornent la maison, mais également quelques recettes du terroir : "cervelle de canut, quenelles



au jus de crustacés, sauté de volaille à l'estragon"... Situé à la lisière du Luberon, caressé par le mistral, baigné par mille reflets des eaux de la Durance, le village de Cheval-Blanc est né. Les anciens se rappellent d'un cheval, blanc, tirant un bac et d'une auberge du même nom servant de relais aux voyageurs. C'est dans cet esprit, si ce n'est dans

la légende, qu'Hervé Perrasse a puisé des idées. La "canette fermière aux olives", le "millefeuille d'escabeche d'anchois frais", le "caviar d'aubergines à l'oeuf poché et au jambon de pays", prennent des accents provençaux. La "daurade, croustillant au sésame", le "turbot à la vanille bourbon, confit de pommes-fruits", le "chèvre frais au pistou et

fleur de sel camarguais", le moëlleux provençal, cuit à la minute, selon une recette familiale jalousement conservée, sont quelques exemples du savoir-faire d'Hervé Perrasse. Cuisinier de coeur et de tempérament, ce disciple d'Escoffier ne cache pas son envie de progresser sans cesse et de faire partager son enthousiasme. Avec une cuisine aérée, aux assiettes

colorées, aux huiles parfumées, entre tradition et création, l'Auberge de Cheval-Blanc est redevenue une étape où les voyageurs s'arrêtent. Si on n'y traverse pas la Durance, on y trouve une auberge gastronomique, qui hérite, sans nul doute, quelques détours sur son chemin.

AUBERGE DE CHEVAL-BLANC

La Canebière
(Parking)
84300 Cheval-Blanc
Tél : 04 32 50 18 55
Fax : 04 32 50 18 52

email :
aub.chevalblanc@provence-luberon.net
www.provence-luberon.net
Ouvert tous les jours, midi et soir.
Fermé le lundi midi, samedi midi et le mercredi.
Menus à 15, 23, 39 et 49 euros, menu enfant à 12 euros.

